

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

Aprobado mediante Directiva N° 001-2019-OSCE/CD



SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA
ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE

Handwritten signature and initials in blue ink.

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
FRUTAS QUE NO ESTAN EN EL LISTADO DE BIENES
COMUNES**

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

Handwritten signature and initials in blue ink.

DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

Handwritten signature and initials in blue ink.

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica de las bases de conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

El desempate mediante sorteo se realiza de manera electrónica a través del SEACE.

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

La subsanación de las ofertas se sujeta a lo establecido en el artículo 60 del Reglamento. El plazo que se otorgue para la subsanación no puede ser inferior a un (1) día hábil.

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

La presentación de las subsanaciones se realiza a través del SEACE. No se tomará en cuenta la subsanación que se presente en físico a la Entidad.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, revisa las ofertas económicas que cumplen los requisitos de calificación, de conformidad con lo establecido para el rechazo de ofertas, previsto en el artículo 68 del Reglamento, de ser el caso.

De rechazarse alguna de las ofertas calificadas, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

En caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro se publica en el SEACE al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realiza la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme lo establecido en el numeral 64.6 del artículo 64 del Reglamento.



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

Los actos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afecten la continuidad de este, se impugnan ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Importante

- Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

*R
B*

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realiza conforme a lo indicado en el artículo 141 del Reglamento.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

Para perfeccionar el contrato, el postor ganador de la buena pro debe presentar los documentos señalados en el artículo 139 del Reglamento y los previstos en la sección específica de las bases.

3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las de fiel cumplimiento del contrato y por los adelantos.

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original. Esta se mantiene vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Handwritten signature and initials in blue ink.

Importante

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

En caso se haya previsto en la sección específica de las bases la entrega de adelantos, el contratista debe presentar una garantía emitida por idéntico monto conforme a lo estipulado en el artículo 153 del Reglamento.

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro y/o contratista cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.

Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

La Entidad puede solicitar la ejecución de las garantías conforme a los supuestos contemplados en el artículo 155 del Reglamento.

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con el artículo 162 del Reglamento.

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con el artículo 36 de la Ley y 164 del Reglamento.

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo

que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

En caso de retraso en los pagos a cuenta o pago final por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, esta reconoce al contratista los intereses legales correspondientes, de conformidad con el artículo 39 de la Ley y 171 del Reglamento, debiendo repetir contra los responsables de la demora injustificada.

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

Ch

R
R

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(EN ESTA SECCIÓN LA ENTIDAD DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

Handwritten signature and initials in blue ink.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Universidad nacional de Ingenieria
RUC N° : 20169004359
Domicilio legal : Avenida Túpac Amaru 210 Rímac
Teléfono: : 3810568
Correo electrónico: : compras@uni.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de FRUTAS. Los ítems que conforman el ítem paquete FRUTAS, se detallan en el cuadro siguiente:

ITEM PAQUETE	N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
FRUTAS	1	COCONA	Kilogramo	3,003
	2	MANZANA DE AGUA	Kilogramo	589
	3	MEMBRILLO	Kilogramo	645
	4	PEPINO DULCE	Unidad	6,820
	5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	Kilogramo	13,522
	6	PLATANO DE ISLA	Unidad	1,760
	7	PLATANO PALILLO	Kilogramo	319

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Oficio N° 387-SG-2023** el 07 de marzo del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **A PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se suministrarán según cronograma final que entregará el Área del Comedor Universitario al contratista, luego de suscrito el contrato.

El suministro de los bienes será en el periodo de 270 días calendario y/o hasta agotar el total de las cantidades contratadas, contabilizadas a partir del día siguiente de notificada la primera orden de compra en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA TENTATIVO DE ENTREGA PERIODICA

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TENTATIVA DE ENTREGA POR MES										CANTIDAD TOTAL
			MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
1	COCONA	KILOGRAMO	286.00	286.00	429.00	286.00	143.00	143.00	286.00	286.00	572.00	286.00	3,003
2	MANZANA DE AGUA	KILOGRAMO	62.00	124.00	62.00	-	31.00	62.00	31.00	93.00	93.00	31.00	589
3	MEMBRILLO	KILOGRAMO	62.00	31.00	61.00	123.00	60.00	31.00	92.00	62.00	123.00	-	645
4	PEPINO DULCE	UNIDAD	-	-	-	-	-	-	-	-	4700.00	2120.00	6,820
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	742.00	1,271	1,336	2,329	813.00	1,382	1,996	1,462	1,463	728.00	13,522
6	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	352.00	176.00	176.00	176.00	-	176.00	176.00	176.00	352.00	-	1,760
7	PLATANO PALILLO	KILOGRAMO	29.00	58.00	29.00	29.00	-	29.00	29.00	58.00	29.00	29.00	319

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de **cinco (S/ 5.00)** soles en efectivo en tesorería de la UNI y recabar las bases en la Unidad de Abastecimiento.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley 28411 Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225.
- Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020- EF, N° 250-2020-EF y N° 162-2021-EF
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- DECRETO SUPREMO N° 082-2019-EF Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Directiva del OSCE, así como opiniones y pronunciamientos del OSCE.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N°27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

[Handwritten signature]

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

Importante

De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria vigente, del Establecimiento que realiza el Procesamiento Primario, otorgada por SENASA. El certificado de autorización deberá mantenerse vigentes, no suspendido, ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

Para efectos del cumplimiento, bastará que el certificado indique: Nombre común de los bienes correspondientes a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Nota:

- Si en caso el postor sea distribuidor, éste deberá acompañar en su oferta, la CARTA DE AUTORIZACION debidamente legalizada, donde se acredite que el propietario de dichos documentos, le autoriza al postor hacer uso de los mismos.
- f) Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización de lugar donde se realice el procesamiento primario y almacenamiento del bien, con tres (3) meses de vigencia como mínimo.
- Nota:**
- El ambiente donde se almacenarán los bienes a contratar, deberá estar ubicado en la Región de Lima. La empresa que emitirá el certificado de saneamiento ambiental deberá estar autorizada por el Ministerio de Salud.
 - Si en caso el postor sea distribuidor, éste deberá acompañar en su oferta, la CARTA DE AUTORIZACION debidamente legalizada, donde se acredite que el propietario de dichos documentos, le autoriza al postor hacer uso de los mismos.
- g) Solo para el caso de alimentos importados: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos, otorgada por SENASA.
- h) Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización del vehículo que transportará los bienes, con (4) meses de vigencia como mínimo.
- Nota:**
- El postor presentará una declaración jurada indicando los vehículos con los que cuenta para el transporte de los bienes a suministrar, adjuntando copia simple del SOAT y copia simple del registro de propiedad de ser propio de la empresa; si el vehículo es alquilado, deberá adjuntar copia simple del contrato de alquiler de los vehículos.
- i) Declaración jurada de cumplimiento de cronograma de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- j) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- k) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.
- El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 0000-177512
Banco : Banco de La Nación
N° CCI⁷ : 01800000000017751201

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.
⁷ En caso de transferencia interbancaria.

- ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.
- k) Para acreditar que cuenta con vehículo exclusivo para el transporte deberá presentar copia de tarjeta de propiedad, copia de SOAT vigente, si el vehículo es alquilado, deberá presentar contrato de alquiler, en caso el vehículo se encuentre como prenda de una entidad financiera deberá presentar copia del contrato con la entidad financiera.
- l) Carta de compromiso de canje con un plazo máximo de 24 horas por productos defectuosos en mal estado, dañados u otras características observadas.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos*

⁸ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Unidad de Abastecimiento, ubicada en el segundo piso del Pabellón Central de la UNI, avenida Túpac Amaru 210 Rímac.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS de acuerdo al cronograma de entregas.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del Área de almacén del Comedor de Estudiantes.
- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Unidad de Abastecimiento, sito en segundo piso del Pabellón Central de la UNI, Av. Túpac Amaru 210 Rímac, en el horario de atención de 08:30 a 16:30 horas.

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE FRUTAS QUE NO SE ENCUENTRAN EN EL LISTADO DE BIENES COMUNES

I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Contratación de bienes para el suministro de frutas para el comedor de la Universidad Nacional de Ingeniería.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

La presente adquisición busca brindar a los estudiantes de la Universidad Nacional de Ingeniería raciones alimenticias con un valor nutricional adecuado para el rendimiento óptimo de sus actividades académicas, físicas y culturales.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN.

Adquisición de Frutas con estándares de calidad de nutrición e inocuidad para la preparación de menús diarios según programación destinados a los estudiantes de la Universidad Nacional de Ingeniería.

4. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

a. Descripción y cantidad de los bienes

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	COCONA	Kilogramo	3,003
2	MANZANA DE AGUA	Kilogramo	589
3	MEMBRILLO	Kilogramo	645
4	PEPINO DULCE	Unidad	6,820
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	Kilogramo	13,522
6	PLATANO DE ISLA	Unidad	1,760
7	PLATANO PALILLO	Kilogramo	319

5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios.

6. ALCANCE y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

a. Especificaciones Técnicas

1. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: COCONA	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COCONA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	3003.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La cocona (<i>Solanum sessiliflorum</i>), es una especie fanerógama perteneciente a la familia Solanaceae. Presenta sabor agradable y propiedades nutritivas; de uso en la elaboración de jugos, refrescos y en ocasiones fresco.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo 150 g por unidad.
INGREDIENTE PRINCIPAL	Cocona Fresca
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma: Puede ser esférico u ovoide hasta ovalado, cascara suave, color amarillo - anaranjado, sin hendiduras, ni rajaduras. - Contenido: acuoso. - Olor: característico. - Sabor: Acido característico. - Aspecto: Limpio. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <p>Grado de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra <p>Contaminantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius. - Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg - Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg - Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. XIV. 14.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>Escherichia coli: máximo 10^2</p> <p>Salmonella sp.: Ausencia/25g</p> <p>Entregar copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).</p>

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo en fresco, Apto para público en general.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<p>Envase Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p>- Presentación Se efectuará en Jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.(NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAJE.).</p>
VIDA UTIL ESPERADA	3 días posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Se permite en el etiquetado el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none">-Nombre o marca del producto cuando corresponda.-Designación del producto según la calidad y tamaño.- Procedencia.- Peso neto en kilogramos
CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE	<p>Debe cumplir lo dispuesto en el Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) y lo dispuesto en el art. 15, 16 y 17 del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none">- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.-En caso de camiones los compartimientos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.-Los compartimientos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza, antes de proceder a su carga.-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación. <p>*La entrega deberá realizarse en los horarios establecidos, con el fin de no perjudicar la atención del día; de lo contrario se tomarán las sanciones respectivas.</p>

2. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: MANZANA DE AGUA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	MANZANA DE AGUA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	589.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La manzana para agua (<i>Syzygium samaragense</i>) es el fruto proveniente de la familia Myrtaceae, tiene piel o cáscara color verde con algunas partes rojas.
PESO PROMEDIO	90-100 g. por Unidad.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Manzana verde de agua.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Forma: Fruto de capsula ovoide, cáscara dura, de color verde característico, sin hendiduras, ni rajaduras, ni podredumbre. -Contenido: jugoso. -Olor: característico. -Sabor: sui generis. - Aspecto: Limpio. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <p>Grado de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Primera <p>Contaminantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius. <ul style="list-style-type: none"> - Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg - Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg - Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
CARACTERÍSTICAS /MICROBIOLÓGICAS	<p>NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. XIV. 14.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>Escherichia coli: máximo 10^2</p> <p>Salmonella sp.: Ausencia/25g</p> <p>Entregar copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).</p>

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para su consumo directo. Es apto para todo el público.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<p>- Envase Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p>- Presentación Se efectuará en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.(NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAJE.).</p>
VIDA UTIL ESPERADA	3 días posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Se permite en el etiquetado el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none">-Nombre o marca del producto cuando corresponda.-Designación del producto según la calidad y tamaño.- Procedencia.- Peso neto en kilogramos
CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE	<p>Debe cumplir lo dispuesto en el Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) y lo dispuesto en el art. 15, 16 y 17 del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none">- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.-Los compartimentos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza, antes de proceder a su carga.-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación. <p>*La entrega deberá realizarse en los horarios establecidos, con el fin de no perjudicar la atención del día; de lo contrario se tomarán las sanciones respectivas.</p>

3. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: MEMBRILLO

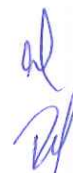
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	MEMBRILLO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	645.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Denominado científicamente como Cydonia oblonga, de pulpa es dura y agria, conteniendo numerosas semillas.
PESO PROMEDIO	130 a 150 g por unidad
INGREDIENTES PRINCIPALES	Membrillo Fresco
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma: Puede ser esférico u ovoide, cascara suave, color verde - amarillo, piel lisa y delgada, sin hendiduras ni rajaduras. - Textura: Consistencia firme. - Olor: característico. - Sabor: Sui Generis. - Aspecto: Limpio. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <p>Grado de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Primera. <p>Contaminantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius. - Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg - Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg - Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
CARACTERÍSTICAS / MICROBIOLÓGICAS	<p>NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. XIV. 14.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>Escherichia coli: máximo 10^2</p> <p>Salmonella sp.: Ausencia/25g</p> <p>Entregar copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).</p>
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo en fresco. Es apto para todo el público.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	

	<p><u>Envase</u> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><u>- Presentación</u> Se efectuará en jabs caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.(NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAJE.)..</p>
VIDA UTIL ESPERADA	3 días posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Se permite en el etiquetado el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none">-Nombre o marca del producto cuando corresponda.-Designación del producto según la calidad y tamaño.- Procedencia.- Peso neto en kilogramos
CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE	<p>Debe cumplir lo dispuesto en el Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) y lo dispuesto en el art. 15, 16 y 17 del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none">- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.-Los compartimentos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza, antes de proceder a su carga.-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación. <p>*La entrega deberá realizarse en los horarios establecidos, con el fin de no perjudicar la atención del día; de lo contrario se tomarán las sanciones respectivas.</p>

4. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: PEPINO DULCE

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PEPINO DULCE
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	6,820.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El pepino dulce o pera-melón (<i>Solanum muricatum</i>) es una especie originaria de la región andina, el pepino dulce es una baya que se puede consumir como fruta refrescante o en ensaladas
PESO PROMEDIO	180 a 250 g por unidad
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pepino Dulce fresco Maduro.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma: Variable, de color: piel amarilla con pintas moradas/púrpuras, cáscara limpias y lisas sin magulladuras ni manchas oscuras internas. - Textura: Carnosidad, firme y jugoso. - Olor: característico. - Sabor: Sui Generis. - Aspecto: Baya bicarpelar, bilocular, limpio. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <p>Grado de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Primera de Tamaño: de 10 a 15 cm de diámetro. <p>Contaminantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius. - Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg - Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg - Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
CARACTERÍSTICAS /MICROBIOLÓGICAS	<p>NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. XIV. 14.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>Escherichia coli: máximo 10²</p> <p>Salmonella sp.: Ausencia/25g</p> <p>Entregar copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).</p>

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo en fresco. Es apto para todo el público.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<p>Envase Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p>- Presentación Se efectuará en jabs caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.(NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAJE.)..</p>
VIDA UTIL ESPERADA	3 días posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Se permite en el etiquetado el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none">-Nombre o marca del producto cuando corresponda.-Designación del producto según la calidad y tamaño.- Procedencia.- Peso neto en kilogramos
CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE	<p>Debe cumplir lo dispuesto en el Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) y lo dispuesto en el art. 15, 16 y 17 del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none">- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.-Los compartimentos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza, antes de proceder a su carga.-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, platos, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación. <p>*La entrega deberá realizarse en los horarios establecidos, con el fin de no perjudicar la atención del día; de lo contrario se tomarán las sanciones respectivas.</p>



5. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: PIÑA HAWAIANA (AL PESO)

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	13,522.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Fruto tropical, de la familia de las bromeliáceas, grande y de forma ovoide. El corazón es más fibroso, se forma a partir del tallo axial engrosado.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por unidad de 1500 gr.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Piña Hawaiana
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma: Puede ser ovalada de cascara gruesa color marrón, pulpa amarillo brillante, firme, sin hendiduras ni rajaduras. - Contenido: Jugoso. - Olor: característico. - Sabor: Sui Generis. - Aspecto: Limpio. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <p>Grado de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Primera - Categoría I, Calibre C (1580 s/corona -1900 c/corona gr.) <p>Contaminantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius. - Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg - Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg - Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
CARACTERÍSTICAS /MICROBIOLÓGICAS	<p>NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. XIV. 14.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>Escherichia coli: máximo 10^2</p> <p>Salmonella sp.: Ausencia/25g</p> <p>Entregar Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).</p>

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo en fresco. Es apto para todo el público.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<p>Envase Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p>- Presentación Se efectuará en jabs caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.(NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAJE.).</p>
VIDA UTIL ESPERADA	3 días posterior a la fecha de entrega
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Se permite en el etiquetado el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nombre o marca del producto cuando corresponda. -Designación del producto según la calidad y tamaño. - Procedencia. - Peso neto en kilogramos
CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE	<p>Debe cumplir lo dispuesto en el Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) y lo dispuesto en el art. 15, 16 y 17 del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades. -En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor. -Los compartimentos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza, antes de proceder a su carga. -No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación. <p>*La entrega deberá realizarse en los horarios establecidos, con el fin de no perjudicar la atención del día; de lo contrario se tomarán las sanciones respectivas.</p>

ms

al
ry

6. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: PLÁTANO DE ISLA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PLATANO DE ISLA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	1,760.00
PESO PROMEDIO	200 - 250g por unidad
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pertenece a la familia de las Musáceas, fruto Anguloso a lo largo. De consistencia firme.
INGREDIENTE PRINCIPAL	Plátano de Isla, Fresco maduro
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma: Alargado, cascara suave, color amarillo, pulpa anaranjado, sin hendiduras ni rajaduras. - Textura: firme - Olor: característico. - Sabor: Dulce característico. - Tamaño: Mínimo de 21 cm de largo. - Aspecto: Limpio. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <p><u>Grado de Calidad</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Primera <p><u>Contaminantes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius. - Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg - Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg - Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
CARACTERÍSTICAS /MICROBIOLÓGICAS	<p>NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Ítem. XIV. 14.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>Escherichia coli: máximo 10^2</p> <p>Salmonella sp.: Ausencia/25g</p> <p>Entregar Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. Nº 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).</p>
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para su consumo directo. Es apto para todo el público.

EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<p>Envase Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p>- Presentación Se efectuará en cajas de cartón corrugado de 15 -20 kg, (Dimensiones: 40 cm * 50 cm * 30 cm) selladas y/o embaladas con cinta de embalaje; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el fruto llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.(NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAJE.).</p>
VIDA UTIL ESPERADA	3 días posteriores a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Se permite en el etiquetado el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none">-Nombre o marca del producto cuando corresponda.-Designación del producto según la calidad y tamaño.- Procedencia.- Peso neto en kilogramos
CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE	<p>Debe cumplir lo dispuesto en el Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) y lo dispuesto en el art. 15, 16 y 17 del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none">- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.-Los compartimentos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza, antes de proceder a su carga.-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plagas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación. <p>*La entrega deberá realizarse en los horarios establecidos, con el fin de no perjudicar la atención del día; de lo contrario se tomarán las sanciones respectivas.</p>

7. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: PLÁTANO PALILLO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PLÁTANO PALILLO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	319.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El plátano palillo es de cáscara es amarilla con manchas negras, y su interior, ligeramente rosa.
PESO PROMEDIO	200 - 250g. Por unidad.
INGREDIENTE PRINCIPAL	Plátano palillo. Fresco maduro
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma: Es alargado con color de piel amarillo y pulpa ligeramente rosa. - Textura: firme. - Olor: característico. - Sabor: Dulce característico. - Tamaño: mínimo 15 cm de largo. - Aspecto: Limpio. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <p>Grado de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Primera <p>Contaminantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el Codex Alimentarius. - Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg - Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg - Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
CARACTERÍSTICAS /MICROBIOLÓGICAS	<p>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071- MINSA/DIGESA - V.01. Ítem XIV. Frutas y Hortalizas frescas (sin ningún tratamiento):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escherichia coli < 10² ufc/g. - Salmonella sp. Ausencia/25g. <p>Debe cumplir la NTP. 011.005:2009. PLÁTANO. Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).</p>

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Consumo indirecto.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	<p>- Envase Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p>- Presentación Se efectuará en cajas de cartón corrugado de 15 -20 kg, (Dimensiones: 40 cm * 50 cm * 30 cm) selladas y/o embaladas con cinta de embalaje; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el fruto llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.(NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE.).</p>
VIDA UTIL ESPERADA	3 días posteriores a la fecha de entrega.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	<p>Se permite en el etiquetado el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none">-Nombre o marca del producto cuando corresponda.-Designación del producto según la calidad y tamaño.- Procedencia.- Peso neto del producto.
CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE	<p>Debe cumplir lo dispuesto en el Art. 25 del D.S 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) y lo dispuesto en el art. 15, 16 y 17 del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir: - Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades. -En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor. -Los compartimentos de carga de los vehículos dedicados al transporte de alimentos deben estar limpios, desinfectados y en condiciones sanitarias para la conservación, higiene y limpieza, antes de proceder a su carga. -No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, platas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.*La entrega deberá realizarse en los horarios establecidos, con el fin de no perjudicar la atención del día; de lo contrario se tomarán las sanciones respectivas.</p>

7. PERFIL DEL PROVEEDOR:

Experiencia en la comercialización de bienes iguales o similares a la denominación de la contratación, la cual se evidenciará con facturas, órdenes, contrato, o similares, cuyo monto sea 02 veces el valor referencial de la presente contratación.

8. PLAZO DE ENTREGA:

Los bienes materia de la presente convocatoria se suministrarán según cronograma final que entregará el Área del Comedor Universitario al Contratista, luego de suscrito el contrato.

La entrega de los bienes tendrá un plazo de ejecución de Doscientos setenta (270) días calendarios y/o hasta agotar el total de las cantidades contratadas, contabilizadas a partir del día siguiente de notificada la primera orden de compra.

CRONOGRAMA TENTATIVO REFERENCIAL DE ENTREGA DE LAS FRUTAS QUE NO PERTENECEN AL LISTADO DE BIENES COMUNES

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TENTATIVA DE ENTREGA POR MES										CANTIDAD TOTAL
			MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
1	COCONA	KILOGRAMO	286.00	286.00	429.00	286.00	143.00	143.00	286.00	286.00	572.00	286.00	3,003
2	MANZANA DE AGUA	KILOGRAMO	62.00	124.00	62.00	-	31.00	62.00	31.00	93.00	93.00	31.00	589
3	MEMBRILLO	KILOGRAMO	62.00	31.00	61.00	123.00	60.00	31.00	92.00	62.00	123.00	-	645
4	PEPINO DULCE	UNIDAD	-	-	-	-	-	-	-	-	4700.00	2120.00	6,820
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	742.00	1,271	1,336	2,329	813.00	1,382	1,996	1,462	1,463	728.00	13,522
6	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	352.00	176.00	176.00	176.00	-	176.00	176.00	176.00	352.00	-	1,760
7	PLATANO PALILLO	KILOGRAMO	29.00	58.00	29.00	29.00	-	29.00	29.00	58.00	29.00	29.00	319

9. LUGAR DE ENTREGA

La entrega de los bienes será en el ALMACEN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERIA, ubicado en el campus universitario: Avenida Túpac Amaru 210 - Rímac, en el horario de (8:00 a 11:00 horas o 12:00 a 15:00 horas); previa coordinación con el Área del Comedor Universitario.

10. FORMA DE ENTREGA

a. TRANSPORTE:

- La unidad de transporte (vehículo de transporte) deberá cumplir con mencionado en la descripción de "CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE" de las especificaciones de los bienes a suministrar.
- El transporte del alimento de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y piensos, contenida en las Guías de Buenas Practicas de Producción e higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011- AGSENASA-DIAIA.

b. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

- El personal que interviene en el proceso de manipulación del insumo objeto de la convocatoria deberá contar con Carnet Sanitario vigente.

Cut
d
Rd

c. CARTA DE COMPROMISO DE CANJE

- En caso de encontrarse productos defectuosos en mal estado, dañados u otras características observables que **no** cumplan con las especificaciones técnicas el proveedor debe cumplir con la reposición del mismo en un plazo máximo de 24 horas de informado el hecho.

11. CONSIDERACIONES ESPECIFICAS

a. Otras consideraciones:

- Para las entregas en el almacén del comedor universitario, el contratista (chofer, estibador, etc.), deberán cumplir con las buenas prácticas de manipulación según el Codex Alimentarius; usando lo siguiente: uniforme de la empresa limpio, toca o gorro que cubra totalmente el cabello, uñas cortas y limpias, guantes de látex descartable, mascarilla, afeitados y no deben presentar signos de enfermedad alguna.

Los supervisores del comedor universitario realizarán el control de calidad de los productos, de **no** encontrarse según las especificaciones técnicas, se realizará la devolución inmediata del producto y la reposición debe realizarse en menos de 24 horas.

b. Documentación Obligatoria:

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria vigente, del Establecimiento que realiza el Procesamiento Primario, otorgada por SENASA. El certificado de autorización deberá mantenerse vigentes, no suspendido, ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

Para efectos del cumplimiento, bastará que el certificado indique: Nombre común de los bienes correspondientes a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Nota:

- Si en caso el postor sea distribuidor, éste deberá acompañar en su oferta, la CARTA DE AUTORIZACION debidamente legalizada, donde se acredite que el propietario de dichos documentos, le autoriza al postor hacer uso de los mismos.
- Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización de lugar donde se realice el procesamiento primario y almacenamiento del bien, con tres (3) meses de vigencia como mínimo.

Nota:

- El ambiente donde se almacenarán los bienes a contratar, deberá estar ubicado en la Región de Lima. La empresa que emitirá el certificado de saneamiento ambiental deberá estar autorizada por el Ministerio de Salud.
- Si en caso el postor sea distribuidor, éste deberá acompañar en su oferta, la CARTA DE AUTORIZACION debidamente legalizada, donde se acredite que el propietario de dichos documentos, le autoriza al postor hacer uso de los mismos.
- Solo para el caso de alimentos importados: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos, otorgada por SENASA.
- Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización del vehículo que transportará los bienes, con (4) meses de vigencia como mínimo.

Nota:

El postor presentará una declaración jurada indicando los vehículos con los que cuenta para el transporte de los bienes a suministrar, adjuntando copia simple del SOAT y copia simple del registro de propiedad de ser propio de la empresa; si el vehículo es alquilado, deberá adjuntar copia simple del contrato de alquiler de los vehículos.

10. OTRAS CONDICIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

a. CONFORMIDAD DE LOS BIENES:

La recepción será otorgada por Almacén del comedor universitario y la conformidad será otorgada por la Dirección de Bienestar Universitario; en un plazo máximo de 07 días de producida la recepción. De existir observaciones, será notificado el CONTRATISTA, estableciéndose un plazo para que subsane, el cual no podrá ser menor a dos (02) ni mayor de diez (10) días calendarios, dependiendo la complejidad.

b. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

11. PENALIDADES

a. PENALIDADES:

En concordancia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en su **Artículo 162**. Penalidad por mora en la ejecución de la prestación, **Inciso 162.1**. En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

b. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:

N°	FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICIÓN	APLICACIÓN
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto de la orden de compra.
2	Si el Personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto de la orden de compra.
3	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo.	Por ocurrencia.	2 % del monto de la orden de compra.
4	Si el bien no ingresa en el horario indicado de 8:00 a 11:00 horas o 12:00 a 15:00 horas.	Por ocurrencia.	3 % del monto de la orden de compra.
5	Si el bien no ingresa con el peso solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto.	Por ocurrencia.	2 % del monto de la orden de compra.
6	Si el bien no ingresa con las características y calidad solicitadas en las especificaciones técnicas de cada producto.	Por ocurrencia.	2 % del monto de la orden de compra.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> a. Certificado de Autorización Sanitaria vigente, del Establecimiento que realiza el Procesamiento Primario, otorgada por SENASA. El certificado de autorización deberá mantenerse vigentes, no suspendido, ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Para efectos del cumplimiento, bastará que el certificado indique: Nombre común de los bienes correspondientes a contratar, según lo establecido por el SENASA. b. Certificado de Saneamiento Ambiental a nombre del postor donde se señale lo siguiente: desratización, desinfección y desinsectación. <u>Acreditación:</u> a. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento otorgado por SENASA, del postor. b. Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental.

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 117,690.80 (Ciento Diecisiete Mil Seiscientos Noventa con 80/100 soles) , por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 14,712.00 (Catorce Setecientos Doce con 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. Se consideran bienes similares a los siguientes: frutas en general. <u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago ¹³ , correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones. En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad. En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>95 puntos</p>

B. PROTECCIÓN SOCIAL Y DESARROLLO HUMANO

Evaluación:

Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de protección social o desarrollo humano.

En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de protección social o desarrollo humano.

Importante para la Entidad

En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, opte por incluir el factor de protección social y desarrollo humano, debe incluirse obligatoriamente todas las opciones de prácticas previstas para el factor.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

(Máximo 2 puntos)

Acredita una (1) de las prácticas de protección social o desarrollo humano.

2 puntos

No acredita ninguna práctica de protección social o desarrollo humano.

0 puntos

B.1 Práctica:

Certificación como "Empresa Segura, libre de violencia y discriminación contra la mujer"

Acreditación:

Copia simple del documento del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP) que lo reconoce como una de las empresas que obtuvo la marca de certificación "Empresa segura, libre de violencia y discriminación contra la mujer" en la última edición (<https://www.mimp.gob.pe/>)

B.2 Práctica:

Contratación de personas con discapacidad

<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple de la constancia de inscripción vigente en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.¹⁴</p>	
<p>C. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE LA ENTIDAD</p>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la oferta de capacitación a 30 personas , en buenas prácticas de manipulación de alimentos y POES, en el Comedor de Estudiantes, el perfil del capacitador debe ser un Nutricionista, Biólogo o Ing. de Industrias Alimentarias. El postor que oferte esta capacitación, se obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la Entidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Las calificaciones del capacitador que se pueden requerir son el grado académico de bachiller o título profesional, así como, de ser el caso, experiencia no mayor de dos (2) años, vinculada a la materia de la capacitación relacionada con la operatividad de los bienes a ser contratados</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	<p>Diez (10) horas</p> <p style="text-align: right;">3 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁵

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

¹⁴ La inscripción en el REPPCD tiene una vigencia de doce meses, a cuyo vencimiento queda sin efecto de manera automática. Antes de su vencimiento, puede ser renovado.

¹⁵ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁷

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1
Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²¹

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el SUMINISTRO DE FRUTAS, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de documentación que acredite el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.

Ente
del
DT

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CRONOGRAMA DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección, conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda

[Firma manuscrita]

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por el artículo 140 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Ref

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta SOLES incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

Cus
al
R/L

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

El precio de la oferta EN SOLES, incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁷ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda



ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro que la experiencia que acredito de la empresa [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA] como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

También le asiste dicha facultad al órgano encargado de las contrataciones o al órgano de la Entidad al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

*Ch
el
Rf*

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

Importante

- Para asignar la bonificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.



ANEXO N° 11

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE
COMUNICACIÓN**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNI-1
Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

- ✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según
corresponda

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.

[Handwritten signature]

