

# ***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***



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

**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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	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:***

1. *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 sombrear.*
2. *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*







Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"



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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2025-UNI-1 PRIMERA CONVOCATORIA**

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup> "ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA BRINDAR SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO 2025- SUMINISTRO DE VERDURAS Y TUBÉRCULOS"**

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



## **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.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## 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](http://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 Digitales<sup>2</sup>). 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.

<sup>2</sup> 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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“**Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos**”

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.*

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.





## 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.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

**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-emitar-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)



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

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.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

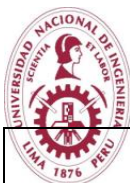
### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Universidad Nacional de Ingeniería  
RUC N° : 20169004359  
Domicilio legal : Avenida Túpac Amaru 210 Rímac  
Teléfono: : 3810568  
Correo electrónico: : compras@uni.edu.pe; compras22@uni.edu.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos".

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA
1. - Suministro de verduras y tuberculos para el comedor universitario	1 ACELGA (AL PESO)	288.00	KG.
	2 AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	1,021.00	KG.
	3 AJI PANCA (AL PESO)	314.00	KG.
	4 AJI MIRASOL (AL PESO)	33.00	KG.
	5 ALBAHACA (AL PESO)	51.00	KG.
	6 APIO ( POR ATADO)	880.00	UNID
	7 BETERRAGA ( POR ATADO)	56	UNID
	8 CAMOTE MORADO	23,523.00	KG
	9 CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	869.00	UNID
	10 CEBOLLA ROJA (AL PESO)	31,150.00	KG
	11 CEDRON (POR ATADO)	138.00	UNID
	12 CHINCHO (POR ATADO)	102.00	UNID
	13 COL CHINA ( AL PESO)	678.00	KG
	14 COL DE CORAZON	728.00	UNID
	15 CULANTRO (POR ATADO)	768.00	UNID
	16 ESPINACA (AL PESO)	1,119.00	KG
	17 FRIJOL VERDE	120.00	KG
	18 HABA FRESCA	1,542.00	KG
	19 HIERBA BUENA ( POR ATADO)	260.00	UNID
	20 HIERBA LUISA (POR ATADO)	108.00	UNID
	21 HINOJO (POR ATADO)	108.00	UNID
	22 HUACATAY (POR ATADO)	156.00	UNID
	23 KION FRESCO (AL PESO)	346.00	KG



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

24	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	120.00	UNID
25	MENTA (POR ATADO)	114.00	UNID
26	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	52.00	UNID
27	NABO ( POR ATADO)	672.00	UNID
28	OLLUCO PICADO	1,232.00	KG
29	PAICO ( POR ATADO)	32.00	UNID
30	PALLAR VERDE	240.00	KG
31	PEREJIL (POR ATADO)	544.00	UNID
32	PIMIENTO MORRON	1162.00	DOCENA
33	PORO (POR ATADO)	633.00	UNID
34	ROCOTO AL PESO	199.00	KG
35	TOMATE AL PESO	9,230.00	KG
36	TORONJIL (POR ATADO)	108.00	UNID
37	ZANAHORIA (AL PESO)	6,335.00	KG
38	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	94.00	KG

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Directoral N° 043-2025-DIGA/UNI, de fecha 24 de febrero de 2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

### 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 entregarán, en un plazo de ejecución es de Doscientos Setenta (270) días calendarios y/o hasta agotar el total de las cantidades contratadas, el mismo que se computa a partir del día siguiente de entregado el cronograma tentativo para el suministro de bienes adquiridos por parte del área usuaria al contratista, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

**CRONOGRAMA DE ENTREGA:** Este se encuentra definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

#### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las Bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco y con 00/100 Soles) en la Caja de la Entidad ubicada en AV. TUPAC AMARU 210 - RIMAC, siendo que, para el recojo de las bases, previamente deberán coordinar a través del correo electrónico: [compras22@uni.edu.pe](mailto:compras22@uni.edu.pe), donde deben adjuntar copia del pago efectuado, (El recojo del ejemplar de las Bases se realizara en la Unidad de Abastecimiento - Piso 2 del Pabellón Central del Campo Universitario – Rimac en Horario de 8:00 a 15:00 Horas)

#### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 - Ley de Presupuesto en el Sector Publico para el año fiscal 2025
- Ley N° 32186 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF. Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y modificatorias, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- Directivas emitidas por el OSCE.

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





## 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 documentos<sup>3</sup>, 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 – PIDE<sup>4</sup> 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**)

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> 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/>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“**Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos**”

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>5</sup>
- f) 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**)
- g) 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.

**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 Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°9**).

**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”.*

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



### 2.3. 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) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) 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 – PIDE<sup>7</sup> 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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>8</sup> (**Anexo N° 10**).
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.
- i) Carta de Compromiso de Canje.
- j) Copia Simple de SOAT vigente
- k) Copia simple del registro de propiedad del vehículo (Copia de tarjeta de propiedad del vehículo o documento análogo que acredite la propiedad). Si el vehículo es alquilado deberá adjuntar copia simple del contrato de alquiler.
- l) Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento – SENASA para el postor adjudicado; sin en caso el postor no es el titular del certificado, deberá presentar Carta de Autorización del titular del certificado permitiendo su uso al postor adjudicado en el presente procedimiento de selección.
- m) Carta estableciendo la persona responsable de contacto entre la Entidad y el contratista, en dicho documento se deberá establecer Teléfono de contacto, correo electrónico para una comunicación directa durante la ejecución contractual.

#### 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*

<sup>7</sup> 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/>

<sup>8</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

**Importante**

*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 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 Haya<sup>10</sup>.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. 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 la Mesa de Partes de la Unidad de Abastecimiento, ubicada en el segundo piso del pabellón central del campus Universitario, Avenida Túpac Amaru 210, Rímac, en el horario de 08:00 a 16:30 horas.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de acuerdo al cronograma de entrega de los alimentos, reportado por el responsable de almacén del comedor universitario.

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

- Informe de la recepción del Almacén del comedor universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

<sup>10</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.
- Copia del contrato.
- Copia de la Orden de Compra.

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.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNI

#### SUMINISTRO DE VERDURAS Y TUBERCULOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO

##### I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

###### 1. NOMBRE DEL AREA USUARIA

Comedor Universitario-Dirección de bienestar Universitario.

###### 2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Suministro de Verduras y Tubérculos para el Comedor Universitario.

###### 3. 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.

###### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Acelga (Al Peso), Ají Amarillo Fresco (Al Peso), Ají Panca (Al peso), Ají Mirasol (Al Peso), Albahaca (Al Peso), Apio (Por Atado), Betarraga (Por Atado), Camote Morado, Cebolla China (Por Atado), Cebolla Roja (Al Peso), Cedrón (Por Atado), Chincho (Por Atado), Col China (al peso), Col De Corazón, Culantro (Por Atado), Espinaca (Al Peso), Frijol Verde, Haba Fresca, Hierba Buena (Por Atado), Hierba Luisa (Por Atado), Hinojo (Por Atado), Huacatay (Por Atado), Kion Fresco (Al Peso), Manzanilla Fresca (Por Atado), Menta (Por Atado), Muña Fresca (Por Atado), Nabo (Por Atado), Olluco Picado, Paico (Por Atado), Pallar Verde, Perejil (Por Atado), Pimiento Morrón, Poro (Por Atado), Rocoto (Al Peso), Tomate (Al Peso), Toronjil (Por Atado), Zanahoria (Al Peso), Zapallo Loche (Al Peso) para la atención del Comedor Universitario.

###### 5. CARACTERISTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

Los alimentos se detallan en el siguiente cuadro:

ITEM PAQ.	SUB- ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
VERDURAS Y TUBERCULOS	1	ACELGA (AL PESO)	Kilogramo	288.00
	2	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	Kilogramo	1,021.00
	3	AJI PANCA (AL PESO)	Kilogramo	314.00
	4	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	Kilogramo	33.00
	5	ALBAHACA (AL PESO)	Kilogramo	51.00
	6	APIO (POR ATADO)	Unidad	880.00
	7	BETARRAGA (POR ATADO)	Unidad	56.00
	8	CAMOTE MORADO	Kilogramo	23,523.00
	9	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	Unidad	869.00
	10	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilogramo	31,150.00



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

11	CEDRON (POR ATADO)	Unidad	138.00
12	CHINCHO (POR ATADO)	Unidad	102.00
13	COL CHINA (AL PESO)	Kilogramo	678.00
14	COL DE CORAZON	Unidad	728.00
15	CULANTRO (POR ATADO)	Unidad	768.00
16	ESPINACA (AL PESO)	Kilogramo	1,119.00
17	FRIJOL VERDE	Kilogramo	120.00
18	HABA FRESCA	Kilogramo	1,542.00
19	HIERBA BUENA (POR ATADO)	Unidad	260.00
20	HIERBA LUISA (POR ATADO)	Unidad	108.00
21	HINOJO (POR ATADO)	Unidad	108.00
22	HUACATAY (POR ATADO)	Unidad	156.00
23	KION FRESCO (AL PESO)	Kilogramo	346.00
24	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	Unidad	120.00
25	MENTA (POR ATADO)	Unidad	114.00
26	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	Unidad	52.00
27	NABO (POR ATADO)	Unidad	672.00
28	OLLUCO PICADO	Kilogramo	1,232.00
29	PAICO (POR ATADO)	Unidad	32.00
30	PALLAR VERDE	Kilogramo	240.00
31	PEREJIL (POR ATADO)	Unidad	544.00
32	PIMIENTO MORRÓN	Docena	1,162.00
33	PORO (POR ATADO)	Unidad	633.00
34	ROCOTO AL PESO	Kilogramo	199.00
35	TOMATE (AL PESO)	Kilogramo	9,230.00
36	TORONJIL (POR ATADO)	Unidad	108.00
37	ZANAHORIA (AL PESO)	Kilogramo	6,335.00
38	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	Kilogramo	94.00

5.1 CARACTERISTICAS TECNICAS





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

1. ACELGA (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ACELGA (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	288.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La acelga, es una subespecie de Beta vulgaris, al igual que las remolachas, betarragas y el betabel, aunque a diferencia de estas se cultiva para aprovechar sus hojas en lugar de sus raíces y sirve para el consumo en cualquier etapa de su período vegetativo.
PESO	800 gr o 1000 gr por unidad, longitud de 40 cm de largo y unos 20 cm de ancho,
INGREDIENTES PRINCIPALES	Acelga, fresca entera.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Color:</b> verde intenso sin presencia de hojas amarillas.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Hojas limpias y grandes. 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> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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 someter a proceso de cocción. Apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

EMPAQUE Y PRESENTACION	<p><b>-Empaque:</b>          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><b>-Presentación:</b>          La acelga se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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	4 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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
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 17del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

2. AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	1,021.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Ají Amarillo ( <i>Capsicum Baccatum</i> ) es un fruto pulposo color amarillo al madurar, de propiedades pungentes (picante) y aromáticas.
PESO PROMEDIO	65 g. por unidad, longitud mínima de 10 cm parte utilizable (cuerpo)
INGREDIENTES PRINCIPALES	Ají Amarillo, maduro.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-<b>Forma:</b> Alargado y delgado. Pulpa de color amarillo y de semillas color cremoso o blanquecino.</li><li>-<b>Textura:</b> Carnosidad firme y fresca.</li><li>-<b>Olor:</b> característico intenso y libre de olores extraños.</li><li>-<b>Sabor:</b> Sui generis.</li><li>-<b>Aspecto:</b> 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.</li></ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Categoría primera</li></ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i><ul style="list-style-type: none"><li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li><li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li><li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li></ul></li></ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li><li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li></ul> <p>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 directo y sometido a cocción. Apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El ají amarillo se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

3. AJI PANCA (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	AJI PANCA (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	314.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Ají colorado seco es el fruto maduro, seco y picante del Capsicum frutescens, arbusto de la familia de las solanáceas. Sin pepa, solo parte utilizable (cuerpo).
PESO PROMEDIO	Bolsa por 1 kg peso neto.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Ají colorado seco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Aspecto:</b> seco, limpio, sin pepas.</li><li>- <b>Color:</b> rojo oscuro característico.</li><li>- <b>Olor:</b> Aromático natural.</li><li>- <b>Sabor:</b> Picante característico.</li></ul> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Categoría primera</li></ul> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i><ul style="list-style-type: none"><li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li><li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li><li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li></ul></li></ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li><li>- <b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li></ul> <p>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 someter a proceso de cocción. Apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El ají colorado se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	Mínimo 6 meses posterior a la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

4. AJI MIRASOL (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	AJI MIRASOL (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	33.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Ají Mirasol es un ají secado al sol, lo que le da un sabor y una intensidad únicas. Es mucho menos floral y cítrico que los ajíes frescos pero tiene un gusto más complejo y concentrado.
PESO PROMEDIO	Bolsa por 1 kg peso neto.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Ají mirasol seco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b>  <b>Aspecto:</b> Seco, limpio, sin pepas.  <b>Color:</b> Rojo oscuro característico.  <b>Olor:</b> Aromático natural.  <b>Sabor:</b> Característico.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b>            -Categoría primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b>            - <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i>            - 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</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).  <b>-Escherichia coli: máximo10<sup>2</sup></b>  <b>-Salmonella sp.: Ausencia/25g</b>            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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El ají mirasol se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	Mínimo 6 meses posterior a la fecha de entrega.
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

5. ALBAHACA (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ALBAHACA (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	51.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Planta herbácea, anual, hasta de 50 cm de altura, muy aromática. Tallo anguloso, muy ramificado. Hojas opuestas, pecioladas, aovadas, puntiagudas, anchas, de un color verde intenso, con glándulas de aceite. Flores blancas o rosadas.
PESO PROMEDIO	250 gr a 350 gr por und.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Albahaca fresca.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Aspecto:</b> limpio, sin raíz.</p> <p>-<b>Color:</b> verde oscuro característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La albahaca se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

6. APIO (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	APIO (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	880.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Apio (Apium graveolens), hortaliza de tallos gruesos estirados con hojas acunadas.
PESO PROMEDIO	4 kg. por paquete, peso por cabeza de apio 1 kg.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Apio, fresco entero.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Forma:</b> Tallo alargado grueso cilíndrico, hueco y estriado.</li> <li>-<b>Color:</b> Verde, no amarillento</li> <li>-<b>Textura:</b> Firme</li> <li>-<b>Olor:</b> característico intenso y libre de olores extraños.</li> <li>-<b>Sabor:</b> Sui generis.</li> <li>-<b>Aspecto:</b> No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.</li> </ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría primera</li> </ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul> </li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li> <li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li> </ul> <p>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 directo y sometido a cocción. Apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El apio se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

7. BETARRAGA (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	BETARRAGA (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	56.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las betarragas deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.
PESO PROMEDIO	1 kg. por atado, tallo superior corto que no supere los 10 cm.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Betarraga, fresco entero.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Forma:</b> Globular cilíndrica o cónica.</p> <p>-<b>Color:</b> Rojo grosella a morado oscuro.</p> <p>-<b>Textura:</b> Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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 directo y sometido a cocción. Apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La betarraga por atado se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

8. CAMOTE MORADO	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CAMOTE MORADO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	23,523.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Camote morado (Ipomoea Batata) es una raíz comestible de la familia de las Convolvulácea.
PESO PROMEDIO	Peso unitario: 400-600 g por unidad.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Camote morado
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Forma:</b> Redondo elíptico.</p> <p>-<b>Color:</b> Piel lisa morado por fuera y pulpa amarilla por dentro.</p> <p>-<b>Textura:</b> Firme al tacto</p> <p>-<b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p> <p>-<b>Sabor:</b> Sui generis.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Exento de: Humedad externa anormal (mojado), Olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.), libre de hongos, gusanos y signos de putrefacción.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El camote morado se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

9. CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	869.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una especie del género de las cebollas (Allium). En gusto y en olor es muy semejante a cebolla blanca; ésta no forma verdaderos bulbos sino un engrosamiento del conjunto de sus hojas en su base muy similar al puerro.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo de 1kg por atado(paquete) .
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cebolla china fresca.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Color:</b> tallo verde y cabeza blanca característico (no coloración amarillenta).</p> <p>-<b>Olor:</b> intenso característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Limpio. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La cebolla china se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

10. CEBOLLA ROJA (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CEBOLLA ROJA (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	31,150.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La cebolla roja ( <i>Allium cepa</i> L.) es el bulbo de la planta herbácea bianual. Roja de cabeza, fresca, madura.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo 450 g/unidad.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cebolla roja de cabeza
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Forma:</b> Redondo uniforme</p> <p>-<b>Color:</b> Piel roja púrpura por fuera y capas gruesas color blanca con matices rojizos por dentro.</p> <p>-<b>Textura:</b> Firme al tacto</p> <p>-<b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p> <p>-<b>Sabor:</b> Sui generis.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas. Deberán estar exento de: Humedad externa anormal (mojado) y signos de putrefacción.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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 directo y sometido a cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<p><b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b></p>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La cebolla de cabeza se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<p><b>VIDA UTIL ESPERADA</b></p>	<p>4 días posterior a la fecha de entrega</p>
<p><b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b></p>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<p><b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b></p>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

11. CEDRON (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CEDRON (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	138.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Hojas angostas y alargadas, ásperas, delgadas, de 5 - 10 cm de largo, de olor agri dulce muy característico.
PESO PROMEDIO	Peso promedio por atado(paquete) de 350g
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cedron fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Aspecto:</b> limpio.</li> <li>-<b>Color:</b> verde oscuro característico.</li> <li>-<b>Olor:</b> intenso característico.</li> <li>-<b>Aspecto:</b> Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li> </ul> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría Primera</li> </ul> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul> </li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li> <li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li> </ul> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 "Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El cedrón se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

12. CHINCHO (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CHINCHO (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	102.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una planta herbácea que posee hojas de forma lanceolada redondeada, aserrada en los bordes y de olor intenso, desarrolla flores pequeñas y color amarillo intenso.
PESO PROMEDIO	Peso promedio por atado(paquete) de 1kg.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Chincho, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> verde oscuro característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraquat: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El chincho se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

13. COL CHINA (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COL CHINA (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	678.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Hojas verticales y alargadas, y pencas y nerviaciones muy marcadas y grandes. La planta puede alcanzar hasta 50-60cm de altura.
PESO PROMEDIO	Unidades grandes de mínimo 1.5 kg.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Col china fresca.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-<b>Forma:</b> con hojas verticales, irregularmente dentadas.</li><li>-<b>Color:</b> verde oscuro.</li><li>-<b>Aspecto:</b> Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li></ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Categoría Primera</li></ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i><ul style="list-style-type: none"><li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li><li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li><li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li></ul></li></ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li><li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li></ul> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La col china se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

14. COL DE CORAZON	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	COL DE CORAZON
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	728.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La col tiene un sabor y olor fuerte siendo su color blanco o verde pálido. Las hojas son lisas y cruda tiene un sabor fresco.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo 3kg. Por unidad
INGREDIENTES PRINCIPALES	Col de corazón fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> verde claro característico (Tronco) y brote blanco.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Limpio, compacta. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li><li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li><li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li></ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo<math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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 directo y sometido a cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La col de corazón se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando: -Nombre o marca del producto cuando corresponda. -Designación del producto según la calidad y tamaño. - Procedencia. -Peso neto del producto
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	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, plantas, 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.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

15. CULANTRO (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CULANTRO (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	768.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El culantro es una hierba natural de la familia de las apiáceas (eryngium foetidum). Posee hojas dentadas y largas.
PESO PROMEDIO	Peso promedio por atado(paquete) de 1 kg.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Culantro fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Color:</b> verde intenso.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Hojas limpias. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El culantro se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

16. ESPINACA (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ESPINACA (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	1,119.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La espinaca presenta un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno.
PESO PROMEDIO	Peso promedio por atado 1Kg
INGREDIENTES PRINCIPALES	Espinaca fresca.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-<b>Forma:</b> Hojas grandes sin agujeros.</li><li>-<b>Color:</b> Verde intenso</li><li>-<b>Textura:</b> Firme al tacto</li><li>-<b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</li><li>-<b>Sabor:</b> Sui generis.</li><li>-<b>Aspecto:</b> Limpias. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li></ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Categoría Primera</li></ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i><ul style="list-style-type: none"><li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li><li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li><li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li></ul></li></ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li><li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li></ul> <p>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 someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La espinaca se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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 17del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

17. FRIJOL VERDE	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	FRIJOL VERDE
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	120.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El frijol verde, es una leguminosa de origen americano encerrada en una vaina de 7 a 10 cm de largo.
PESO PROMEDIO	En jabas de 10 kg. Peso neto
INGREDIENTES PRINCIPALES	Fresco, maduro con vaina (cáscara).
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b> <b>Color:</b> Vaina verde claro intenso y granos perlados. <b>Olor:</b> característico. <b>Forma:</b> Ovalada. <b>Aspecto:</b> vaina y granos grandes. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b> -Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b> - <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> - 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</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento). -<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math> -<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g 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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

EMPAQUE Y PRESENTACION	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El frijol verde se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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	4 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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

18. HABA FRESCA	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	HABA FRESCA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	1,542.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Leguminosa en forma de vaina, con dos valvas unidas por sendas suturas, de sección casi cilíndrica o ligeramente aplastada, con las suturas muy poco resaltadas.
PESO PROMEDIO	Vainas de 10 cm que contenga en promedio 4 unidades
INGREDIENTES PRINCIPALES	Habas frescas, fresco con vaina (cáscara)
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Forma:</b> Vaina alargada y granos grandes.</li> <li>-<b>Color:</b> Verde característico.</li> <li>-<b>Textura:</b> Firme al tacto</li> <li>-<b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</li> <li>-<b>Sabor:</b> Sui generis.</li> <li>-<b>Aspecto:</b> Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li> </ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría Primera</li> </ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul> </li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li> <li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li> </ul> <p>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 someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          Las habas frescas se recibirán en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

19. HIERBA BUENA (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	HIERBA BUENA (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	260.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La hierba buena es una hierba aromática del genero Mentha, empleada en la gastronomía por su aroma intenso y fresco.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado 1Kg
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hierba buena, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> verde característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico Intenso.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> limpio, hojas grandes verdes. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo<math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

EMPAQUE Y PRESENTACION	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La hierba buena se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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	4 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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
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 17del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

20. HIERBA LUISA (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	HIERBA LUISA (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	108.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un arbusto de hoja, que crece hasta un máximo de 5 metros. Las hojas son muy fragantes, lanceoladas, dispuestas en grupos de tres en cada nodo.
PESO PROMEDIO	Peso promedio por atado 1Kg
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hierba luisa, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Sabor:</b> característico.</p> <p>-<b>Color:</b> Verde.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> hojas lanceoladas. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li><li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li><li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li></ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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 someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

EMPAQUE Y PRESENTACION	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La hierba luisa se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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	4 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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
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 17del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

21. HINOJO (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	HINOJO (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	108.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El hinojo es una planta es herbácea. Las hojas, de color verde intenso, son largas y delgadas, acabando en segmentos con forma de aguja.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado 350g. Largo de tallo mínimo 25cm, sin raíz.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Hinojo, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Color: verde característico.</li> <li>-Olor: característico.</li> <li>-Aspecto: limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li> </ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría Primera</li> </ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul> </li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<i>Escherichia coli</i>: máximo <math>10^2</math></li> <li>-<i>Salmonella</i> sp.: Ausencia/25g</li> </ul> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

EMPAQUE Y PRESENTACION	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El hinojo se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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	4 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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
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 17del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

22. HUACATAY (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	HUACATAY (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	156.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Huacatay ( <i>Tagetes minuta</i> ), de la familia de las asteráceas, es una hierba de intenso aroma, de uso culinario.
PESO PROMEDIO	Peso promedio por atado 1Kg.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Huacatay, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Aspecto:</b> Limpio, sin raíz.</p> <p>-<b>Color:</b> verde intenso.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> limpio, hojas grandes verdes. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraquat: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

EMPAQUE Y PRESENTACION	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El huacatay se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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	4 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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

23. KION FRESCO (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	KION FRESCO (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	346.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Raíz con un sabor picante e intenso.
PESO PROMEDIO	100 gr a 200 gr por und.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Kion, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Sabor:</b> característico.</p> <p>-<b>Color:</b> Amarillo.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El kion se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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 17del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

24. MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	120.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La manzanilla fresca es una hierba perenne de la familia de las asteráceas (Chamaemelum nobile).
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado 350g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Manzanilla, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> verde característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El manzanilla se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

25. MENTA (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	MENTA (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	114.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La menta es un género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Son unas plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Las hojas se disponen en pares opuestos, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo con margen dentado.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado de 350g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Menta, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> verde característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraquat: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La menta se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

26. MUÑA FRESCA (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	MUÑA FRESCA (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	52.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La muña es una planta arbustiva leñosa que alcanza de 80 a 120 cm de altura, es frondosa en la parte superior. Su tallo es ramificado desde la base y posee hojas pequeñas. Sus flores son blancas y se encuentran reunidas en cortos racimos.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado de 350g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Muña, fresca.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Color:</b> verde oscuro característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> limpio, hojas enteras. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La muña se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

27. NABO (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	NABO (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	672.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El nabo pertenece a la familia de las crucíferas. La forma puede ser redonda, aplanada o cilíndrica.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado 2.5kg. Peso por unidad: 700-800g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Nabo fresco, maduro
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Color:</b> Hojas verdes, bulbo blanco característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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 someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El nabo se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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 17del D.S 004-2011-AG/SENASA; además debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

28. OLLUCO PICADO	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	OLLUCO PICADO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	1,232.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tubérculo de raíz comestible. De aspecto similar al de una papa pequeña, de colores amarillo, con manchas rosas o moradas.
PESO PROMEDIO	Bolsa trasparente de polietileno de 10 kg. Refrigerado con temperatura menor a 8 °C
INGREDIENTES PRINCIPALES	Fresco, maduro, picado, lavado y cortado al estilo juliana.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> amarillo característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Limpio, sin preservante. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El olluco picado se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

29. PAICO (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PAICO (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	32.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El paico es una hierba erecta, perenne o anual que puede alcanzar hasta 1 m de altura. Su tallo puede ser simple o ramificado, de agradable aroma.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado de 350g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Paico, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> verde oscuro característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> limpio, hojas enteras. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El paico se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

30. PALLAR VERDE	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PALLAR VERDE
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	240.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una especie herbácea anual de la familia de las leguminosas, el pallar fresco está contenida en una vaina aplanada de 8 o 10 cm de largo.
PESO PROMEDIO	En jabas de 10 kg.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pallar, fresco con vaina (cáscara).
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Color:</b> Vaina verde claro intenso y granos perlados.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Uniformidad:</b> Debe estar conformada por una misma variedad.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> vaina y granos grandes. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraquat: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El pallar verde se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <p><b>*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.</b></p>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

31. PEREJIL (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PEREJIL (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	544.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Plantas alegamas, de porte erecto y de hasta 1,3 m de altura, con tallos asurcados y ramas ascendentes. Hojas 2-3 pinnadas, deltoideas, con folíolos ovado-lanceolados o lineares, de 2-5 x 1-4 cm y peciolulados.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado de 1 kg.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Perejil, fresco
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <p>-<b>Color:</b> verde oscuro característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Hojas limpias. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b>Contaminantes:</b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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 directo y sometido a cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El perejil se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

32. PIMIENTO MORRON	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PIMIENTO MORRON
UNIDAD DE MEDIDA	DOCENA
CANTIDAD	1,162.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pimiento morron ( <i>Capsicum annuum</i> ) es una variedad gruesa, carnosa y de gran tamaño, su piel lisa brillante y sin manchas.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por unidad de 200g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Pimiento morrón, fresco
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Forma: uniforme.</li> <li>-Color: rojo y/o verde brillante</li> <li>-Textura: Firme al tacto</li> <li>-Olor: característico y libre de olores extraños.</li> <li>-Sabor: Sui generis.</li> <li>-Aspecto: Limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li> </ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría Primera</li> </ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></li> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraquat: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<i>Escherichia coli</i>: máximo <math>10^2</math></li> <li>-<i>Salmonella</i> sp.: Ausencia/25g</li> </ul> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El pimiento morrón se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

33. PORO (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PORO (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	633.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Perteneciente al género Allium, el poro es una especie de cebolla cuyo bulbo es comestible y de sabor suave y dulce.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado de 2kg.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Poro, fresco
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Color:</b> Hojas verdes, bulbo blanco característico.</li> <li>-<b>Olor:</b> característico.</li> <li>-<b>Aspecto:</b> bulbo y hojas frescas. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li> </ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría Primera</li> </ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></li> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li> <li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li> </ul> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El poro se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

34. ROCOTO AL PESO	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ROCOTO AL PESO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	199.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Ají de la sierra, de tamaño mediano, pulpa gruesa y forma cuadrada. Es comercializado inmaduro (verde) o maduro (rojo).
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por unidad 85g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Rocoto fresco, maduro.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-Colores variados: rojo, verde característico.</p> <p>-Olor: intenso característico.</p> <p>-Aspecto: limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- Residuos de plaguicidas: No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-Escherichia coli: máximo10<sup>2</sup></p> <p>-Salmonella sp.: Ausencia/25g</p> <p>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 directo y sometido a cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El rocoto se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

35. TOMATE (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TOMATE (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	9,230.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tomate ( <i>Solanum lycopersicum</i> ) maduro o semi maduro, es una baya gruesa y carnosa con dos o más segmentos, de diferentes formas y colores según la variedad.
PESO PROMEDIO	120- 150 g por unidad
INGREDIENTES PRINCIPALES	Tomate, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Forma:</b> ovalada</li> <li>-<b>Color:</b> Rojo brillosos y/o amarillo según sea el grado de madurez que se solicite para cada entrega.</li> <li>-<b>Textura:</b> Firme al tacto</li> <li>-<b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</li> <li>-<b>Sabor:</b> Sui generis.</li> <li>-<b>Aspecto:</b> Limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li> </ul> <p><b>Grado de Calidad:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría Primera</li> </ul> <p><b>Contaminantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul> </li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li> <li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li> </ul> <p>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 directo y sometido a cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El tomate se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

36. TORONJIL (POR ATADO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	TORONJIL (POR ATADO)
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
CANTIDAD	108.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El toronjil (Melissa officinalis) es una hierba perenne, hemicriptófito, con los tallos herbáceos rastreros. Presenta hojas opuestas, claramente pecioladas, con limbo ovalado y de margen dentado.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo por atado de 350g.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Toronjil, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> verde característico.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <p>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</p> <p>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</p> <p>- Paraquat: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</p>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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	Para su consumo someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          El toronjil se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>-Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

37. ZANAHORIA (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ZANAHORIA (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	6,335.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Zanahoria ( <i>Daucus carota</i> ) es una hortaliza de forma cónica y color naranja muy utilizadas en la cocina cotidiana.
PESO PROMEDIO	100 - 250 g por unidad.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Zanahoria madura, fresca
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Forma:</b> alargada, longitud mínimo 17 cm.</li> <li>-<b>Color:</b> Anaranjado característico.</li> <li>-<b>Textura:</b> Firme al tacto</li> <li>-<b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</li> <li>-<b>Sabor:</b> Sui generis.</li> <li>-<b>Aspecto:</b> Limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</li> </ul> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría Primera</li> </ul> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li> <li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li> <li>- Paraquat: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li> </ul> </li> </ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></li> <li>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</li> </ul> <p>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 directo y sometido a cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La zanahoria se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>-Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

38. ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	94.00
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Calabaza de tamaño mediano con una piel de color verde azulado oscuro con protuberancias ocasionales.
PESO PROMEDIO	Peso mínimo: 500 g. por unidad
INGREDIENTES PRINCIPALES	Zapallo loche, fresco.
CARACTERÍSTICAS DEL BIEN	<p><b><u>Requisitos fisicoquímicos y organolépticos:</u></b></p> <p>-<b>Color:</b> cascara verde pulpa amarilla característica.</p> <p>-<b>Olor:</b> característico.</p> <p>-<b>Aspecto:</b> Limpio. Presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas.</p> <p><b><u>Grado de Calidad:</u></b></p> <p>-Categoría Primera</p> <p><b><u>Contaminantes:</u></b></p> <p>- <b>Residuos de plaguicidas:</b> No exceder los límites máximos permisibles (LMP) establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg</li><li>- Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg</li><li>- Paraqual: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg</li></ul>
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.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento).</p> <p>-<b>Escherichia coli:</b> máximo <math>10^2</math></p> <p>-<b>Salmonella sp.:</b> Ausencia/25g</p> <p>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 someter a proceso de cocción. Es apto para todo el público.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

<b>EMPAQUE Y PRESENTACION</b>	<p><b>-Empaque</b>          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><b>-Presentación:</b>          La zapallo loche se recibirá en <b>jabas caladas limpias PEAD</b> (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>
<b>VIDA UTIL ESPERADA</b>	4 días posterior a la fecha de entrega
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	<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"> <li>-Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>-Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>-Procedencia.</li> <li>-Peso neto del producto</li> </ul>
<b>CONDICIONES DEL VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<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"> <li>- Las paredes y techos interiores deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar, sin presencia de grietas ni ángulo que dificulten estas actividades.</li> <li>-En caso de camiones los compartimentos de carga no deben tener comunicación con la cabina del conductor.</li> <li>-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.</li> <li>-No deberán utilizarse vehículos de transporte de animales, plantas, abonos, productos químicos, aceites, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.</li> </ul> <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>





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

## 6. SISTEMA DE CONTRATACION

Precios unitarios.

## 7. PLAZO DE ENTREGA, CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Durante el Plazo de un (01) día calendario posterior a la suscripción de contrato, el área usuaria remitirá a través del correo institucional el cronograma tentativo para el suministro de bienes adquiridos.

En ese sentido, el plazo de ejecución es de Doscientos Setenta (270) días calendarios y/o hasta agotar el total de las cantidades contratadas, el mismo que se computa a partir del día siguiente de entregado el cronograma tentativo para el suministro de bienes adquiridos por parte del área usuaria al contratista.

La primera entrega deberá realizarse en el plazo establecido en el cronograma remitido por el área usuaria.

Vale precisar que, a partir de la segunda entrega, de existir alguna modificación al cronograma tentativo, el Área usuaria comunicará al Contratista vía correo institucional en un plazo de dos (02) días calendarios de su vencimiento, dicha modificación, a efectos de que el contratista prevé la atención de lo requerido.

### CRONOGRAMA TENTATIVO DE VERDURAS Y TUBERCULOS

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TENTATIVA POR ENTREGAS										CANTIDAD TOTAL
			ENTREGA 1	ENTREGA 2	ENTREGA 3	ENTREGA 4	ENTREGA 5	ENTREGA 6	ENTREGA 7	ENTREGA 8	ENTREGA 9	ENTREGA 10	
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMO	18	66	18	66	18		66	18		18	288.00
2	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	112	115	108	95	95	83	117	140	129	27	1,021.00
3	AJI PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	16.5	42.2	44.4	43.5	15.7	8	44.3	43.7	41.7	14	314.00
4	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	1.5	2.3	4.3	5.5	3		4.8	7.8	3.8	0	33.00
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMO		17		17					17		51.00
6	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	69	128	102	132	40	23	119	79	156	32	880.00
7	BETARRAGA (POR ATADO)	UNIDAD		14	14				14	14			56.00
8	CAMOTE MORADO	KILOGRAMO	1555	2742	3872	3628	1698	1030	2456	2865	2634	1043	23,523.00
9	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	67	90	69	147	86	9	116	130	78	77	869.00
10	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	1893	4349	4040	4510	1619	812	4434	4314	4305	874	31,150.00
11	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	12	12	18	24	6	6	18	24	12	6	138.00
12	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	8		14	21	4		20	11	24		102.00
13	COL CHINA (AL PESO)	KILOGRAMO		72	121	72	60		110	80	72	91	678.00





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
 “Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
 Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

14	COL DE CORAZON	UNIDAD	19		110	91	91		182		163	72	728.00
15	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	54	135	44	76	31	10	148	157	91	22	768.00
16	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAM O	63	241	58	137	34	18	211	166	172	19	1,119.00
17	FRIJOL VERDE	KILOGRAM O		40		40					40		120.00
18	HABA FRESCA	KILOGRAM O		245	166	237	23	42	260	285	175	109	1,542.00
19	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	14	37	22	38	9	3	48	41	40	8	260.00
20	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	6	18	18	18	6	6	6	18	12		108.00
21	HINOJO (POR ATADO)	UNIDAD	6	18	18	12	6		18	12	12	6	108.00
22	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	7	14	31	32			13	31	14	14	156.00
23	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAM O	26	41	49	48	28	1	38	42	45	28	346.00
24	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	6	18	18	12	6		18	18	18	6	120.00
25	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	12	18	12	18	6		24	6	12	6	114.00
26	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	4		10	10	4		14		10		52.00
27	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	61	113	63	94	22	10	101	53	123	32	672.00
28	OLLUCO PICADO	KILOGRAM O		152	472		152		152	152	152		1,232.00
29	PAICO (POR ATADO)	UNIDAD	1		20	3	1		4		3		32.00
30	PALLAR VERDE	KILOGRAM O		40		40			40	40	40	40	240.00
31	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	35.4	70	99	49.4	38	4	66.4	76.4	90.4	15	544.00
32	PIMIENTO MORRÓN	DOCENA	97	158	151	114	83	51	119	193	113	83	1,162.00
33	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	51	113	51	94	22	10	89	53	118	32	633.00
34	ROCOTO AL PESO	KILOGRAM O			97		97		4	1			199.00
35	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAM O	511	1434	1019	1501	427	130	1487	1414	919	388	9,230.00
36	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	6	18	12	18	6	6	6	18	12	6	108.00
37	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAM O	341	905	700	918	292	118	1038	745	929	349	6,335.00
38	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAM O	7	19	4	6	5		20	18	12	3	94.00

## 8. 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).



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

El contratista debe traer personal suficiente y adecuado para la descarga y entrega de los bienes en la zona de desembarque de alimentación del Comedor Universitario, cuidando los protocolos sanitarios.

**9. FORMA DE ENTREGA**

**a. TRANSPORTE:**

Para el transporte **Acelga (Al Peso), Ají Amarillo Fresco (Al Peso), Ají Panca (Al Peso), Ají Mirasol (Al Peso), Albahaca (Al Peso), Apio (Por Atado), Betarraga (Por Atado), Camote Morado, Cebolla China (Por Atado), Cebolla Roja (Al Peso), Cedrón (Por Atado), Chincho (Por Atado), Col China (al peso), Col De Corazón, Culantro (Por Atado), Espinaca (Al Peso), Frijol Verde, Haba Fresca, Hierba Buena (Por Atado), Hierba Luisa (Por Atado), Hinojo (Por Atado), Huacatay (Por Atado), Kion Fresco (Al Peso), Manzanilla Fresca (Por Atado), Menta (Por Atado), Muña Fresca (Por Atado), Nabo (Por Atado), Olluco Picado, Paico (Por Atado), Pallar Verde, Perejil (Por Atado), Pimiento Morrón, Poro (Por Atado), Rocoto (Al Peso), Tomate (Al Peso), Toronjil (Por Atado), Zanahoria (Al Peso), Zapallo Loche (Al Peso)** tener en cuenta: 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 Prácticas de Producción e higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N°154- 2011- AGSENASA-DIAIA.

**b. SEGURIDAD:**

Para los Sub ítems: **Acelga (Al Peso), Ají Amarillo Fresco (Al Peso), Ají Panca (Al Peso), Ají Mirasol (Al Peso), Albahaca (Al Peso), Apio (Por Atado), Betarraga (Por Atado), Camote Morado, Cebolla China (Por Atado), Cebolla Roja (Al Peso), Cedrón (Por Atado), Chincho (Por Atado), Col China (al peso), Col De Corazón, Culantro (Por Atado), Espinaca (Al Peso), Frijol Verde, Haba Fresca, Hierba Buena (Por Atado), Hierba Luisa (Por Atado), Hinojo (Por Atado), Huacatay (Por Atado), Kion Fresco (Al Peso), Manzanilla Fresca (Por Atado), Menta (Por Atado), Muña Fresca (Por Atado), Nabo (Por Atado), Olluco Picado, Paico (Por Atado), Pallar Verde, Perejil (Por Atado), Pimiento Morrón, Poro (Por Atado), Rocoto (Al Peso), Tomate (Al Peso), Toronjil (Por Atado), Zanahoria (Al Peso), Zapallo Loche (Al Peso)** están sujetos a la NTS N°071 – MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N°591 – 2008 – MINSA.

El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme limpio con logo de la empresa, guantes, gorro que cubra totalmente el cabello, mascarilla debidamente colocados y no debe presentar signos de enfermedad alguna.

**10. OTRAS CONDICIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**10.1 CONFORMIDAD DE LOS BIENES:**

La recepción será otorgada por el Almacén del Comedor Universitario y la conformidad será otorgada por el Jefe(a) de la Dirección de Bienestar Universitario; en un plazo máximo de 07 días de producida la recepción.

De existir observaciones, el área usuaria reportará a la Unidad de Abastecimiento para que notifique al 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.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

**10.2 FORMA DE PAGO:**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de acuerdo al cronograma de entrega de los alimentos, reportado por el responsable de almacén del comedor universitario.

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

- Informe de la recepción del Almacén del comedor universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.
- Copia del contrato.
- Copia de la Orden de Compra.

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.

**10.3 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.

**10.4 PENALIDADES POR MORA:**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

#### 10.2 FORMA DE PAGO:

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de acuerdo al cronograma de entrega de los alimentos, reportado por el responsable de almacén del comedor universitario.

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

- Informe de la recepción del Almacén del comedor universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.
- Copia del contrato.
- Copia de la Orden de Compra.

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.

#### 10.3 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.

#### 10.4 PENALIDADES POR MORA:

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

**CARTA DE AUTORIZACIÓN DEL TITULAR DEL CERTIFICADO.**

Si el postor no es el titular de **Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento - SENASA** debe presentar una carta de autorización del titular del certificado, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

Vale precisar que dichos documentos deberán ser presentados para la firma de contrato.

**11. CONFIDENCIALIDAD:**

El proveedor y su personal se obligan a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad sobre todos los documentos e informaciones de la entidad a los que tenga acceso durante el procedimiento de selección y la ejecución del contrato. En tal sentido, el proveedor y su personal deberán abstenerse de divulgar tales documentos e informaciones, sea en forma directa o indirecta, a personas naturales o jurídicas, salvo autorización expresa y por escrito de parte de la entidad.

**12. CLAUSULA ANTICORRUPCION:**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

**CARTA DE AUTORIZACIÓN DEL TITULAR DEL CERTIFICADO.**

Si el postor no es el titular de **Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento - SENASA** debe presentar una carta de autorización del titular del certificado, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

Vale precisar que dichos documentos deberán ser presentados para la firma de contrato.

**11. CONFIDENCIALIDAD:**

El proveedor y su personal se obligan a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad sobre todos los documentos e informaciones de la entidad a los que tenga acceso durante el procedimiento de selección y la ejecución del contrato. En tal sentido, el proveedor y su personal deberán abstenerse de divulgar tales documentos e informaciones, sea en forma directa o indirecta, a personas naturales o jurídicas, salvo autorización expresa y por escrito de parte de la entidad.

**12. CLAUSULA ANTICORRUPCION:**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

**CARTA DE AUTORIZACIÓN DEL TITULAR DEL CERTIFICADO.**

Si el postor no es el titular de **Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento - SENASA** debe presentar una carta de autorización del titular del certificado, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

Vale precisar que dichos documentos deberán ser presentados para la firma de contrato.

**11. CONFIDENCIALIDAD:**

El proveedor y su personal se obligan a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad sobre todos los documentos e informaciones de la entidad a los que tenga acceso durante el procedimiento de selección y la ejecución del contrato. En tal sentido, el proveedor y su personal deberán abstenerse de divulgar tales documentos e informaciones, sea en forma directa o indirecta, a personas naturales o jurídicas, salvo autorización expresa y por escrito de parte de la entidad.

**12. CLAUSULA ANTICORRUPCION:**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Para los productos: Acelga (Al Peso), Ají Amarillo Fresco (Al Peso), Ají Panca (Al Peso), Ají Mirasol (Al Peso), Albahaca (Al Peso), Apio (Por Atado), Betarraga (Por Atado), Camote Morado, Cebolla China (Por Atado), Cebolla Roja (Al Peso), Cedrón (Por Atado), Chinchó (Por Atado), Col China (Al Peso), Col De Corazón, Culantro (Por Atado), Espinaca (Al Peso), Frijol Verde, Haba Fresca, Hierba Buena (Por Atado), Hierba Luisa (Por Atado), Hinojo (Por Atado), Huacatay (Por Atado), Kion Fresco (Al Peso), Manzanilla Fresca (Por Atado), Menta (Por Atado), Muña Fresca (Por Atado), Nabo (Por Atado), Olluco Picado, Paico (Por Atado), Pallar Verde, Perejil (Por Atado), Pimiento Morrón, Poro (Por Atado), Rocoto (al Peso), Tomate (Al Peso), Toronjil (Por Atado), Zanahoria (Al Peso), Zapallo Loche (Al Peso).</p> <p>a) Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente que realiza el Procesamiento Primario, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG. 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.</p> <p>b) Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización del almacén a nombre del postor que oferta el bien, el mismo que debe estar vigente a la presentación de la oferta y mantenerse hasta el término del contrato. <b>Nota:</b> 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.</p> <p>c) Certificado de Saneamiento Ambiental que corresponde: Desinfección, Desinsectación y Desratización de <b>cada vehículo</b> que transportará los bienes, el mismo que debe estar vigente a la presentación de la oferta y mantenerse hasta el término del contrato. <b>Nota:</b> El postor presentará una declaración jurada indicando los vehículos con los que cuenta para el transporte de los bienes a suministrar.</p> <p>Vale precisar que el postor adjudicado, deberá presentar la siguiente documentación para la firma de contrato: copia simple del SOAT vigente, copia simple del registro de propiedad de ser propio de la empresa (Copia de la Tarjeta de Propiedad del Vehículo o documento análogo que acredite la propiedad); si el vehículo es alquilado, deberá adjuntar copia simple del contrato de alquiler.</p>



Acreditación:

- a) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA
- b) Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental (almacén).
- c) Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental (vehículo).

**Nota:** En caso de que el postor no sea titular de los certificados solicitados, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

**Importante**

*En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.*

**B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 569,293.40 soles (Quinientos sesenta y nueve mil doscientos noventa y tres con 40/100 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 71,161.68 soles (Setenta y un mil ciento sesenta y uno con 68/100 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 **VERDURAS Y TUBÉRCULOS EN GENERAL**

Acreditación:

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<sup>11</sup>, 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° 7** referido a la Experiencia del Postor en

<sup>11</sup> 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 fehacencia 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".



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido 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° 8**.

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°7** 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
<b>A. PRECIO</b>	
<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 (<b>Anexo N° 6</b>).</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<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>

#### 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.*



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación del "**Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos**", que celebra de una parte la UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20199004359, con domicilio legal en Avenida Túpac Amaru 210, Rímac, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2025-UNI-1** para la contratación de "**Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos**", a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto la contratación del "**Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos**"

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo de los bienes, 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 la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos periódico, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los 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 de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago 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.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.





que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de Doscientos Setenta (270) días calendarios y/o hasta agotar el total de las cantidades contratadas, el mismo que se computa a partir del día siguiente de entregado el cronograma tentativo para el suministro de bienes adquiridos por parte del área usuaria al contratista.

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó al perfeccionamiento del contrato la respectiva garantía incondicional, solidaria, irrevocable, y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

##### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento de contrato, debe consignarse lo siguiente:*

- "De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."*

##### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

*"De fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que debe efectuar LA ENTIDAD, durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo."*

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por la Almacén del Comedor Universitario y la conformidad será otorgada por el Jefe de la **Dirección de Bienestar Universitario** en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**

**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**

*De haberse previsto establecer penalidades distintas a la penalidad por mora, incluir dichas penalidades, los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar, conforme el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.*



### OTRAS PENALIDADES.

N°	FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICIÓN	APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
2	Si el Personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
3	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo.	Por ocurrencia.	0.5% del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
4	Si el bien no ingresa en el horario indicado de 8:00 a 10:30 horas	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
5	Si el bien no esta de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor
6	Si el bien no cumple con la reposición del plazo máximo de las 24 horas.	Por ocurrencia.	0.5 % del monto total del contrato.	EL área de producción elabora un informe y adjunta el FM-AP-05-Registro de incumplimiento del proveedor

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

Estos dos (2) tipos de penalidades 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.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

Lo señalado precedentemente no exime a ninguna de las partes del cumplimiento de las demás obligaciones previstas en el presente contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, EL CONTRATISTA se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Avenida Túpac Amaru 210 Rímac

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra parte, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de quince (15) días calendario.

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes

<sup>13</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR  
FECHA].

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>14</sup>.*

<sup>14</sup> 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>



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

## **ANEXOS**





**ANEXO N° 1**  
**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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 <sup>15</sup>	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 compra<sup>16</sup>

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.*

<sup>15</sup> 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.

<sup>16</sup> 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.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**  
**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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 <sup>17</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>17</sup> 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.

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

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 compra<sup>20</sup>

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.*

<sup>20</sup> 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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.*



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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 verduras y tuberculos para el comedor universitario", 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.*



**ANEXO N° 4**  
**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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 en el plazo de ejecución del presente contrato es de Doscientos Setenta (270) días calendarios y/o hasta agotar el total de las cantidades contratadas, el mismo que se computa a partir del día siguiente de entregado el cronograma tentativo para el suministro de bienes adquiridos por parte del área usuaria al contratista, 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**





Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar Servicio de Alimentación del  
Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

**ANEXO N° 5**  
**PROMESA DE CONSORCIO**  
**(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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° 002-2025-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] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>23</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

.....  
**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.*



**ANEXO N° 6**  
**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-UNI-1**

Presente.-

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

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1.- Suministro de verduras y tuberculos para el comedor universitario	1 ACELGA (AL PESO)	288.00	KG.	S/ 0.00	S/ 0.00
	2 AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	1,021.00	KG.	S/ 0.00	S/ 0.00
	3 AJI PANCA (AL PESO)	314.00	KG.	S/ 0.00	S/ 0.00
	4 AJI MIRASOL (AL PESO)	33.00	KG.	S/ 0.00	S/ 0.00
	5 ALBAHACA (AL PESO)	51.00	KG.	S/ 0.00	S/ 0.00
	6 APIO ( POR ATADO)	880.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	7 BETERRAGA ( POR ATADO)	56	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	8 CAMOTE MORADO	23,523.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	9 CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	869.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	10 CEBOLLA ROJA (AL PESO)	31,150.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	11 CEDRON (POR ATADO)	138.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	12 CHINCHO (POR ATADO)	102.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	13 COL CHINA ( AL PESO)	678.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	14 COL DE CORAZON	728.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	15 CULANTRO (POR ATADO)	768.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	16 ESPINACA (AL PESO)	1,119.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	17 FRIJOL VERDE	120.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	18 HABA FRESCA	1,542.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	19 HIERBA BUENA ( POR ATADO)	260.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	20 HIERBA LUISA (POR ATADO)	108.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	21 HINOJO (POR ATADO)	108.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	22 HUACATAY (POR ATADO)	156.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	23 KION FRESCO (AL PESO)	346.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	24 MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	120.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	25 MENTA (POR ATADO)	114.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	26 MUÑA FRESCA (POR ATADO)	52.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	27 NABO ( POR ATADO)	672.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	28 OLLUCO PICADO	1,232.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	29 PAICO ( POR ATADO)	32.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	30 PALLAR VERDE	240.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	31 PEREJIL (POR ATADO)	544.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	32 PIMIENTO MORRON	1162.00	DOCENA	S/ 0.00	S/ 0.00
	33 PORO (POR ATADO)	633.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	34 ROCOTO AL PESO	199.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	35 TOMATE AL PESO	9,230.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	36 TORONJIL (POR ATADO)	108.00	UNID	S/ 0.00	S/ 0.00
	37 ZANAHORIA (AL PESO)	6,335.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
	38 ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	94.00	KG	S/ 0.00	S/ 0.00
<b>TOTAL</b>					S/ 0.00



Universidad Nacional de Ingeniería - Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”

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]”.*



**ANEXO N° 7**  
**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-UNI-1**  
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>24</sup> 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.

<sup>25</sup> 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.

<sup>26</sup> 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”.

<sup>27</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>28</sup> 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.

<sup>29</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Universidad Nacional de Ingeniería- Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1

**“Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos”**

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





Universidad Nacional de Ingeniería- Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

**ANEXO N° 8**  
**DECLARACIÓN JURADA**  
**(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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.*



### ANEXO N° 9

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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.*



Universidad Nacional de Ingeniería- Adjudicación Simplificada N° 002-2025-UNI -1  
"Adquisición de Suministro de Alimentos para brindar servicio de Alimentación  
del Comedor Universitario 2025- Suministro de Verduras y Tubérculos"

**ANEXO N° 10**  
**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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 002-2025-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.*