



# BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA 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**

PS

B

3



**BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA  
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**LICITACIÓN PÚBLICA N°  
02-2023-CSUNASAM**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
ADQUISICIÓN DE ABARROTES, FRUTAS VERDURAS, PAN  
DE PISO Y CARNES PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO  
PARA ATENDER A LOS ALUMNOS DEL SEMESTRE I Y II  
DE 2024**

<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.



## **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.

#### Importante



*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. 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 los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 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. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

##### **Advertencia**

*La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.*

##### **Importante**

*Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.*

#### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 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

<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>



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.*

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

En la apertura electrónica de la oferta, el comité de selección, 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, detalladas en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

### 1.10. 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.

### 1.11. 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.

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el comité de selección 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 comité de selección revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección 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.

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) 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 y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, 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 comité de selección.*

- *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.*

### 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 ocho (8) 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 ocho (8) 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.

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.

##### Importante

- En 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 sea igual o menor 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, 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 numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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



### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en



conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
RUC N° : 20166550239  
Domicilio legal : Av. Centenario N° 200 – Independencia – Huaraz – Ancash  
Teléfono: : 043-640020 ANEXO 3408  
Correo electrónico: : [dasa-ups@unasam.edu.pe](mailto:dasa-ups@unasam.edu.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro:  
**Adquisición de abarrotes, frutas verduras, pan de piso y carnes para el comedor universitario para atender a los alumnos del semestre I y II de 2024, por ítems:**

Ítem	Descripción
I	Abarrotes en General
II	Frutas y Verduras
III	Carne de Pescado
IV	Carne de Cerdo
V	Carne de Res
VI	Pan de Piso

Ítem I: ADQUISICION DE ABARROTES I EN GENERAL		
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
720	KILO	ACEITUNAS NEGRAS DE 1°
2160	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES PARTIDAS
160	BOLSA	AVENA X 10 KG
48	KILOGRAMO	CANELA ENTERA
120	BOLSA	CHUÑO (25 KL)
48	KILOGRAMO	CLAVO DE OLOR
8	PAQUETE	COCOA EN POLVO X 400 GR (PQT X 20 UNID)
48	KILOGRAMO	COMINO MOLIDO
48	KILOGRAMO	PIMIENTA MOLIDO
400	PAQUETE	FIDEOS CORTO (SURTIDO) PAQUETE x 5 KILOS
680	PAQUETE	FIDEOS LARGO (ESPAGUETI) PAQUETE x 10 KILOS
1080	KILOGRAMO	FRIJOL CASTILLA DE PRIMERA
80	CAJA	GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 KG
1080	KILOGRAMO	GARBANZO DE PRIMERA
200	BOLSA	GELATINA AMARILLA DE PIÑA ( X 5 KG)
56	CAJA	GUINDONES X 10 KG



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



800	KILOGRAMO	HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL
1200	KILOGRAMO	HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL
800	KILOGRAMO	HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL
800	KILOGRAMO	HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL
1200	KILOGRAMO	HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL
6	KILOGRAMO	HONGOS SECO
280	CAJA	HUEVO PARDO DE GALLINA (CAJA x 23 KG x 360 UNID)
560	KILOGRAMO	JAMONADA DE POLLO
40	BALDES	KET CHUP x 20 KG
6	KILOGRAMO	LAUREL
640	PAQUETE	LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 G APROX (PAQUETE X 24 UNIDADES)
56	BOLSA	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ BOLSA x 25 KG
280	KILOGRAMO	MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA
280	POTE	MANTEQUILLA DE 390 GR
280	FRASCO	MERMELADA DE FRUTAS x 1 KG
32	KILOGRAMO	OREGANO SECO A GRANEL
16	KILOS	PALILLO
1080	KILOGRAMO	PALLAR BB
480	KILOGRAMO	PAPA SECA BLANCA
56	CAJA	PASA SIN PEPA X 10 KG
1360	KILOGRAMO	QUINUA PERLADA ENTERA
120	SACO	SAL YODADA DE COCINA DE X 1 KG (SACO x 25 KG)
48	SACO	SEMOLA DE TRIGO X 25KG
8	KILOGRAMO	TÉ A GRANEL
32	KILOGRAMO	TOMILLO
32	DOCENA	VINAGRE BLANCO X 1 L
16	CAJA	SILLAO X 1 L X 12 UNIDADES
32	CAJA	CHOCOLATE DE TAZA (CAJA x 50 UNID)

Item II: FRUTAS Y VERDURAS

Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
2000	KILOGRAMO	CARAMBOLA CATEGORIA I
12000	KILOGRAMO	MANDARINA DE 1° (6 UNID x KG APROX)
4800	KILOGRAMO	MANGO DE PRIMERA (4 UNID x KG APROX)
4800	KILOGRAMO	MANZANA ISRAEL (5 UNID x KG APROX)
3600	KILOGRAMO	MANZANA SAN ANTONIO
2400	KILOGRAMO	MARACUYA 1°



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



2800	KILOGRAMO	MELOCOTON DE 1°
6400	KILOGRAMO	MELON CATEGORIA I
3200	KILOGRAMO	MEMBRILLO DE 1°
10000	KILOGRAMO	NARANJA TANGELON DE 1°(4 UNID x KG APROX)
3600	KILOGRAMO	PAPAYA DE SELVA 1°
7200	KILOGRAMO	PEPINO DULCE (4 UNID x KG APROX)
4000	KILOGRAMO	PIÑA HAWAINA 1° SIN CORONA
16000	UNIDADES	PLATANOS DE ISLA 1°
48000	UNIDADES	PLATANOS DE SEDA 1°
6400	KILOGRAMO	SANDIA DE 1°
4800	KILOGRAMO	UVA NEGRA EN RACIMOS
2800	KILOGRAMO	LIMON DULCE (AL PESO)
1840	KILOGRAMO	AJI AMARILLO DE 1° CALIDAD (FRESCO)
240	KILOGRAMO	AJI MIRASOL DE 1° CALIDAD (SECO)
160	KILOGRAMO	AJI PANCA ROJO DE 1° CALIDAD (SECO)
1600	KILOGRAMO	AJOS PELADO DE 1° CALIDAD
160	KILOGRAMO	ALBAHACA DE 1° CALIDAD
3600	KILOGRAMO	APIO GRANDE 1°
4000	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES 1° CALIDAD
800	KILOGRAMO	BETERRAGA GRANDE
2160	KILOGRAMO	BROCOLI 1°
360	UNIDADES	CALABAZA MADURA 1°
6400	KILOGRAMO	CAMOTE MORADO 1°
2000	KILOGRAMO	CAIGUAS 1°
320	KILOGRAMO	CEBADA TOSTADA
1200	KILOGRAMO	CEBOLLA CHINA 1°
12000	KILOGRAMO	CEBOLLA ROJA O MORADA 1°
290	KILOGRAMO	CHINCHO 1° (ATADO POR 0.5 KG)
1440	KILOGRAMO	CHOCLO DESGRANADO 1°
7000	KILOGRAMO	CHOCLO ENTERO DE 1° (SIN PANCA)
560	KILOGRAMO	COL CHINA GRANDE 1° (PESO: 4.50 A 5.50 KG)
1440	KILOGRAMO	COLIFLOR 1°
560	KILOGRAMO	CULANTRO
720	KILOGRAMO	ESPINACA
1600	KILOGRAMO	HABAS FRESCA SIN VAINA SIN PELICULA 1°
150	KILOGRAMO	HABAS FRESCA CON VAINA 1°
120	KILOGRAMO	HIERBA BUENA 1°
720	ATADO	HIERBA LUISA 1°
640	KILOGRAMO	HUACATAY 1°

7

PS

8



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



240	KILOGRAMO	KION FRESCO 1°
1600	UNIDADES	LECHUGA BATAVIA O RIZADAS 1°
2000	KILOGRAMO	LIMON SUTIL 1°
160	KILOGRAMO	LINAZA
2000	KILOGRAMO	MAIZ MORADO SECO 1°
1024	KILOGRAMO	NABO 1°
1440	KILOGRAMO	OLLUCO DE PRIMERA 1°
64000	KILOGRAMO	PAPA YUNGAY EXTRA
3600	UNIDADES	PEPINILLO GRANDE 1°
280	KILOGRAMO	PEREJIL 1°
4000	KILOGRAMO	PIMIENTO ROJO 1°
1536	KILOGRAMO	PORO 1°
1800	KILOGRAMO	RABANITO 1° (POR 1.00 KG)
280	KILOGRAMO	ROCOTO
1200	KILOGRAMO	TARWI O CHOCHO FRESCO 1°
6400	KILOGRAMO	TOMATE DE 1° CALIDAD
2400	KILOGRAMO	VAINITA 1°
3600	KILOGRAMO	YUCA BLANCA 1°
9600	KILOGRAMO	ZANAHORIA 1°
12800	KILOGRAMO	ZAPALLO MACRE 1°

**Ítem III: ADQUISICION DE CARNE DE PESCADO**

Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
16000	KILOGRAMO	CARNE DE PESCADO JUREL EVISERADO

**Ítem IV: ADQUISICION CARNE DE CERDO**

Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
12800	KILOGRAMO	CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)

**Ítem V: ADQUISICION CARNE DE RES Y OTROS**

Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
8800	KILOGRAMO	CARNE DE RES 1° (PULPA)
1600	KILOGRAMO	HIGADO DE RES 1°
2000	KILOGRAMO	MONDONGO DE RES NACIONAL



Ítem VI: ADQUISICION DE PAN DE PISO		
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción
544,000.00	UNIDADES	PAN DE PISO DE 30 A 35 GR, DE COLOR, OLOR, TEXTURA Y SABOR SUI GENERIS DE HARINA DE TRIGO SIN BROMATO

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Directoral N° 231-2023-UNASAM/DGA el 21/11/2023

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema a Suma Alzada por ítems, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

De acuerdo al requerimiento e indagación de precios del mercado, los insumos objeto de la contratación, puede distribuirse la buena pro, por Ítems conforme a lo dispuesto en el artículo 62 del reglamento.

### 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 el plazo desde el mes de enero a diciembre concordante con el desarrollo académico del semestre 2024 I y II, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



Ítem I: ADQUISICION DE ABARROTES I EN GENERAL			Entregas Semestre				Entregas Semestre			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega	6° Entrega	7° Entrega	8° Entrega
720	KILO	ACEITUNAS NEGRAS DE 1°	90	90	90	90	90	90	90	90
2160	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES PARTIDAS	270	270	270	270	270	270	270	270
160	BOLSA	AVENA X 10 KG	20	20	20	20	20	20	20	20
48	KILOGRAMO	CANELA ENTERA	6	6	6	6	6	6	6	6
120	BOLSA	CHUÑO (25 KL)	15	15	15	15	15	15	15	15
48	KILOGRAMO	CLAVO DE OLOR	6	6	6	6	6	6	6	6
8	PAQUETE	COCOA EN POLVO X 400 GR (PQT X 20 UNID)	1	1	1	1	1	1	1	1
48	KILOGRAMO	COMINO MOLIDO	6	6	6	6	6	6	6	6
48	KILOGRAMO	PIMIENTA MOLIDO	6	6	6	6	6	6	6	6
400	PAQUETE	FIDEOS CORTO (SURTIDO) PAQUETE x 5 KILOS	50	50	50	50	50	50	50	50
680	PAQUETE	FIDEOS LARGO (ESPAGUETI) PAQUETE x 10 KILOS	85	85	85	85	85	85	85	85
1080	KILOGRAMO	FRIJOL CASTILLA DE PRIMERA	135	135	135	135	135	135	135	135
80	CAJA	GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 KG	10	10	10	10	10	10	10	10
1080	KILOGRAMO	GARBANZO DE PRIMERA	135	135	135	135	135	135	135	135
200	BOLSA	GELATINA AMARILLA DE PIÑA (X 5 KG)	25	25	25	25	25	25	25	25
56	CAJA	GUINDONES X 10 KG	7	7	7	7	7	7	7	7
800	KILOGRAMO	HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL	100	100	100	100	100	100	100	100
1200	KILOGRAMO	HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL	150	150	150	150	150	150	150	150
800	KILOGRAMO	HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL	100	100	100	100	100	100	100	100
800	KILOGRAMO	HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL	100	100	100	100	100	100	100	100
1200	KILOGRAMO	HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL	150	150	150	150	150	150	150	150
6	KILOGRAMO	HONGOS SECO	1	1	1	1	1	1	0	0
280	CAJA	HUEVO PARDO DE GALLINA (CAJA x 23 KG x 360 UNID)	35	35	35	35	35	35	35	35
560	KILOGRAMO	JAMONADA DE POLLO	70	70	70	70	70	70	70	70
40	BALDES	KET CHUP x 20 KG	5	5	5	5	5	5	5	5
6	KILOGRAMO	LAUREL	1	1	1	1	1	1	0	0
640	PAQUETE	LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 G APROX (PAQUETE X 24 UNIDADES)	80	80	80	80	80	80	80	80
56	BOLSA	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ BOLSA x 25 KG	7	7	7	7	7	7	7	7
280	KILOGRAMO	MANI TOSTADO SIN MANI TOSTADO SIN VAINA	35	35	35	35	35	35	35	35
280	POTE	MANTEQUILLA DE 390 GR	35	35	35	35	35	35	35	35
280	FRASCO	MERMELADA DE FRUTAS x 1 KG	35	35	35	35	35	35	35	35
32	KILOGRAMO	OREGANO SECO A GRANEL	4	4	4	4	4	4	4	4
16	KILOS	PALILLO	2	2	2	2	2	2	2	2
1080	KILOGRAMO	PALLAR BB	135	135	135	135	135	135	135	135
480	KILOGRAMO	PAPA SECA BLANCA	60	60	60	60	60	60	60	60
56	CAJA	PASA SIN PEPA X 10 KG	7	7	7	7	7	7	7	7
1360	KILOGRAMO	QUINUA PERLADA ENTERA	170	170	170	170	170	170	170	170



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



120	SACO	SAL YODADA DE COCINA DE X 1 KG (SACO x 25 KG)	15	15	15	15	15	15	15	15
48	SACO	SEMOLA DE TRIGO X 25KG	6	6	6	6	6	6	6	6
8	KILOGRAMO	TÉ A GRANEL	1	1	1	1	1	1	1	1
32	KILOGRAMO	TOMILLO	4	4	4	4	4	4	4	4
32	DOCENA	VINAGRE BLANCO X 1 L	4	4	4	4	4	4	4	4
16	CAJA	SILLAO X 1 L X 12 UNIDADES	0	0	0	0	4	4	4	4
32	CAJA	CHOCOLATE DE TAZA (CAJA x 50 UNID)	4	4	4	4	4	4	4	4

Ítem II: FRUTAS Y VERDURAS			Entregas Semestre				Entregas Semestre			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega	6° Entrega	7° Entrega	8° Entrega
2000	KILOGRAMO	CARAMBOLA CATEGORIA I	250	250	250	250	250	250	250	250
12000	KILOGRAMO	MANDARINA DE 1° (6 UNID x KG APROX)	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
4800	KILOGRAMO	MANGO DE PRIMERA (4 UNID x KG APROX)	600	600	600	600	600	600	600	600
4800	KILOGRAMO	MANZANA ISRAEL (5 UNID x KG APROX)	600	600	600	600	600	600	600	600
3600	KILOGRAMO	MANZANA SAN ANTONIO	450	450	450	450	450	450	450	450
2400	KILOGRAMO	MARACUYA 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
2800	KILOGRAMO	MELOCOTON DE 1°	350	350	350	350	350	350	350	350
6400	KILOGRAMO	MELON CATEGORIA I	800	800	800	800	800	800	800	800
3200	KILOGRAMO	MEMBRILLO DE 1°	400	400	400	400	400	400	400	400
10000	KILOGRAMO	NARANJA TANGELON DE 1° (4 UNID x KG APROX)	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250
3600	KILOGRAMO	PAPAYA DE SELVA 1°	450	450	450	450	450	450	450	450
7200	KILOGRAMO	PEPINO DULCE (4 UNID x KG APROX)	900	900	900	900	900	900	900	900
4000	KILOGRAMO	PIÑA HAWAIIA 1° SIN CORONA	500	500	500	500	500	500	500	500
16000	UNIDADES	PLATANOS DE ISLA 1°	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
48000	UNIDADES	PLATANOS DE SEDA 1°	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000	6000
6400	KILOGRAMO	SANDIA DE 1°	800	800	800	800	800	800	800	800
4800	KILOGRAMO	UVA NEGRA EN RACIMOS	600	600	600	600	600	600	600	600
2800	KILOGRAMO	LIMON DULCE (AL PESO)	350	350	350	350	350	350	350	350
1840	KILOGRAMO	AJI AMARILLO DE 1° CALIDAD (FRESCO)	230	230	230	230	230	230	230	230
240	KILOGRAMO	AJI MIRASOL DE 1° CALIDAD (SECO)	30	30	30	30	30	30	30	30
160	KILOGRAMO	AJI PANCA ROJO DE 1° CALIDAD (SECO)	20	20	20	20	20	20	20	20
1600	KILOGRAMO	AJOS PELADO DE 1° CALIDAD	200	200	200	200	200	200	200	200
160	KILOGRAMO	ALBAHACA DE 1° CALIDAD	20	20	20	20	20	20	20	20
3600	KILOGRAMO	APIO GRANDE 1°	450	450	450	450	450	450	450	450
4000	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES 1° CALIDAD	500	500	500	500	500	500	500	500
800	KILOGRAMO	BETERRAGA GRANDE	100	100	100	100	100	100	100	100
2160	KILOGRAMO	BROCOLI 1°	270	270	270	270	270	270	270	270
360	UNIDADES	CALABAZA MADURA 1°	45	45	45	45	45	45	45	45
6400	KILOGRAMO	CAMOTE MORADO 1°	800	800	800	800	800	800	800	800
2000	KILOGRAMO	CAIGUAS 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
320	KILOGRAMO	CEBADA TOSTADA	40	40	40	40	40	40	40	40
1200	KILOGRAMO	CEBOLLA CHINA 1°	150	150	150	150	150	150	150	150
12000	KILOGRAMO	CEBOLLA ROJA O MORADA 1°	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



290	KILOGRAMO	CHINCHO 1° (ATADO POR 0.5 KG)	60	30	30	30	30	30	30	50
1440	KILOGRAMO	CHOCLO DESGRANADO 1°	180	180	180	180	180	180	180	180
7000	KILOGRAMO	CHOCLO ENTERO DE 1° (SIN PANCA)	2000	500	500	500	500	500	500	2000
560	KILOGRAMO	COL CHINA GRANDE 1° (PESO: 4.50 A 5.50 KG)	70	70	70	70	70	70	70	70
1440	KILOGRAMO	COLIFLOR 1°	180	180	180	180	180	180	180	180
560	KILOGRAMO	CULANTRO	70	70	70	70	70	70	70	70
720	KILOGRAMO	ESPINACA	90	90	90	90	90	90	90	90
1600	KILOGRAMO	HABAS FRESCA SIN VAINA SIN PELICULA 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
150	KILOGRAMO	HABAS FRESCA CON VAINA 1°	75	0	0	0	0	0	0	75
120	KILOGRAMO	HIERBA BUENA 1°	15	15	15	15	15	15	15	15
720	ATADO	HIERBA LUISA 1°	90	90	90	90	90	90	90	90
640	KILOGRAMO	HUACATAY 1°	80	80	80	80	80	80	80	80
240	KILOGRAMO	KION FRESCO 1°	30	30	30	30	30	30	30	30
1600	UNIDADES	LECHUGA BATAVIA O RIZADAS 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
2000	KILOGRAMO	LIMON SUTIL 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
160	KILOGRAMO	LINAZA	20	20	20	20	20	20	20	20
2000	KILOGRAMO	MAIZ MORADO SECO 1°	250	250	250	250	250	250	250	250
1024	KILOGRAMO	NABO 1°	128	128	128	128	128	128	128	128
1440	KILOGRAMO	OLLUCO DE PRIMERA 1°	180	180	180	180	180	180	180	180
64000	KILOGRAMO	PAPA YUNGAY EXTRA	8000	8000	8000	8000	8000	8000	8000	8000
3600	UNIDADES	PEPINILLO GRANDE 1°	450	450	450	450	450	450	450	450
280	KILOGRAMO	PEREJIL 1°	35	35	35	35	35	35	35	35
4000	KILOGRAMO	PIMIENTO ROJO 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
1536	KILOGRAMO	PORO 1°	192	192	192	192	192	192	192	192
1800	KILOGRAMO	RABANITO 1° (POR 1.00 KG)	225	225	225	225	225	225	225	225
280	KILOGRAMO	ROCOTO	35	35	35	35	35	35	35	35
1200	KILOGRAMO	TARWI O CHOCHO FRESCO 1°	150	150	150	150	150	150	150	150
6400	KILOGRAMO	TOMATE DE 1° CALIDAD	800	800	800	800	800	800	800	800
2400	KILOGRAMO	VAINITA 1°	300	300	300	300	300	300	300	300
3600	KILOGRAMO	YUCA BLANCA 1°	450	450	450	450	450	450	450	450
9600	KILOGRAMO	ZANAHORIA 1°	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
12800	KILOGRAMO	ZAPALLO MACRE 1°	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600

Ítem III: ADQUISICION DE CARNE DE PESCADO			Entregas Semestre				Entregas Semestre			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega	6° Entrega	7° Entrega	8° Entrega
16000	KILOGRAMO	CARNE DE PESCADO JUREL EVISERADO	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000

Ítem IV ADQUISICION DE CARNE DE CERDO			Entregas Semestre				Entregas Semestre			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega	6° Entrega	7° Entrega	8° Entrega
12800	KILOGRAMO	CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



Ítem V: ADQUISICION DE CARNE DE RES			Entregas Semestre				Entregas Semestre			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega	6° Entrega	7° Entrega	8° Entrega
8800	KILOGRAMO	CARNE DE RES 1° (PULPA)	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1100
1600	KILOGRAMO	HIGADO DE RES 1°	200	200	200	200	200	200	200	200
2000	KILOGRAMO	MONDONGO DE RES NACIONAL	250	250	250	250	250	250	250	250

Ítem VI ADQUISICION DE PAN DE PISO			Entregas Semestre				Entregas Semestre			
Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega	6° Entrega	7° Entrega	8° Entrega
544,000.00	UNIDADES	PAN DE PISO DE 30 A 35 GR, DE COLOR, OLOR, TEXTURA Y SABOR SUI GENERIS DE HARINA DE TRIGO SIN BROMATO	68000	68000	68000	68000	68000	68000	68000	68000

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar Diez con 00/100 Soles (S/. 10.00) en Banco de la Nación Cuenta Corriente N° 0371-072314 a nombre de la UNASAM.

#### Importante

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal del 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225 (vigente desde el 30 de enero de 2019).
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 (vigente desde el 30 de enero de 2019), Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF y Decreto Supremo N° 168-2020-EF publicada el 10/07/2020).
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que aprueba el TUO de la Ley N° 27444
- Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM que aprueba el TÚO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE - Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE
- Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial
- Código Civil Peruano Vigente. - Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del 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)**, acreditando

<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/>



con declaración jurada contar con disponibilidad inmediata para la atención

- 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 por ítem y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos (2) decimales.
- h) El postor o participante para la atención de los víveres debe acreditar, copia de carnet Sanitario o constancia de Atención Médica que garantice el buen estado de salud del personal responsable de las entregas de los alimentos, vigente hasta la última entrega.
- i) La Universidad brinda una alimentación saludable y de calidad a través del Servicio de Comedor Universitario a los estudiantes para garantizar una buena atención oportuna y en buenas condiciones de higiene; por lo que, el postor o participante para la atención de los víveres debe acreditar, copia de certificado de Inspección Higiénico Sanitario del almacén y/o local comercial, emitido por un organismo de inspección debidamente autorizado por INACAL u otro que tenga autorización para emitir certificaciones.
- j) El postor o participante para la atención de los víveres debe acreditar con declaración jurada u otros que acredite lo solicitado:
  - Fotografía del establecimiento en el que evidencie la dedicación objeto de la convocatoria (de ser necesario se procederá con la visita inopinadamente).
  - Acreditar el domicilio fiscal, legal y/o procesal dentro de la jurisdicción de la provincia de Huaraz, por tratarse de alimentos altamente perecibles, en el caso de presentar su oferta en consorcio, la acreditación deberá ser por cada uno de los consorciados.

#### Importante

*El comité de selección 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:

Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

<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.





#### **Advertencia**

*El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".*

### **2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</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).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### **Importante**

<sup>6</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>7</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>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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



- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y 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 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 sea igual o menor 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, 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 por mesa de partes, sito en la Av. Centenario N° 200 - Independencia - Huaraz - Ancash en físico.

#### Importante

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



*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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## **2.5. No hay adelantos**

## **2.6. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista adjudicado después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria, con visto bueno del Director DBU.

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

- Recepción del almacén central y responsable del almacén del comedor universitario.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar al Almacén Central de la Universidad en físico.

## **2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de Lay Contrataciones del Estado



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS





**ADQUISICION DE ABARROTES DE CONSUMO HUMANO PARA LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNIVERSITARIO) DE LA UNASAM**

**1. ÁREA USUARIA:**

Unidad de Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

- Cumplir con lo establecido en MEF y la UNASAM., con la finalidad de cumplir con el abastecimiento de alimentos al Servicio Alimentario (comedor universitario) para los estudiantes de bajos recursos económicos.
- La Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo, tiene como visión formar profesionales altamente calificados; asimismo, la administración del comedor universitario tiene como función velar por la seguridad integral de los estudiantes, docentes y administrativos con la alimentación sana y buena durante el desarrollo del semestre académico

**3. OBJETIVOS:**

Adquisición de alimentos ABARROTES para consumo humano para el Servicio Alimentarios (comedor universitario) de la UNASAM, para brindar una alimentación balanceada en el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes beneficiarios de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico de la nuestra casa superior de estudios durante el presente año.

**4. ANTECEDENTES:**

Las autoridades de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo aprobaron el inicio del semestre académico a partir del mes de diciembre del año en curso.

La Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario viene realizando los requerimientos de bienes y servicios para la atención de los estudiantes de nuestra casa de estudios, comunidad universitaria y ciudadanía en general todos los semestres académicos.

Como consecuencia de las contrataciones que se ha venido ejecutando en el presente ejercicio presupuestal, la Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) conjuntamente con la Dirección de Bienestar Universitario con el objeto de realizar buenas contrataciones de bienes y servicio con una ejecución contractual responsable con empresas, participantes o postores está actualizando y mejorando las condiciones, requisitos, especificaciones cantidades entre otros para una buena atención, por escrito con los que resulten adjudicados durante la ejecución de los contratos. Asimismo, que, para el caso de víveres o alimentos altamente delicados y perecibles (frutas, tubérculos, verduras y todas las carnes), las entregas se llevaran a cabo según requerimiento del área usuaria.

**5. ACTIVIDAD DEL POI.**

Provisión de la dieta balanceada del comedor universitario.

**6. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:**

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNIVERSITARIO)











23 64

**ARVEJAS VERDES PARTIDAS:** ✓

Es una legumbre de la especie *Pisum sativum* L., en grano seco, de forma de media circunferencia con superficie lisa y color verde pálido uniforme, presenta un 95% de unidades con un diámetro de 4,75 mm.

**Descripción General:** Es una legumbre de la especie *Pisum sativum* L., en grano seco, de forma de media circunferencia con superficie lisa y color verde pálido uniforme, presenta un 95% de unidades con un diámetro de 4,75 mm.

**CARACTERÍSTICAS**

Es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. usado comúnmente en estado seco y partido. Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Presentación en kilogramos, saco de 50 kg, en envases limpios permitidos por la autoridad sanitaria; Color característico, tamaño uniforme, libre de sustancias y cuerpos extraños. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

**AVENA** ✓

Hojuelas de Avena, de cereal seleccionado de primera calidad, obtenido por compresión mecánica del grano, industrialmente limpio y desprovisto de sus tegumentos, libre de sustancias o cuerpos extraños, así como de insectos, partes de estos o sus estados evolutivos.

Presentación

Bolsa de Polietileno por 10 Kg.

Características Físico-Químicas:

- Humedad: Máx. 8.0 %

- Color: Característico

- Olor: Característico

Características del Envase:

Bolsa de polietileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

**AZUCAR RUBIA** ✓

**Presentación:** La entrega del Azúcar deberá ser saco x 50 kg

El producto azúcar rubio o azúcar crudo es obtenido del proceso de extracción y cristalización de jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar.

Debe contar con RS de DIGESA. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano así mismo deberá cumplir con los estándares de calidad NTP 207.007:2019, NTP207.007.209, RM n° 59-2008/MINSA.

ENVASE: saco de polipropileno, polipropileno con liner de polietileno y polipropileno laminados, sacos de papel kraft de primer uso que cumpla con lo establecido en la NTP207.055.2008, art. 118 y 119 del D.S007-98-SA. Tiempo de vida útil, mínimo 1 año contando desde la fecha de producción.

Rotulado cumpla con lo establecido en la NTP.

**CONSERVA DE PESCADO: TROZOS DE CABALLA EN ACEITE**

**VEGETAL (170GR) PRODUCTO NACIONAL**

**Presentación:** La entrega de la Conserva de Pescado deberá ser caja x 48 unidades.

BOLETA DE REGISTRO DE LA ENTREGA DEL PRODUCTO  
Código: 02-2023-CSUNASAM-001  
Fecha: 14/07/2023  
Hora: 10:00 AM  
Lugar: Oficina de Licitaciones  
Firma: [Firma]



✓

✓

✓



22/12/23

**Descripción General:** Es un producto enlatado, elaborado a partir de la caballa en forma de trozos, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidos a un proceso de esterilización comercial que le confiere

Larga vida útil, a temperatura ambiente. Lata adecuada para la conservación, rotulado según la NIMP 001, 1995 y NTP 204.020. Rotulado de los productos pesqueros envasados

Cumplir con la NTP 201.051.2003 conserva de productos pesqueros

Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 24 meses posteriores al ingreso de almacén

Latas en buen estado sin magulladuras ni oxidación, libre de sustancias o materias externas.

**CANELA ENTERO A GRANEL** ✓

Presentación a granel por kg. Características Organolépticas: Color marrón rojizo a marrón cuero; olor: característico agradable; Sabor característico, apariencia corteza del árbol de la canela entera en raja

Libre de sustancias, insectos y materia extraña.

Código: NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015)

La canela es una especia que se obtiene de la corteza de las ramas del canelo o cinamomo.

**CHUÑO** ✓

La fécula de papa conocida también como almidón de papa, un polvo fino y sin sabor, de excelente textura, da mayor viscosidad que los almidones de trigo o de maíz, y permite elaborar productos más gustosos.

Presentación en bolsa de papel kraf revestida de plástico por 25 kl.

Con registro sanitario y habilitación sanitaria vigente, Color blanco, sin humedad Según lo establecido por NTP.

**CLAYO DE OLOR A GRANEL**

Presentación: por kilogramos a granel Con olor y sabor característicos Libre de sustancias, insectos y materia extrañas

La presente Norma define y establece los requisitos y clasificación del clavo de olor, obtenido de los botones florales de *Eugenia caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock y Harrison

Cumpla con lo establecido en NTP 209.127:1976 (Revisada el 2015)

**COMINO MOLIDO**

Presentación por kilogramos

Es el fruto del cominun cuminum. Forma: molido con olor y sabor característicos Libre de sustancias, insectos y materia extrañas.

Debe cumplir con NTP 231.012:1967 (Revisada el 2010)

**COCOA EN POLVO**

Cacao cuenta con un alto índice de grasas (sobre todo saturadas, y en menor medida, monoinsaturadas y poliinsaturadas), hidratos de carbono y proteínas, pero también contiene magnesio, fósforo, potasio, teobromina, cafeína, antioxidantes y agua, entre otros.

**FIDEOS CORTO (SURTIDO)**

Codito, canuto, caracol, tornillo, etc.

Embolsado de papel reforzado de 5 kg. Rotulado según la NTP 209.038, 1994

Cumplir con la NTP 206.010 1981 pastas y fideos para consumo humano

Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Excepto de picaduras, sustancias o materias extrañas. Envase limpio y de primer uso.

**FIDEOS LARGO (ESPAGUETI)**

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Paquete x 10 Kilogramo (kg)

BOLETIN INFORMATIVO N° 001  
C. 001, 002, 003, 004, 005, 006, 007, 008, 009, 010, 011, 012, 013, 014, 015, 016, 017, 018, 019, 020, 021, 022, 023, 024, 025, 026, 027, 028, 029, 030, 031, 032, 033, 034, 035, 036, 037, 038, 039, 040, 041, 042, 043, 044, 045, 046, 047, 048, 049, 050, 051, 052, 053, 054, 055, 056, 057, 058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 074, 075, 076, 077, 078, 079, 080, 081, 082, 083, 084, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091, 092, 093, 094, 095, 096, 097, 098, 099, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000



Descripción General: El fideo spaghetti, es un tipo de fideo de pasta larga seca de sección redonda.

a) CARACTERÍSTICAS El fideo spaghetti es una pasta elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. El fideo tiene las siguientes dimensiones:

Forma : Pasta larga seca, redonda Largo : De 26 a 30 cm aproximadamente Diámetro : 1.72 mm aproximadamente b) OTROS i) Envase de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte

✓ **FRIJOL CASTILLA DE PRIMERA**

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: El frijol castilla o frijol caupí es el grano maduro procedente de la especie Vigna unguiculata L.

CARACTERÍSTICAS El Frijol Castilla de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los grados de calidad siguientes: Primera Segunda Tercera. En el proceso de compra se adquirirá frejol castilla de primera.

Requisitos de calidad y tolerancias para el frijol Características

Grado de Calidad Primera.

Color, sabor olor: característico

Apariencia: grano seco libre de impurezas. Libre de granos geminados. Libre de excremento de roedores. Libre de afectación de insectos vivos, muertos u otras plagas daninas al grano en cualquiera de los estados biológicos.

El frijol se presenta en sacos de 50 kg, envasado en bolsas de polietileno autorizado por registro sanitario o en polipropileno tejido de primer uso que permiten mantener sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Cumplir con las NTP.

✓ **GALLETA SODA**

Presentación: caja X 3 kg.

Elaborado de harina de Trigo Fortificada Según DS 012-2006-SA, Grasa Vegetal Parcialmente Hidrogenada, Glucosa, Sal, Suero de Leche, Extracto de Malta, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato), Levadura, Fosfolipasa, Ciclotina, Oxidante (Azodicarbonamida). Contiene gluten, productos lácteos y de soya

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

✓ **GARBANZO DE PRIMERA**

Grupo: Garbanzos secos

Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE : GARBANZO Código : 5042681800004660

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción General: El Garbanzo es el grano maduro procedente de las especies Cicer arietinum L., de color crema.

a) CARACTERÍSTICAS De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Garbanzo se clasificará en los siguientes grados de calidad: a.- Primera

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.





18 GELATINA AMARILLA DE PINA

Presentación en bolsa de 5 Kg según las normas de registro sanitario.  
Previamente esterilizado con característica sui generis  
Especificaciones físico químicas: Aspecto: polvo granulado, Color: amarillo,  
Sabor y olor: Neutro

19 GUINDONES

Denominación: GUINDONES DESHIDRATADOS

UNIDAD DE MEDIDA: caja x 10 kilos

Producto que proviene de ciruelas (Prunus domestica) frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiemizado. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Primera pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales de nuestro producto. Limpio, libre de sustancias, insectos o materias extrañas

Debe cumplir con las NTP 011.016:1975 FRUTAS. Ciruela

20 HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL

Presentación a granel. Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, tiene propiedades digestivas, activa el hígado. Conveniente para el sistema nervioso, es depurativa, diurética remineralizante. Tónico cardíaco. Rica en calcio, potasio y fósforo

Color marrón, sabor y olor característico. Debe cumplir con NTP 209.038.

21 HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL

Grupo de Alimentos: Leguminosas y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de haba.

CARACTERÍSTICAS • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de haba extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. •

No permitirá aquella harina de haba extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de haba extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación

22 HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL

HARINA DE MACA

Denominación del bien: HARINA DE MACA EXTRUIDA Denominación técnica:

Tipo de Alimentos: No perecibles

Grupo de Alimentos: Tubérculos y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de hipocritos seleccionados de maca.



02-2023-CSUNASAM  
Licitación Pública  
Procedimiento Electrónico  
FOLIO 31 DE 31  
FOLIO 31 DE 31









17 08  
- 58 -  
contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento

20 **MAICENA (ALMIDÓN DE MAÍZ)**

**MAICENA - ALMIDÓN DE MAÍZ**

Denominación del bien: ALMIDÓN DE MAÍZ MAICENA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Almidón de maíz finamente molido.

a) **CARACTERÍSTICAS** La fécula o almidón de maíz es un alimento rico en carbohidratos de color blanco. Este tipo de alimento también se conoce como maicena

Rotulada según la NTP 209.038, 1994

Sin grumos, libre de sustancias y materias extrañas

21 **MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA**

Granos de maní entero tostado sin piel y de cualquier variedad. Aspecto: granos de color rojo oscuro o quinda, marrón o beige con presencia de algunos granos partidos semi pelados y sin presencia de piel sueltos.

Sabor: característico a maní tostado, algunos granos con sabor ligeramente amargo (sobre tostado).

Olor: característico a maní tostado.

Textura: crocante.

Presentación envase especial, según las técnicas de registro sanitario.

22 **MANTEQUILLA**

Mantequilla obtenida a partir de la crema de leche con adición de sal y aditivo autorizado, lista para ser consumida

Presentación en pote de 390g

Su característica debe cumplir con la NTP.

23 **MERMELADA DE FRUTA**

Mermelada de fresa

Se define a la mermelada de fresa con un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de fresas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes con o sin adición de agua y sólidos solubles del 65 – 68%.

Presentación envase especial de 1 kg., basada en normas técnicas de registro sanitario.

24 **OREGANO SECO**

Presentación por Kg. En bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso

El **orégano** (*Origanum vulgare*) es una hierba **que se utiliza para dar sabor a los alimentos**. Se considera seguro en cantidades comunes de alimentos. Es de color verde oliva. Debe estar libre de sustancias, insectos y materia extraños Las normas Técnicas alcanzando los niveles de calidad y seguridad y son un medio óptimo para facilitar la transparencia en el mercado, y en elemento fundamental para competir. NTP sobre especias y condimentos 2 ICS 67.220.10 especias y condimentos 2 ICS 67.220.20 aditivos alimentarios

25 **PALLAR BB**

Denominación técnica: Pallar sieva calidad superior

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Leguminosas

BOLETIN INFORMATIVO  
CARTAS, EJEMPLOS  
DE LAS LEYES DE  
LICITACIONES  
N° 02-2023-  
CSUNASAM  
317



Unidad de medida: Kilogramo (Kg)

Descripción General: Es el grano maduro de la especie *Phaseolus lunatus* L. generalmente de color blanco que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilio. El pallar debe calidad superior deberá ser inocua y aprobada para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana. Según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019:2015

El pallar tiene la ventaja de ser menos grasoso y más almidonado que el común de leguminosas

#### 35 PAPA SECA BLANCA

Presentación en Kg en envases de primer uso.

NTP 011.802:2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos: la norma señala los requisitos de calidad e inocuidad para la papa seca, aplicable a las papas cultivadas, nativas y modernas. Los tubérculos deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, y secados. La papa seca deberá tener un color uniforme, dependiendo de la variedad; estar libre de olores y sabores desagradables; y materias extrañas, como material mineral u orgánico (polvo, pelos, piedrecillas, ramitas, semillas de otras especies, restos de insectos y otras impurezas de origen animal).

#### 36 PASAS MORENA DE PRIMERA

Denominación del bien: PASAS DE UVA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: FRUTOS *Vitis Vinifera* L.

Unidad de medida: Kilogramo (kg) Presentación: Caja por 10 Kg

Descripción General: Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de *Vitis Vinifera* L., elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.

Aspecto y color: textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro. Sabor: Dulce característico. Aroma: característico.

Envasada por 1 kg. Y rotulada según la ntp 209.038, 1994

Cumplir con la ntp. 209.144, 1980 frutas deshidratadas. Pasas

Sanas limpias, libre de sustancias y materias extrañas...

#### 37 PIMIENTA MOLIDA

Presentación: por Kg, envasado herméticamente seguro y evitar contaminaciones bacteriológicas.

La presente Norma Técnica Peruana define y establece los requisitos de la pimienta negra y la pimienta blanca. Se establece los requisitos de la pimienta negra y la *pimienta blanca*, Código, NTP 209.105:1976 (Revisada el 2015).

#### 38 QUINUA PERLADA ENTERA

QUINUA PERLADA

Denominación del bien: QUINUA

Denominación técnica: *Chenopodium quinoa*

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Quinoa es el grano procedente de la especie *Chenopodium quinoa*, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina.



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



4



14 87  
- 5 -

Vinagre Es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas o de diluciones de alcohol etílico.  
Debe cumplir con las exigencias de la norma del Codex Alimentarius para el vinagre (CODEX STAN 162-1987), la Norma técnica peruana del vinagre (INDECOPI) NTP 209.020 (1970) y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo N° 007-96-SA.

#### **FRIJOL CANARIO**

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: El frijol Canario es de grano maduro, procedente de la especie.

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN.**

El Frijol Canario de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los grados de calidad siguientes: Primera Segunda Tercera En el proceso de compra se adquirirá frejol canario de primera.

CUMPLIR CON LA NTP 205.015, 1992 Legumbres secas Frijol 1992

Olor, color y sabor: característico.

Apariencia: grano seco libre de impurezas. Libre de granos geminados, Libre de excremento de roedores, Libre de afectación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos.

El rotulado según la NTP 209.038, 1994

#### **LENTEJAS DE PRIMERA**

Denominación del bien: LENTEJA MARRÓN

Denominación técnica: Lens culinaris Medikus

Tipo de alimentos: No perecibles

Grupo de alimentos: Leguminosas y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie Lens culinaris Medikus. Es una leguminosa seca o menestra.

a) **CARACTERÍSTICA** De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes grados de calidad. Primera. En el proceso de compra se adquirirá lenteja marrón de calidad de primera.

De primera, cumplir con la NTP 205.022 lentejas. 1992

Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos, de picaduras, de sustancias y materias extrañas



#### **7. GARANTIA COMERCIAL DE LOS BIENES:**

- Alcance de la garantía: Peso completo, calidad requerida, puntualidad.
- Periodo de garantía: La fecha de vencimiento del producto debe ser no menor de (OCHO) 08 Meses contados a partir de la recepción formal del bien por parte del área usuaria, para el caso de los abarrotos.
- Inicio del cómputo de periodo de garantía: Al día siguiente de la entrega de la Orden de Compra

#### **8. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

La adquisición de los víveres será financiada por los Recursos ordinarios

#### **9. REQUISITOS DEL POSTOR:**

a. Del Proveedor:

- El proveedor debe ser persona natural o jurídica.

LA LICITACIÓN SE REALIZA DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DEL ANEXO 1 DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-CSUNASAM





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



- 13 04  
-54-
- El postor no debe estar inhabilitado para contratar con el estado.
  - Contar con Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes que se licite.
  - Contar con experiencia en la atención de alimentos
  - No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11° de La Ley vigente
  - Contar con Licencia de Funcionamiento en el objeto de la convocatoria
  - Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del establecimiento o almacén emitido por un organismo e institución de inspección
  - Los postores como persona natural, jurídica o en caso de consorcios deberán contar con domicilio fiscal, legal y/o procesal dentro de la jurisdicción de Huaraz, con el objeto de hacerle llegar las notificaciones, orden de compra, entre otros, por tratarse de alimentos de consumo humano productos perecibles; asimismo, adjuntar fotografía del establecimiento en el que evidencie la dedicación objeto de la convocatoria (en el caso de ser necesario se procederá con la visita de sus establecimientos)
  - Acreditar una unidad vehicular para el transporte de los víveres que cuente con certificado de inspección.

b. Del Personal

Copia de Carnet Sanitario o certificado Médico de buena salud que garantice el buen estado de salud del personal responsable en las entregas de los alimentos, vigente hasta el último entregable según plazo de entrega.

c. Infraestructura Estratégica en la zona

La empresa contratada está obligado a acreditar su permanencia en la jurisdicción de la provincia de Huaraz, acreditando a su establecimiento de enlace y domicilio durante el tiempo de la ejecución contractual



10. PLAZO DE ENTREGA:

El cronograma de entrega general es desde el mes de enero hasta el mes de diciembre concordante con el desarrollo académico del semestre 2024-I y II; asimismo, el contratista deberá entregar los bienes objetos de convocatoria en un plazo máximo de veinte (5) días calendario desde el día siguiente de notificada y recibida la Orden de Compra.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
UNIDAD DE CURRÍCULO Y ALUMEN JURADOS (COORDINADOR UNIVERSITARIO)  
Lic. Páscar Figueroa Caceres

10

11

12



10-51-03

**11. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Se adjuntará el Informe con el formato N° 08, después de la recepción del área usuaria con el V°B° de la DBU.

**12. LUGAR DE ENTREGA:**

El proveedor o contratista adjudicado comunicara al responsable de Almacén Central: Av. Centenario N° 200 Independencia – Huaraz, este a su vez coordinara con el Almacén del Comedor Universitario – Ciudad Universitaria-Shancayan, para la entrega.

**13. FORMA DE PAGO**

El pago al contratista adjudicado será después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria y con visto bueno del Director de la Dirección de Bienestar Universitario.

**14. CONFORMIDAD**

La conformidad estará a cargo del responsable del almacén central, comedor universitario con visto bueno del nutricionista y jefatura del Servicio Alimentario (comedor universitario)

**15. PENALIDADES APLICABLES:**

Penalidades por mora:

La Universidad cobrará las penalidades con lo establecido en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado.



**16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la ley de contrataciones del estado

**17. REAJUSTE DE PRECIOS**

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Lic. J. F. Figueroa Páez  
UNIDAD DE SERVICIO ALIMENTARIO (COMEDOR UNIVERSITARIO)



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



| Cantidad | Unidad de Medida   | Descripción   | 1°<br>Entregable | 2°<br>Entregable | 3°<br>Entregable | 4°<br>Entregable | 5°<br>Entregable | 6°<br>Entregable | 7°<br>Entregable | 8°<br>Entregable |
|----------|--------------------|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 440      | BADES X 20 LT      | ACEITE VEGETAL  | 55               | 55               | 55               | 55               | 55               | 55               | 55               | 55               |
| 720      | KILO               | ACEITUNAS NEGRAS DE 1°  | 90               | 90               | 90               | 90               | 90               | 90               | 90               | 90               |
| 1120     | SACO X 50 KILOS    | AFROZ EXTRA   | 140              | 140              | 140              | 140              | 140              | 140              | 140              | 140              |
| 2160     | KILOGRAMO          | AFUELAS VERDES PARTIDAS   | 270              | 270              | 270              | 270              | 270              | 270              | 270              | 270              |
| 160      | BOSA X 10 KG       | ALFENA X 10 kg  | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               |
| 320      | SACO X 50 KILO     | ALUCAR RUBIA X 50 KILOS   | 40               | 40               | 40               | 40               | 40               | 40               | 40               | 40               |
| 48       | KILOGRAMO          | CANELA ENTERA   | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                |
| 120      | BOLSA X 25 KILO    | CHUÑO X 25 kg   | 15               | 15               | 15               | 15               | 15               | 15               | 15               | 15               |
| 48       | KILOGRAMO          | CLAVO DE OLOR   | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                |
| 8        | PQ X 20 UNID       | CACAO EN POLVO X 400 g (PQT X 20 UNID)                                    | 1                | 1                | 1                | 1                | 1                | 1                | 1                | 1                |
| 48       | KILOGRAMO          | C/MINO MOLIDO   | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                |
| 48       | KILOGRAMO          | P MIENTA MOLIDO   | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                | 6                |
| 480      | CAJA X 48 UNIDAD   | CONSERVA DE PESCADO; SOLIDO O TROZOS DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (470GR) | 60               | 60               | 60               | 60               | 60               | 60               | 60               | 60               |
| 400      | PAQUETE X 5 KILOS  | FRIJOS CORTO (SUFTIDO) PAQUETE X 5 KILOS                                  | 50               | 50               | 50               | 50               | 50               | 50               | 50               | 50               |
| 680      | PAQUETE X 10 KILOS | FRIJOS LARGO (ESFAGUETI) PAQUETE X 10 KILOS                               | 85               | 85               | 85               | 85               | 85               | 85               | 85               | 85               |
| 1680     | KILOGRAMO          | FRIJOL CANARIO DE PRIMERA   | 210              | 210              | 210              | 210              | 210              | 210              | 210              | 210              |
| 1080     | KILOGRAMO          | FRIJOL CASTILLA DE PRIMERA  | 135              | 135              | 135              | 135              | 135              | 135              | 135              | 135              |
| 80       | CANAJA X 3 KG      | GALLETA DE SODA / GRANEL X 3 KG   | 10               | 10               | 10               | 10               | 10               | 10               | 10               | 10               |
| 1080     | KILOGRAMO          | GRANIZO DE PRIMERA  | 135              | 135              | 135              | 135              | 135              | 135              | 135              | 135              |
| 200      | BOLSA X 5 KG       | GELATINA AMARILLA DE PIÑA (X 5 kg)  | 25               | 25               | 25               | 25               | 25               | 25               | 25               | 25               |
| 56       | CANAJA X 10 KG     | GUINDONES X 10 kg   | 7                | 7                | 7                | 7                | 7                | 7                | 7                | 7                |
| 800      | KILOGRAMO          | HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL  | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              |
| 1200     | KILOGRAMO          | HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL   | 150              | 150              | 150              | 150              | 150              | 150              | 150              | 150              |
| 800      | KILOGRAMO          | HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL  | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              |









**ADQUISICION DE FRUTAS PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO  
(COMEDOR UNIVERSITARIO) - UNASAM**

145 8  
- 96  
92

**1. ÁREA USUARIA:**

Unidad de Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario - Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

- Cumplir con lo establecido en MEF y la UNASAM, con la finalidad de cumplir con el abastecimiento de alimentos al Servicio Alimentario (comedor universitario) para los estudiantes de bajos recursos económicos.
- La Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo, tiene como visión formar profesionales altamente calificados; asimismo, la administración del comedor universitario tiene como función velar por la seguridad integral de los estudiantes, docentes y administrativos con la alimentación sana y buena durante el desarrollo del semestre académico

**3. OBJETIVOS:**

Adquisición de alimentos frutas para personas para el Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la UNASAM, para brindar una alimentación balanceada en el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes beneficiarios de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico de la nuestra casa superior de estudios durante el presente año.

**4. ANTECEDENTES**

Las autoridades de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo aprobaron el inicio del semestre académico a partir del mes de diciembre del año en curso.

La Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario viene realizando los requerimientos de bienes y servicios para la atención de los estudiantes de nuestra casa de estudios, comunidad universitaria y ciudadanía en general todos los semestres académicos.

Como consecuencia de las contrataciones que se ha venido ejecutando en el presente ejercicio presupuestal, la Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) conjuntamente con la Dirección de Bienestar Universitario con el objeto de realizar buenas contrataciones de bienes y servicio con una ejecución contractual responsable con empresas, participantes o postores está actualizando y mejorando las condiciones, requisitos, especificaciones cantidades entre otros para una buena atención, por escrito con los que resulten adjudicados durante la ejecución de los contratos. Asimismo, que, para el caso de víveres o alimentos altamente delicados y perecibles (frutas, tubérculos, verduras y todas las carnes), las entregas se llevaran a cabo según requerimiento del área usuaria.

**5. ACTIVIDAD DEL POI:**

Provision de la dieta balanceada del comedor universitario.

**6. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:**

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Lia. Rosalinda Posano  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNIVERSITARIO)

P

HA

J





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



Cantidad del requerimiento

| N° | Cantid | Unidad de Medida | Descripción                               |
|----|--------|------------------|---|
| 1  | 2000   | KILOGRAMO        | CARAMBOLA CATEGORIA I                     |
| 2  | 12000  | KILOGRAMO        | MANDARINA DE 1° (6 UNID x KG APROX)       |
| 3  | 4800   | KILOGRAMO        | MANGO DE PRIMERA (4 UNID x KG APROX)      |
| 4  | 4800   | KILOGRAMO        | MANZANA ISRAEL (5 UNID x KG APROX)        |
| 5  | 3600   | KILOGRAMO        | MANZANA SAN ANTONIO                       |
| 6  | 2400   | KILOGRAMO        | MARACUYA 1°                               |
| 7  | 2800   | KILOGRAMO        | MELOCOTON DE 1°                           |
| 8  | 6400   | KILOGRAMO        | MELON CATEGORIA I                         |
| 9  | 3200   | KILOGRAMO        | MEMBRILLO DE 1°                           |
| 10 | 10000  | KILOGRAMO        | NARANJA TANGELO DE 1° (4 UNID x KG APROX) |
| 11 | 3600   | KILOGRAMO        | PAPAYA DE LA SELVA 1°                     |
| 12 | 7200   | KILOGRAMO        | PEPINO DULCE (4 UNID x KG APROX)          |
| 13 | 4000   | KILOGRAMO        | PIÑA HAWAIANA 1° SIN CORONA               |
| 14 | 16000  | UNIDAD           | PLATANOS DE ISLA 1°                       |
| 15 | 48000  | UNIDAD           | PLATANOS DE SEDA 1°                       |
| 16 | 6400   | KILOGRAMO        | SANDIA DE 1°                              |
| 17 | 4800   | KILOGRAMO        | UVA NEGRA en racimos                      |
| 18 | 2600   | KILOGRAMO        | LIMON DULCE (AL PESO)                     |

Especificaciones Técnicas del Requerimiento

**CARAMBOLA**

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**MANDARINA DE PRIMERA**

Presentación: por Kg (5-6 unidades por kg)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, NTP 011.023:2006 (mandarinas)

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**MANGODE PRIMERA**

Presentación: por Kg (4Unid x Kg aproximad.)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez optimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas y NTP 011.010.2020 MANGO

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**MANZANA PARA SAN ANTONIO S.A**

Presentación: por Kg

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE LICITACIONES  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Licitador: Lic. Rosalva Figueira Pareda  
Jefe de Oficina de Asesoría Jurídica (COORDINADOR JURÍDICO)



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



43 05  
-84-  
90

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, NTP 011.002 (revisada el 2019) aplicable a las manzanas, establece los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir la manzana  
Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**MANZANA ISRAEL**

Presentación: por Kg (5-6 unidades por kg)  
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas  
NTP 011.005, 2014. NTP 011.002, 2014. Frutas  
Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**MARACUYÁ**

Presentación: por Kg  
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas  
Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**MELOCOTÓN**

Presentación: por Kg  
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas  
Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**MEMBRILLO**

Presentación: por Kg  
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas  
Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**MELÓN**

Presentación: por Kg  
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas  
Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**NARANJA SIN PEPA DE PRIMERA**

Presentación: por Kg (4 unidades x kilogramo promed.)  
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, NTP 011.023:2006 (naranjas)  
Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**PEPINO DULCE**

Presentación: por Kg (4 a 5 unid. x kg)  
Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

AL CALIFICADO ANTUNEZ DE MAYOLO  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-CSUNASAM  
LIC. RUSO F. JUAN P. ROSARIO  
UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO



Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**PIÑA HAWAIANA SIN CORONA**

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.013 1973 frutas

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**PLÁTANO DE ISLA**

Presentación: Unidad.

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.700 2009 frutas

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**PLÁTANO DE SEDA**

Presentación: Unidad (180 A 200 GR)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.700 2009 frutas

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**SANDILLA**

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas, y NTP 011.017:1975

FRUTAS. Sandías.

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**UVA NEGRA EN RACIMO**

Presentación: Kg.

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011 012 2005 uva

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**PAPAYA**

Presentación: por Kg

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.009 1973 papaya

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

**LIMON DULCE**

Presentación: por Kg (5 a 6 unid. x kg)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.001 2013 frutas

Ingreso al almacén en cubetas y protegidas

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE REGISTRO  
Lic. Ríos  
UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO



7. **Garantía Comercial de los bienes:**

- Alcance de la garantía: Peso completo, calidad requerida, puntualidad.
- Periodo de garantía: Inmediato
- Inicio del cómputo de periodo de garantía: Al día siguiente de la entrega de la Orden de Compra

8. **FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

La adquisición de los víveres será financiada por los Recursos ordinarios

9. **REQUISITOS DEL POSTOR:**

a. **Del Proveedor:**

- El proveedor debe ser persona natural o jurídica.
- El postor no debe estar inhabilitado para contratar con el estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes que se licite.
- Contar con experiencia en la atención de alimentos
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11° de La Ley vigente
- Contar con Licencia de Funcionamiento en el objeto de la convocatoria
- Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del establecimiento o almacén emitido por un organismo e institución de inspección
- Los postores como persona natural, jurídica o en caso de consorcios deberán contar con domicilio fiscal, legal y/o procesal dentro de la jurisdicción de Huaraz, con el objeto de hacerle llegar las notificaciones, orden de compra, entre otros, por tratarse de alimentos de consumo humano productos perecibles, asimismo, adjuntar fotografía del establecimiento en el que evidencie la dedicación objeto de la convocatoria (en el caso de ser necesario se procederá con la visita de sus establecimientos).
- Acreditar una unidad vehicular para el transporte de los víveres que cuente con certificado de inspección.

b. **Del Personal**

Copia de Carnet Sanitario o certificado Médico de buena salud que garantice el buen estado de salud del personal responsable en las entregas de los alimentos, vigente hasta el último entregable según plazo de entrega.

c. **Infraestructura Estratégica en la zona**

La empresa contratada está obligado a acreditar su permanencia en la jurisdicción de la provincia de Huaraz, acreditando a su establecimiento de enlace y domicilio durante el tiempo de la ejecución contractual

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN GENERAL DE LICITACIONES  
Lic. Rosalva Figueroa Páez  
UNIDAD DE ASESORIA JURÍDICA (COMEXUR UNIVERSITARIO)





NOTA: Los entregables están sujetos al inicio y desarrollo del semestre académico 2024 – I y II, de existir suspensiones, postergaciones u otros, el contratista es responsable ampliar el plazo de los entregables en coordinación con el área usuaria.

**11. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Se adjuntará el Informe con el formato N° 08, después de la recepción del área usuaria con el V°B° de la DBU.

**12. LUGAR DE ENTREGA:**

El proveedor o contratista adjudicado comunicara al responsable de Almacén Central: Av. Centenario N° 200 Independencia – Huaraz, este a su vez coordinara con el Almacén del Comedor Universitario – Ciudad Universitaria-Shancayan, para la entrega.

**13. FORMA DE PAGO**

El pago al contratista adjudicado será después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria y con visto bueno del Director de la Dirección de Bienestar Universitario.

**14. CONFORMIDAD**

La conformidad estará a cargo del responsable del almacén central, comedor universitario con visto bueno del nutricionista y jefatura del servicio Alimentario (comedor universitario)

**15. PENALIDADES APLICABLES:**

Penalidades por mora:

La Universidad cobrará las penalidades según lo establecido en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado.

**16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la ley de contrataciones del estado

**17. REAJUSTE DE PRECIOS**

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
CIUDAD UNIVERSITARIA  
Lic. Rosa M. Lleroa F. Osano  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNIVERSITARIO)







83  
89

**ADQUISICIÓN DE VERDURAS PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO  
(COMEDOR UNIVERSITARIO) - UNASAM**

**01. ÁREA USUARIA:**

Unidad de Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario - Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo

**02. FINALIDAD PÚBLICA:**

- Cumplir con lo establecido en MEF y la UNASAM, con la finalidad de cumplir con el abastecimiento de alimentos al Servicio Alimentario (comedor universitario) para los estudiantes de bajos recursos económicos.
- La Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo, tiene como visión formar profesionales altamente calificados; asimismo, la administración del comedor universitario tiene como función velar por la seguridad integral de los estudiantes, docentes y administrativos con la alimentación sana y buena durante el desarrollo del semestre académico

**03. OBJETIVOS:**

Adquisición de alimentos **verduras** para personas para el Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la UNASAM, para brindar una alimentación balanceada en el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes beneficiarios de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico de la nuestra casa superior de estudios durante el presente año.

**04. ANTECEDENTES**

Las autoridades de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo aprobaron el inicio del semestre académico 2023-II a partir del mes de diciembre del año en curso.

La Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario viene realizando los requerimientos de bienes y servicios para la atención de los estudiantes de nuestra casa de estudios, comunidad universitaria y ciudadanía en general todos los semestres académicos.

Como consecuencia de las contrataciones que se ha venido ejecutando en el presente ejercicio presupuestal, la Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) conjuntamente con la Dirección de Bienestar Universitario con el objeto de realizar buenas contrataciones de bienes y servicio con una ejecución contractual responsable con empresas, participantes o postores está actualizando y mejorando las condiciones, requisitos, especificaciones cantidades entre otros para una buena atención, por escrito con los que resulten adjudicados durante la ejecución de los contratos. Asimismo, que para el caso de víveres o alimentos altamente delicados y perecibles (frutas, tubérculos, verduras y todas las carnes), las entregas se llevarán a cabo según requerimiento del área usuaria.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Lc. Rg. Figueroa Rosendo  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNIVERSITARIO)

**05. ACTIVIDAD DEL POI:**

Provisión de la dieta balanceada del comedor universitario.

**06. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:**



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



Cantidad del requerimiento

| N° | Cantid | Unidad de Medida | Descripción                                |
|----|--------|------------------|--|
| 1  | 1840   | KILOGRAMO        | AJI AMARILLO DE 1° CALIDAD (FRESCO)        |
| 2  | 240    | KILOGRAMO        | AJI MIRASOL DE 1° CALIDAD (SECO)           |
| 3  | 160    | KILOGRAMO        | AJI PANCA ROJO DE 1° CALIDAD (SECO)        |
| 4  | 1600   | KILOGRAMO        | AJOS PELADO DE 1° CALIDAD                  |
| 5  | 160    | KILOGRAMO        | ALBAHACA DE 1° CALIDAD                     |
| 6  | 3600   | KILOGRAMO        | APIO GRANDE 1°                             |
| 7  | 4000   | KILOGRAMO        | ARVEJAS VERDES 1° CALIDAD                  |
| 8  | 800    | KILOGRAMO        | BETARRAGA GRANDE                           |
| 9  | 2160   | KILOGRAMO        | BROCOLI 1°                                 |
| 10 | 360    | UNIDAD           | CALABAZA MADURA 1°                         |
| 11 | 6400   | KILOGRAMO        | CAMOTE MORADO 1°                           |
| 12 | 2000   | KILOGRAMO        | CAIGUAS 1°                                 |
| 13 | 320    | KILOGRAMO        | CEBADA TOSTADA                             |
| 14 | 1200   | KILOGRAMO        | CEBOLLA CHINA 1°                           |
| 15 | 12000  | KILOGRAMO        | CEBOLLA ROJA O MORADA 1°                   |
| 16 | 290    | KILOGRAMO        | CHINCHO 1° Atado por 0.5 kg)               |
| 17 | 1440   | KILOGRAMO        | CHOCLO DESCRANADO 1°                       |
| 18 | 7000   | KILOGRAMO        | CHOCLO ENTERO DE 1° (sin panca)            |
| 19 | 560    | KILOGRAMO        | COL CHINA GRANDE 1° (Peso: 4.50 a 5.50 kg) |
| 20 | 1440   | KILOGRAMO        | COLIFLOR 1°                                |
| 21 | 560    | KILOGRAMO        | CULANTRO                                   |
| 22 | 720    | KILOGRAMO        | ESPINACA                                   |
| 23 | 1600   | KILOGRAMO        | HABAS FRESCA SIN VAINA sin película 1°     |
| 24 | 150    | KILOGRAMO        | HABAS FRESCA CON VAINA 1°                  |
| 25 | 120    | KILOGRAMO        | HIERBA BUENA 1°                            |
| 26 | 720    | ATADO            | HIERBA LUISA 1°                            |
| 27 | 540    | KILOGRAMO        | HUACATAY 1°                                |
| 28 | 240    | KILOGRAMO        | KION FRESCO 1°                             |
| 29 | 1600   | UNIDAD           | LECHUGA BATAVIA O RIZADAS 1°               |
| 30 | 2000   | KILOGRAMO        | LIMON SUTIL 1°                             |
| 31 | 160    | KILOGRAMO        | LINAZA                                     |
| 32 | 2000   | KILOGRAMO        | MAIZ MORADO SECO 1°                        |
| 33 | 1024   | KILOGRAMO        | NABO 1°                                    |
| 34 | 1440   | KILOGRAMO        | OLLUCO DE PRIMERA 1°                       |
| 35 | 64000  | KILOGRAMO        | PAPA YUNGAY EXTRA                          |
| 36 | 3600   | UNIDAD           | PEPINILLO GRANDE 1°                        |
| 37 | 280    | KILOGRAMO        | PEREJIL 1°                                 |
| 38 | 4000   | KILOGRAMO        | PIMENTO ROJO 1°                            |
| 39 | 1536   | KILOGRAMO        | PORO 1°                                    |
| 40 | 1800   | KILOGRAMO        | RABANITO 1° (por 1.00 kg)                  |
| 41 | 280    | KILOGRAMO        | ROCOTO                                     |
| 42 | 1200   | KILOGRAMO        | TARWI O CHOCHO FRESCO 1°                   |
| 43 | 6400   | KILOGRAMO        | TOMATE DE 1° CALIDAD                       |
| 44 | 2400   | KILOGRAMO        | VAINITA 1°                                 |
| 45 | 3600   | KILOGRAMO        | YUCA BLANCA 1°                             |
| 46 | 9600   | KILOGRAMO        | ZANAHORIA 1°                               |
| 47 | 12800  | KILOGRAMO        | ZAPALLO MACRE 1°                           |

SECRETARÍA DE LICITACIONES  
UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
UNIDAD DE SALUD Y BIENESTAR (CORRESPONDENCIA)





36-10  
52

**Especificaciones Técnicas del Requerimiento**

**AJÍ AMARILLO FRESCO DE PRIMERA**

Presentación: por Kg

Calidad de primera, fresco limpio y sano, libre de magulladuras, picaduras y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos), tamaño del producto como mínimo 12cm

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

El ingreso del producto al almacén será en cubeta

**AJÍ MIRASOL**

Presentación: por Kg

Calidad de primera, seco limpio y sano, libre de magulladuras, picaduras y agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Es el aji amarillo seco, tamaño del producto como mínimo 12cm

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

El ingreso del producto al almacén será en cubeta

**AJO PELADO A GRANEL**

Presentación: Bolsa Por kilos

Calidad de primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes químicos y/o biológicos

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

El ingreso del producto al almacén será en cubeta y enbolsado

**ALBAHACA**

Presentación: por atado (250 gr aproximadamente)

Calidad primera, fresca, limpia y sana, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**APIO**

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, fresca, limpia y sana, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Las hojas deben tener de 45 a 50 cm.

Grado de madurez óptimo

cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**ARVEJAS VERDES**

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**BETARRAGA**

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, sin hojas, color guinda, fresco, limpio y sano libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.121 2011 tubérculo

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**BROCOLI:**

Presentación: por kg.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE LICITACIONES  
LIC. PTO. 02-2023-CSUNASAM  
SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO, 2023



D

Handwritten signature

Handwritten signature



56



**CHOCLO ENTERO (sin panca)**

Presentación: Unidades

Calidad primera, sin panca, grano grande, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Tamaño mínimo 15 cm

Cumplir con la NTP 011.105 2014 choclo

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**COL CHINA 1°**

Presentación: Unidades (Peso: 4.50 a 5.50 kg)

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Las hojas deben tener de 25 a 30 cm como mínimo.

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**COLIFLOR**

Presentación: por Kg.

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color blanco libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**ESPINACA**

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos) Con grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**HABAS FRESCA SIN VAINA**

Presentación: por kg.

Calidad primera, fresca, limpia sin vaina y sin película y sana, color característico, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos) Con

grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**LEGUMBRES FRESCAS**

Presentación: Kilogramos

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**HUACATAY**

Presentación: en kilogramos

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Las hojas deben tener de 25 a 30 cm como mínimo.

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**KION FRESCO**

Presentación: por kg.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico  
Licitador: Lic. ROLANDO RIVERA  
Firma: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_





Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas  
Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**LECHUGAS**

Presentación: Unidad

calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas  
Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**LIMÓN SUTIL**

Presentación: kilogramos

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.106 2005 limón,  
Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**MAÍZ MORADO SECO**

Presentación: por Kg.

Calidad primera, grano seco, color característico, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.105 2014 maíz  
Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**NABO**

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas  
Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**OLLUCO**

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Cumplir con la NTP 011.121201tuberculo  
Ingreso al almacén en cubetas

**PEPINILLO**

Presentación: Unidad

calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo  
Tamaño 25 cm como mínimo  
Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas, NTP 011.113:1975 (revisada el 2012)

pepinillo

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**PEREJIL**

Presentación: en kilogramos

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez óptimo

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-CSUNASAM  
UNIDAD DE SERVICIOS AL CLIENTE  
Lic. P. 011.100 hortalizas  
L. 011.113:1975 (revisada el 2012)



Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**PIMENTÓN ROJO**

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**PORO**

Presentación: Kilogramo

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Las hojas deben tener de 25 a 30 cm como mínimo.

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**RABANITO**

Presentación: Atado (x 1 kg)

Calidad primera, sin hojas, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**TARWI O CHOCHO**

Presentación: Kg.

Calidad primera, sin amargor, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el grano desamargado de tarwi o chocho para su comercialización NTF 205.090.2016 Tarwi

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**TOMATE DE PRIMERA**

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

ingreso al almacén en cubetas

**VAINITA**

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**ZAPALLO MACRE**

Presentación: Kg

Calidad primera, fresco, limpio y sano, color característico, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)

Grado de madurez óptimo

Cumplir con la NTP 011.114:19/5 (revisada el 2012) Zapallo tipo macre

Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

U.N.S.A.M. - U.N.S.A.M. - U.N.S.A.M.  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-CSUNASAM  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-CSUNASAM  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 02-2023-CSUNASAM







**ZANAHORIA**

Presentación: Kg  
Calidad extra, sin hojas, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez optimo  
Cumplir con la NTP 011.121201 tuberculo  
Ingreso al almacén en cubetas

**YUCA DE PRIMERA**

Presentación: Kg  
Calidad de primera, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez optimo  
Cumplir con la NTP 011.500 2009 yuca  
Ingreso al almacén en cubetas

**CULANTRO**

Presentación: por kg  
Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez optimo  
Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas  
Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**ROCOTO DE LA REGIÓN**

Presentación: Kg.  
Calidad primera, fresco, limpio y sano, color verde libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez optimo  
Cumplir con la NTP 011.100 hortalizas  
Ingreso al almacén en cubetas y debidamente embolsado

**PAPA YUNGAY EXTRA**

Presentación: Kg  
Calidad extra, sin hojas, fresco, limpio y sano, libre de agentes contaminantes (químicos y/o biológicos)  
Grado de madurez optimo  
Cumplir con la NTP 011.119:1992. TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Papa y NTP 011.119 2010 papa Yungay serrana  
Ingreso al almacén en cubetas



**07. Garantía Comercial de los bienes:**

- Alcance de la garantía: Peso completo, calidad requerida, puntualidad.
- Periodo de garantía: Inmediato
- Inicio del cómputo de periodo de garantía: Al día siguiente de la entrega de la Orden de Compra

**08. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

La adquisición de los víveres será financiada por los Recursos ordinarios

**09. EQUIITOS DEL POSTOR:**

**Del Proveedor:**

- El proveedor debe ser persona natural o jurídica.
- El postor no debe estar inhabilitado para contratar con el estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes que se licite.

RECEBIÓ  
01/02/2023  
09:00 AM  
UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN DE LICITACIONES  
DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN



- Contar con experiencia en la atención de alimentos
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11° de La Ley vigente
- Contar con Licencia de Funcionamiento en el objeto de la convocatoria
- Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del establecimiento o almacén emitido por un organismo e institución de inspección
- Los postores como persona natural, jurídica o en caso de consorcios deberán contar con domicilio fiscal, legal y/o procesal dentro de la jurisdicción de Huaraz, con el objeto de hacerle llegar las notificaciones, orden de compra, entre otros, por tratarse de alimentos de consumo humano productos perecibles; asimismo, adjuntar fotografía del establecimiento en el que evidencie la dedicación objeto de la convocatoria (en el caso de ser necesario se procederá con la visita de sus establecimientos).
- Acreditar una unidad vehicular para el transporte de los víveres que cuente con certificado de inspección.

#### Del Personal

Copia de Carnet Sanitario o certificado Médico de buena salud que garantice el buen estado de salud del personal responsable en las entregas de los alimentos, vigente hasta el último entregable según plazo de entrega.

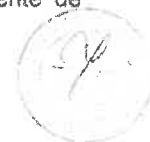
#### Infraestructura Estratégica en la zona

La empresa contratada está obligado a acreditar su permanencia en la jurisdicción de la provincia de Huaraz, acreditando a su establecimiento de enlace y domicilio durante el tiempo de la ejecución contractual

#### 10. PLAZO DE ENTREGA:

El cronograma de entrega general es desde el mes de enero hasta el mes de diciembre concordante con el desarrollo académico del semestre 2024-I y II; asimismo, el contratista deberá entregar los bienes objetos de convocatoria en un plazo máximo de veinte (20) días calendario desde el día siguiente de notificada y recibida la Orden de Compra.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE LICITACIONES  
LIC. ROY JHONATAN ROSARIO  
UNIDAD DE LICITACIONES Y CONTRATACIONES





27 03 2023  
30

**11. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Se adjuntará el Informe con el formato N° 08, después de la recepción del área usuaria con el V°B° de la DBU.

**12. LUGAR DE ENTREGA:**

El proveedor o contratista adjudicado comunicara al responsable de Almacén Central: Av. Centenario N° 200 Independencia – Huaraz, este a su vez coordinara con el Almacén del Comedor Universitario – Ciudad Universitaria-Shancayan, para la entrega.

**13. FORMA DE PAGO**

El pago al contratista adjudicado será después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria y con visto bueno del Director de la Dirección de Bienestar Universitario.

**14. CONFORMIDAD**

La conformidad estará a cargo del responsable del almacén central, comedor universitario con visto bueno del nutricionista y jefatura del servicio Alimentario (comedor universitario)

**15. PENALIDADES APLICABLES:**

Penalidades por mora:

La Universidad cobrara las penalidades según lo establecido en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado.

**16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la ley de contrataciones del estado

**17. REAJUSTE DE PRECIOS**

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Lic. Rosa F. Huamani Posano  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNIVERSITARIO)



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción                                | 1°<br>Entregable | 1°<br>Entregable | 3°<br>Entregable | 4°<br>Entregable | 5°<br>Entregable | 6°<br>Entregable | 7°<br>Entregable | 8°<br>Entregable |
|----------|------------------|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 1840     | KILOGRAMO        | AJI AMARILLO DE 1° CALIDAD (FRESCO)        | 230              | 230              | 230              | 230              | 230              | 230              | 230              | 230              |
| 240      | KILOGRAMO        | AJI MIRASOL DE 1° CALIDAD (SECO)           | 30               | 30               | 30               | 30               | 30               | 30               | 30               | 30               |
| 160      | KILOGRAMO        | AJI PANCA ROJO DE 1° CALIDAD (SECO)        | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               |
| 1600     | KILOGRAMO        | AJOS PELADO DE 1° CALIDAD                  | 200              | 200              | 200              | 200              | 200              | 200              | 200              | 200              |
| 160      | KILOGRAMO        | ALEAHACA DE 1° CALIDAD                     | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               | 20               |
| 3600     | KILOGRAMO        | APIO GRANDE 1°                             | 450              | 450              | 450              | 450              | 450              | 450              | 450              | 450              |
| 4000     | KILOGRAMO        | ARVEJAS VERDES 1° CALIDAD                  | 500              | 500              | 500              | 500              | 500              | 500              | 500              | 500              |
| 800      | KILOGRAMO        | BE'ARRAGA GRANDE                           | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              | 100              |
| 2160     | KILOGRAMO        | BRÓCOLI 1°                                 | 270              | 270              | 270              | 270              | 270              | 270              | 270              | 270              |
| 360      | UNIDAD           | CALABAZA MADURA 1°                         | 45               | 45               | 45               | 45               | 45               | 45               | 45               | 45               |
| 6400     | KILOGRAMO        | CALMOTE MORADO 1°                          | 800              | 800              | 800              | 800              | 800              | 800              | 800              | 800              |
| 2000     | KILOGRAMO        | CAIGUAS 1°                                 | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              |
| 320      | KILOGRAMO        | CEBADA TOSTADA                             | 40               | 40               | 40               | 40               | 40               | 40               | 40               | 40               |
| 1200     | KILOGRAMO        | CEBOLLA CHINA 1°                           | 150              | 150              | 150              | 150              | 150              | 150              | 150              | 150              |
| 12000    | KILOGRAMO        | CEBOLLA ROJA O MORADA 1°                   | 1500             | 1500             | 1500             | 1500             | 1500             | 1500             | 1500             | 1500             |
| 290      | KILOGRAMO        | CHINCHO 1° Alado por 0.5 kg)               | 60               | 60               | 60               | 60               | 60               | 60               | 60               | 60               |
| 1440     | KILOGRAMO        | CHOCLO DESGRANADO 1°                       | 180              | 180              | 180              | 180              | 180              | 180              | 180              | 180              |
| 7000     | KILOGRAMO        | CHOCLO ENTERO DE 1° (sin panza)            | 2000             | 2000             | 2000             | 2000             | 2000             | 2000             | 2000             | 2000             |
| 560      | KILOGRAMO        | CO . CHINA GRANJE 1° (Peso:4.50 a 5.50 kg) | 70               | 70               | 70               | 70               | 70               | 70               | 70               | 70               |
| 1440     | KILOGRAMO        | CO .IFLOR 1°                               | 180              | 180              | 180              | 180              | 180              | 180              | 180              | 180              |
| 560      | KILOGRAMO        | CULANTRO                                   | 70               | 70               | 70               | 70               | 70               | 70               | 70               | 70               |

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico  
Lit. Ros. ...  
Jefe de Oficina ...





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico

|       |           |  |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|-------|-----------|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 720   | KILOGRAMO | ESPINACA                                     | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   |
| 1600  | KILOGRAMO | HAIJAS FRESCAS SIN VAINA<br>sin pellicula 1° | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  |
| 150   | KILOGRAMO | HAIJAS FRESCAS CON VAINA<br>1°               | 75   | 0    | 0    | 0    | 0    | 0    | 0    | 0    | 75   |
| 120   | KILOGRAMO | HERBA BUENA 1°                               | 15   | 15   | 15   | 15   | 15   | 15   | 15   | 15   | 15   |
| 720   | KILOGRAMO | HERBA LUISA 1°                               | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   | 90   |
| 640   | KILOGRAMO | HUACATAY 1°                                  | 80   | 80   | 80   | 80   | 80   | 80   | 80   | 80   | 80   |
| 240   | KILOGRAMO | KION FRESCO 1°                               | 30   | 30   | 30   | 30   | 30   | 30   | 30   | 30   | 30   |
| 1600  | UNIDAD    | LECHUGA BATAVIA O                            |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| 2000  | KILOGRAMO | RIZADAS 1°                                   | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  | 200  |
| 160   | KILOGRAMO | LIMON SUTIL 1°                               | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  |
| 2000  | KILOGRAMO | LINAZA                                       | 20   | 20   | 20   | 20   | 20   | 20   | 20   | 20   | 20   |
| 1024  | KILOGRAMO | MAZ MORADO SECO 1°                           | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  |
| 1440  | KILOGRAMO | NAJO 1°                                      | 128  | 128  | 128  | 128  | 128  | 128  | 128  | 128  | 128  |
| 64000 | KILOGRAMO | OLIVUCO DE PRIMERA 1°                        | 180  | 180  | 180  | 180  | 180  | 180  | 180  | 180  | 180  |
| 3600  | UNIDAD    | PAPA YUNGAY EXTRA                            | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 | 8000 |
| 280   | KILOGRAMO | PEPINILLO GRANDE 1°                          | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  |
| 4000  | KILOGRAMO | PEREJIL 1°                                   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   |
| 1536  | KILOGRAMO | PIMIENTO ROJO 1°                             | 500  | 500  | 500  | 500  | 500  | 500  | 500  | 500  | 500  |
| 1800  | KILOGRAMO | PORO 1°                                      | 192  | 192  | 192  | 192  | 192  | 192  | 192  | 192  | 192  |
| 280   | KILOGRAMO | RAJANITO 1° (por 1.00 kg)                    | 225  | 225  | 225  | 225  | 225  | 225  | 225  | 225  | 225  |
| 1200  | KILOGRAMO | RO-COTO                                      | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   | 35   |
| 6400  | KILOGRAMO | TARWI O CHOCHO FRESCO<br>1°                  | 150  | 150  | 150  | 150  | 150  | 150  | 150  | 150  | 150  |
| 2400  | KILOGRAMO | TOMATE DE 1° CALIDAD                         | 800  | 800  | 800  | 800  | 800  | 800  | 800  | 800  | 800  |
| 3600  | KILOGRAMO | VAINITA 1°                                   | 300  | 300  | 300  | 300  | 300  | 300  | 300  | 300  | 300  |
| 9600  | KILOGRAMO | YUCA BLANCA 1°                               | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  | 450  |
| 12800 | KILOGRAMO | ZAPALLO MACRE 1°                             | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 |

NOTA: Los entregables están sujetos al inicio y desarrollo del semestre académico 2024 - I y II, de existir suspensiones, postergaciones u otros, el contratista es responsable ampliar el plazo de los entregables en coordinación con el área usuaria.

28 01  
48





**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA CONSUMO HUMANO  
PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO (COMEDOR UNIVERSITARIO) - UNASAM**

**1. ÁREA USUARIA:**

Unidad de Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

- Cumplir con lo establecido en MEF y la UNASAM, con la finalidad de cumplir con el abastecimiento de alimentos al Servicio Alimentario (comedor universitario) para los estudiantes de bajos recursos económicos.
- La Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo, tiene como visión formar profesionales altamente calificados; asimismo, la administración del comedor universitario tiene como función velar por la seguridad integral de los estudiantes, docentes y administrativos con la alimentación sana y buena durante el desarrollo del semestre académico

**3. OBJETIVOS:**

Adquisición de alimentos CARNES de primera calidad, para personas par el Servicio Alimentarios (comedor universitario) de la UNASAM, para brindar una alimentación balanceada en el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes beneficiarios de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico de la nuestra casa superior de estudios durante el presente año.

**4. ANTECEDENTES:**

Las autoridades de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo aprobaron el inicio del semestre académico a partir del mes de diciembre del año en curso.

La Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario viene realizando los requerimientos de bienes y servicios para la atención de los estudiantes de nuestra casa de estudios, comunidad universitaria y ciudadanía en general todos los semestres académicos.

Como consecuencia de las contrataciones que se ha venido ejecutando en el presente ejercicio presupuestal, la Unidad del Servicio Alimentario(Comedor Universitario) conjuntamente con la Dirección de Bienestar Universitario con el objeto de realizar buenas contrataciones de bienes y servicio con una ejecución contractual responsable con empresas, participantes o postores está actualizando y mejorando las condiciones, requisitos, especificaciones cantidades entre otros para una buena atención, por escrito con los que resulten adjudicados durante la ejecución de los contratos. Asimismo, que para el caso de víveres o alimentos altamente delicados y perecibles (frutas, tubérculos, verduras y todas las carnes), las entregas se llevaran a cabo según requerimiento del área usuaria.

**5. ACTIVIDAD DEL POI:**

Provision de la dieta balanceada del comedor universitario.

**6. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:**

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
LIC. DA LA FAMILIA  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNIVERSITARIO)





8  
- 49 -  
122

| N° | Cantid | Unidad de Medida | Descripción                      |
|----|--------|------------------|----------------------------------|
| 1  | 12800  | KILOGRAMO        | CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)  |
| 2  | 16000  | KILOGRAMO        | CARNE DE PESCADO JUREL EVISERADO |
| 3  | 24000  | KILOGRAMO        | CARNE DE POLLO EVISERADO         |
| 4  | 8800   | KILOGRAMO        | CARNE DE RES DE 1° (PULPA)       |
| 5  | 2000   | KILOGRAMO        | GALLINA CONGELADA IMPORTADA      |
| 6  | 1600   | KILOGRAMO        | HIGADO DE RES 1°                 |
| 7  | 2000   | KILOGRAMO        | MONDONGO DE RES NACIONAL         |

#### CARNE DE CERDO PIERNA

Calidad de primera (solo pierna con femur)

Presentación en kilogramos

Chancho entero antes de beneficiar de cinco (5) a diez (10) meses de edad, de 45 a 70 Kilos

Carne fresca, no debiendo tener mas de 12 hrs. de beneficiado

Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas

Con PH no mayor de 6.4%

Procedencia: de camales autorizados por el SENASA.

La carne debe ser internado con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el medico veterinario del Centro de beneficio (Camal).

Referencias: Normas Técnicas Peruanas N° 201.001, 201.002 y 209.038.

#### JUREL EVISCERADO

Pescado fresco entero sin vísceras (limpio), por kilogramos, apto para consumo humano. Exento escamas unidas y adheridas a la piel, translúcidas y con brillo metálico, no deben ser viscosas. Piel húmeda, tersa y bien adherida. Ojos brillantes, salientes y dentro de la cavidad orbitaria, branquias de color rosado al rojo intenso, húmedo y brillante. Olor, sabor, y color característico de la especie. Abdomen tenso, sin diferencia externa con la línea ventral. Estará libre de hielo y agua en las cubetas.

Referencias: NTP 041.001, NTP.041.005, el postor deberá presentar Copia de la Constancia, Certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor, emitidos por el Terminal Pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productor o proveedor del postor, además de señalar el RUC, dirección y teléfono con una vigencia no mayor a dos meses. Siendo obligatorio. Presentacion en cubetas.

#### CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA

Pollo Fresco, entero sin menudencia, patas ni cabeza

Peso de 2.200 a 2.300 Kg. cada pollo.

Parte externa de color amarillo, apariencia brillante

Parte interna de color rojo claro Textura firme al tacto,

Olor característico a ave fresca

Empaquetados individualmente o no, con envases de material impermeable resistente al manipuleo y/o estándares internacionales los envases deberán estar rigurosamente limpios, inocuos y no deberán comunicar olores, colores o sabores extraños.

#### CARNE DE RES DE PRIMERA (pulpa)

Carne de vacuno, modalidad cuarto compensado

Calidad de primera Solo pulpa

Carcasas de bovinos machos engordados de tres (3) a cuatro (4) dientes.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
UNIDAD DE SERVICIOS AL ALUMNO  
LCS, PDS y T. Impresión : 23870  
LCS, PDS y T. Impresión : 23870





De optima textura, consistencia firme de color rosado o rojo claro  
Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado  
Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas  
Con PH entre 5.5 y 6.4  
Soboso de grasa de cobertura mínima.  
Peso neto aproximado (pieza) 65.00 KI  
Procedencia: de camales autorizados por el SENASA.  
La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal).  
Referencias: Normas Técnicas Peruanas N° 201.001, 201.002 y 209.038

#### GALLINA CONGELADA

La gallina entera sin menudencia congelado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo: pecho, alas, muslos, piernas y espinazo, que ha sido sometida a un proceso de congelación. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). Tanto la rahadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes.

Debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP 201.054:2009 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. Después del proceso de faenado, no deberá haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de -18 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 6.5 de la NTP 201.054:2009. La gallina entera sin menudencia congelado deberá estar exento de escarcha o bloques de hielo.

El envase y embalaje deberán ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.054:2009.

El rotulado del pollo entero sin menudencia congelado, deberá cumplir con los requisitos establecidos en la norma del Codex Alimentarius CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.

#### HIGADO DE RES Y MONDONGO

Fresco de vacuno nacional ó congelado importado

Por kilos, piezas enteras frescas/ de ser congelado en cajas de carton sellados rotulados según NTP 209.038 – 1994

De primera calidad, cumplir con la NTP 201.001-1977. Carne y productos carnicos

Autorización sanitaria y de funcionamiento de camal, certificado de salud de personal distribuidor, de ser importado registro sanitario y fecha de vencimiento. Color y olor sui generis, firme al tacto

#### **7. Garantía comercial de los bienes:**

- Alcance de la garantía: Peso completo, calidad requerida, puntualidad.
- Periodo de garantía: Inmediato
- Inicio del cómputo de periodo de garantía: Al día siguiente de la entrega de la Orden de Compra
- Cumpla con Normas Técnicas establecidas

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
FACULTAD DE INGENIERIA  
Lic. Rosa F. Rivera Pizarro  
LUGAR: ...





120

#### 8. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La adquisición de los víveres será financiada por los Recursos ordinarios

#### 9. REQUISITOS DEL POSTOR:

##### a. Del Proveedor:

- El proveedor debe ser persona natural o jurídica.
- El postor no debe estar inhabilitado para contratar con el estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes que se licite.
- Contar con experiencia en la atención de alimentos
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11° de La Ley vigente
- Contar con Licencia de Funcionamiento en el objeto de la convocatoria
- Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del establecimiento o almacén emitido por un organismo e institución de inspección
- Los postores como persona natural, jurídica o en caso de consorcios deberán contar con domicilio fiscal, legal y/o procesal dentro de la jurisdicción de Huaraz, con el objeto de hacerle llegar las notificaciones, orden de compra, entre otros, por tratarse de alimentos de consumo humano productos perecibles; asimismo, adjuntar fotografía del establecimiento en el que evidencie la dedicación objeto de la convocatoria (en el caso de ser necesario se procederá con la visita de sus establecimientos).
- Acreditar una unidad vehicular para el transporte de los víveres que cuente con certificado de inspección.

##### b. Del Personal

Copia de Carnet Sanitario o certificado Médico de buena salud que garantice el buen estado de salud del personal responsable en las entregas de los alimentos, vigente hasta el último entregable según plazo de entrega.

##### c. Infraestructura Estratégica en la zona

La empresa contratada está obligado a acreditar su permanencia en la jurisdicción de la provincia de Huaraz, acreditando a su establecimiento de enlace y domicilio durante el tiempo de la ejecución contractual

#### 10. PLAZO DE ENTREGA:

El cronograma de entrega general es desde el mes de julio hasta el mes de octubre; asimismo, el contratista deberá entregar los bienes objetos de convocatoria en un plazo máximo de veinte (20) días calendario desde el día siguiente de notificada y recibida la Orden de Compra.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE LICITACIONES  
Lp. C. M. Figueroa Pinedo  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (CONSEJO UNIVERSITARIO)



5-46  
100

**11. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Se adjuntará el Informe con el formato N° 08, después de la recepción del área usuaria con el V°B° de la DBU

**12. LUGAR DE ENTREGA:**

El proveedor o contratista adjudicado comunicara al responsable de Almacén Central: Av. Centenario N° 200 Independencia – Huaraz, este a su vez coordinara con el Almacén del Comedor Universitario – Ciudad Universitaria-Shancayan, para la entrega.

**13. FORMA DE PAGO**

El pago al contratista adjudicado será después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria y con visto bueno del director de la Dirección de Bienestar Universitario.

**14. CONFORMIDAD:**

La conformidad estará a cargo del responsable del almacén central, comedor universitario con visto bueno del nutricionista y jefatura del servicio Alimentario (comedor universitario)

**15. PENALIDADES APLICABLES**

Penalidades por mora:

La Universidad cobrara las penalidades con lo establecido en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado.

**16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la ley de contrataciones del estado

**17. REAJUSTE DE PRECIOS**

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Lic. Posa Aguero, Oscar  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNI, SHANCAYAN)



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



Unidad de Medida  
Descripción  
Cantidad  
Unidad de Medida  
Descripción  
Cantidad

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción                      | 1°<br>Entregable | 2°<br>Entregable | 3°<br>Entregable | 4°<br>Entregable | 5°<br>Entregable | 6°<br>Entregable | 7°<br>Entregable | 8°<br>Entregable |
|----------|------------------|----------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 12800    | KILÓGRAMO        | CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)  | 1600             | 1600             | 1600             | 1500             | 1600             | 1600             | 1600             | 1600             |
| 16000    | KILÓGRAMO        | CARNE DE PESCADO JIREL EVISERADO | 2000             | 2000             | 2000             | 2300             | 2000             | 2000             | 2000             | 2000             |
| 24000    | KILÓGRAMO        | CARNE DE POLLO EVISERADO         | 3000             | 3000             | 3000             | 3700             | 3000             | 3000             | 3000             | 3000             |
| 8800     | KILÓGRAMO        | CARNE DE RES DE 1° (VULPA)       | 1100             | 1100             | 1100             | 1100             | 1100             | 1100             | 1100             | 1100             |
| 2000     | KILÓGRAMO        | GALLINA CONGELADA IMPORTADA      | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              |
| 1600     | KILÓGRAMO        | HIGADO DE RES 1°                 | 200              | 200              | 200              | 200              | 200              | 200              | 200              | 200              |
| 2000     | KILÓGRAMO        | MONDONGO DE RES NACIONAL         | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              | 250              |

NOTA: Los entregables están sujetos al inicio y desarrollo del semestre académico 2024 - I y II, de existir suspensiones, postergaciones u otros, el contratista responsable ampliar el plazo de los entregables en coordinación con el área usuaria



6  
47  
10



**ADQUISICION DE PRODUCTOS CARNICOS PARA CONSUMO HUMANO  
PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO (COMEDOR UNIVERSITARIO) - UNASAM**

**1. ÁREA USUARIA:**

Unidad de Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

- Cumplir con lo establecido en MEF y la UNASAM, con la finalidad de cumplir con el abastecimiento de alimentos al Servicio Alimentario (comedor universitario) para los estudiantes de bajos recursos económicos.
- La Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo, tiene como visión formar profesionales altamente calificados; asimismo, la administración del comedor universitario tiene como función velar por la seguridad integral de los estudiantes, docentes y administrativos con la alimentación sana y buena durante el desarrollo del semestre académico

**3. OBJETIVOS:**

Adquisición de alimentos **CARNES** de primera calidad, para personas para el Servicio Alimentarios (comedor universitario) de la UNASAM, para brindar una alimentación balanceada en el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes beneficiarios de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico de la nuestra casa superior de estudios durante el presente año.

**4. ANTECEDENTES:**

Las autoridades de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo aprobaron el inicio del semestre académico a partir del mes de diciembre del año en curso.

La Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario viene realizando los requerimientos de bienes y servicios para la atención de los estudiantes de nuestra casa de estudios, comunidad universitaria y ciudadanía en general todos los semestres académicos.

Como consecuencia de las contrataciones que se ha venido ejecutando en el presente ejercicio presupuestal, la Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) conjuntamente con la Dirección de Bienestar Universitario con el objeto de realizar buenas contrataciones de bienes y servicio con una ejecución contractual responsable con empresas, participantes o postores está actualizando y mejorando las condiciones, requisitos, especificaciones cantidades entre otros para una buena atención, por escrito con los que resulten adjudicados durante la ejecución de los contratos. Asimismo, que, para el caso de víveres o alimentos altamente delicados y perecibles (frutas, tubérculos, verduras y todas las carnes), las entregas se llevaran a cabo según requerimiento del área usuaria.

**5. ACTIVIDAD DEL POI:**

Provision de la dieta balanceada del comedor universitario.

**6. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:**

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios (Comedor Universitario)





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



8  
- 49 -  
142

| N° | Cantid | Unidad de Medida | Descripción                       |
|----|--------|------------------|-----------------------------------|
| 1  | 12800  | KILOGRAMO        | CARNE DE CERDO 1° (SOLO PIERNA)   |
| 2  | 16000  | KILOGRAMO        | CARNE DE PESCADO JUREL EVISCERADO |
| 3  | 24000  | KILOGRAMO        | CARNE DE POLLO EVISCERADO         |
| 4  | 8800   | KILOGRAMO        | CARNE DE RES DE 1° (PULPA)        |
| 5  | 2000   | KILOGRAMO        | GALLINA CONGELADA IMPORTADA       |
| 6  | 1600   | KILOGRAMO        | HIGADO DE RES 1°                  |
| 7  | 2000   | KILOGRAMO        | MONDONGO DE RES NACIONAL          |

**CARNE DE CERDO PIERNA**

Calidad de primera (solo pierna con femur)

Presentación en kilogramos

Chancho entero antes de beneficiar de cinco (5) a diez (10) meses de edad, de 45 a 70 Kilos

Carne fresca, no debiendo tener mas de 12 hrs. de beneficiado

Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas

Con PH no mayor de 6.4%

Procedencia: de camales autorizados por el SENASA.

La carne debe ser internado con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el medico veterinario del Centro de beneficio (Camal).

Referencias: Normas Técnicas Peruanas N° 201.001, 201.002 y 209.038.

**JUREL EVISCERADO**

Pescado fresco entero sin vísceras (limpio), por kilogramos, apto para consumo humano. Exento escamas unidas y adheridas a la piel, translúcidas y con brillo metálico, no deben ser viscosas. Piel húmeda, tersa y bien adherida. Ojos brillantes, salientes y dentro de la cavidad orbitaria, branquias de color rosado al rojo intenso, húmedo y brillante. Olor, sabor, y color característico de la especie. Abdomen tenso, sin diferencia externa con la línea ventral. Estará libre de hielo y agua en las cubetas.

Referencias: NTP 041.001, NTP.041.005, el postor deberá presentar Copia de la Constancia, Certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor, emitidos por el Terminal Pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productor o proveedor del postor, además de señalar el RUC, dirección y teléfono con una vigencia no mayor a dos meses. Siendo obligatorio. Presentacion en cubetas.

**CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA**

Pollo Fresco, entero sin menudencia, patas ni cabeza

Peso de 2.200 a 2.300 Kg. cada pollo.

Parte externa de color amarillo, apariencia brillante

Parte interna de color rojo claro Textura firme al tacto,

Olor característico a ave fresca

Empaquetados individualmente o no, con envases de material impermeable resistente al manipuleo y/o estándares internacionales los envases deberán estar rigurosamente limpios, inocuos y no deberán comunicar olores, colores o sabores extraños.

**CARNE DE RES DE PRIMERA (pulpa)**

Carne de vacuno, modalidad cuarto compensado

Calidad de primera Solo pulpa

Carcasas de bovinos machos engordados de tres (3) a cuatro (4) dientes.

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR ANIMAL  
LIC. ROSA FLORES  
UNIDAD DE BIENESTAR ANIMAL - AREA PROMOCION DE BIENESTAR



De óptima textura, consistencia firme de color rosado o rojo claro  
Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado  
Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas  
Con PH entre 5.5 y 6.4  
Seboso de grasa de cobertura mínima.  
Peso neto aproximado (pierna) 55.00 KG  
Procedencia: de camales autorizados por el SENASA.  
La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido  
por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal).  
Referencias: Normas Técnicas Peruanas N° 201.001, 201.002 y 209.038

**HIGADO DE RES Y MONDONGO**

Fresco de vacuno nacional ó congelado importado  
Por kilos, piezas enteras frescas/ de ser congelado en cajas de carton sellados  
rotulados según NTP 209.038 – 1994  
De primera calidad, cumplir con la NTP 201.001-1977. Carne y productos  
cárnicos  
Autorización sanitaria y de funcionamiento de camal, certificado de salud de  
personal distribuidor, de ser importado registro sanitario y fecha de vencimiento.  
Color y olor sui generis, firme al tacto

**7. Garantía comercial de los bienes.**

- Alcance de la garantía: Peso completo, calidad requerida, puntualidad.
- Periodo de garantía: Inmediato
- Inicio del cómputo de periodo de garantía: Al día siguiente de la entrega de la Orden de Compra
- Cumpla con Normas Técnicas establecidas

**8. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

La adquisición de los víveres será financiada por los Recursos ordinarios

**9. REQUISITOS DEL POSTOR:**

**a. Del Proveedor:**

- El proveedor debe ser persona natural o jurídica.
- El postor no debe estar inhabilitado para contratar con el estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes que se licite.
- Contar con experiencia en la atención de alimentos
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11° de La Ley vigente
- Contar con Licencia de Funcionamiento en el objeto de la convocatoria
- Copia de certificado de inspección higiénico sanitario del establecimiento o almacén emitido por un organismo e institución de inspección
- Los postores como persona natural, jurídica o en caso de consorcios deberán contar con domicilio fiscal, legal y/o procesal dentro de la jurisdicción de Huaraz, con el objeto de hacerle llegar las notificaciones, orden de compra, entre otros, por tratarse de alimentos de consumo humano productos perecibles; asimismo, adjuntar fotografía del establecimiento en el que evidencie la dedicación objeto de la convocatoria (en el caso de ser necesario se procederá con la visita de sus establecimientos).
- Acreditar una unidad vehicular para el transporte de los víveres que cuente con certificado de inspección.



RECEBIDO  
SECRETARÍA DE LICITACIONES  
UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
H. P. 10/05/2023 12:10  
CALLE SAN JUAN DE LOS RIOS, 1001, CIUDAD DE HUARAZ, PERU





46  
1.2.4

**11. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

Se adjuntará el Informe con el formato N° 08, después de la recepción del área usuaria con el V°B° de la DBU

**12. LUGAR DE ENTREGA:**

El proveedor o contratista adjudicado comunicara al responsable de Almacén Central: Av. Centenario N° 200 Independencia – Huaraz, este a su vez coordinara con el Almacén del Comedor Universitario – Ciudad Universitaria-Shancayan, para la entrega.

**13. FORMA DE PAGO**

El pago al contratista adjudicado será después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria y con visto bueno del director de la Dirección de Bienestar Universitario.

**14. CONFORMIDAD:**

La conformidad estará a cargo del responsable del almacén central, comedor universitario con visto bueno del nutricionista y jefatura del servicio Alimentario (comedor universitario)

**15. PENALIDADES APLICABLES**

Penalidades por mora:

La Universidad cobrara las penalidades con lo establecido en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado.

**16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la ley de contrataciones del estado

**17. REAJUSTE DE PRECIOS**

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Lia. Rosa Figueroa  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS (COMEDOR UNIVERSITARIO)





**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS PARA CONSUMO HUMANO  
PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO (COMEDOR UNIVERSITARIO) - UNASAM**

9 05  
50

**1. ÁREA USUARIA:**

Unidad de Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

- Cumplir con lo establecido en MEF y la UNASAM, con la finalidad de cumplir con el abastecimiento de alimentos al Servicio Alimentario (comedor universitario) para los estudiantes de bajos recursos económicos.
- La Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo, tiene como visión formar profesionales altamente calificados; asimismo, la administración del comedor universitario tiene como función velar por la seguridad integral de los estudiantes, docentes y administrativos con la alimentación sana y buena durante el desarrollo del semestre académico

**3. OBJETIVOS:**

Adquisición de alimentos CARNES de primera calidad, para personas para el Servicio Alimentario (comedor universitario) de la UNASAM, para brindar una alimentación balanceada en el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes beneficiarios de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico de la nuestra casa superior de estudios durante el presente año.



**4. ANTECEDENTES:**

Las autoridades de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo aprobaron el inicio del semestre académico a partir del mes de diciembre del año en curso.

La Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario viene realizando los requerimientos de bienes y servicios para la atención de los estudiantes de nuestra casa de estudios, comunidad universitaria y ciudadanía en general todos los semestres académicos.

Como consecuencia de las contrataciones que se ha venido ejecutando en el presente ejercicio presupuestal, la Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) conjuntamente con la Dirección de Bienestar Universitario con el objeto de realizar buenas contrataciones de bienes y servicio con una ejecución contractual responsable con empresas, participantes o postores está actualizando y mejorando las condiciones, requisitos, especificaciones cantidades entre otros para una buena atención, por escrito con los que resulten adjudicados durante la ejecución de los contratos. Asimismo, que para el caso de víveres o alimentos altamente delicados y perecibles (frutas, tubérculos, verduras y todas las carnes), las entregas se llevarán a cabo según requerimiento del área usuaria.

**5. ACTIVIDAD DEL POI:**

Provision de la dieta balanceada del comedor universitario.

**6. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:**

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTÚNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios  
Unidad de Servicios Alimentarios



425 04

ADQUISICION DE PAN DE PISO PARA CONSUMO HUMANO PARA EL  
SERVICIO ALIMENTARIO (COMEDOR UNIVERSITARIO) - UNASAM

**1. ÁREA USUARIA:**

Unidad de Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario - UNASAM.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

- Cumplir con lo establecido en MEF y la UNASAM, con la finalidad de cumplir con el abastecimiento de alimentos al Servicio Alimentario (comedor universitario) para los estudiantes de bajos recursos económicos.

**3. OBJETIVOS:**

**a. Objetivo General:**

Adquisición de alimentos **PAN DE PISO** para personas para el Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la UNASAM, para brindar una alimentación balanceada a los estudiantes de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico de la nuestra casa superior de estudios durante el presente año.

**b. Objetivo Especifico:**

Brindar desayuno, almuerzo y cena a los alumnos beneficiarios del comedor universitario – UNASAM

**4. ANTECEDENTES:**

Las autoridades de la Universidad Nacional Santiago Antunez de Mayolo aprobaron el inicio del semestre académico a partir del mes de diciembre del año en curso.

La Unidad del Servicio Alimentario (Comedor Universitario) en coordinación con la Dirección de Bienestar Universitario viene realizando los requerimientos de bienes y servicios para la atención de los estudiantes de nuestra casa de estudios, comunidad universitaria y ciudadanía en general todos los semestres académicos.

Como consecuencia de las contrataciones que se ha venido ejecutando en el presente ejercicio presupuestal, la Unidad del Servicio Alimentario(Comedor Universitario) conjuntamente con la Dirección de Bienestar Universitario con el objeto de realizar buenas contrataciones de bienes y servicio con una ejecución contractual responsable con empresas, participantes o postores está actualizando y mejorando las condiciones, requisitos, especificaciones cantidades entre otros para una buena atención, por escrito con los que resulten adjudicatarios durante la ejecución de los contratos. Asimismo, que, para el caso de víveres o alimentos altamente delicados y perecibles (frutas, tubérculos, verduras y todas las carnes), las entregas se llevaran a cabo según requerimiento del área usuaria.

**5. ACTIVIDAD DEL POI:**

Provision de la dieta balanceada del comedor universitario.

**6. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:**

BOLETA DE APROBACIÓN POR PARTE DEL COMITÉ DE LICITACIÓN  
Lic. Pous, Figueroa  
UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS







UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



10. PLAZO DE ENTREGA:

El cronograma de entrega general es desde el mes de enero hasta el mes de diciembre; asimismo, el contratista deberá entregar los bienes objetos de convocatoria en un plazo máximo de veinte (20) días calendario desde el día siguiente de notificada y recibida la Orden de Compra

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción | 1° Entregable | 2° Entregable | 3° Entregable | 4° Entregable | 5° Entregable | 6° Entregable | 7° Entregable | 8° Entregable |
|----------|------------------|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 544000   | UNIDAD           | PAN DE PISO | 68000         | 68000         | 68000         | 68000         | 68000         | 68000         | 68000         | 68000         |

NOTA: Los entregables están sujetos al inicio y desarrollo del semestre académico 2024 – I y II, de existir suspensiones, postergaciones u otros, el contratista responsable ampliar el plazo de los entregables en coordinación con el área usuaria

11. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Se adjuntará el Informe con el formato N° 08, después de la recepción del área usuaria con el V°B° de la DBU.

12. LUGAR DE ENTREGA

El proveedor o contratista adjudicado comunicará al responsable de Almacén Central: Av. Centenario N° 200 Independencia – Huaraz, este a su vez coordinará con el Almacén del Comedor Universitario – Ciudad Universitaria – Shancayan, para la entrega.

13. FORMA DE PAGO

El pago al contratista adjudicado será después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria y con visto bueno de la Dirección de la Dirección de Bienestar Universitario.

14. CONFORMIDAD

La conformidad estará a cargo del responsable del almacén central, comedor universitario con visto bueno del nutricionista y jefatura del servicio Alimentario (comedor universitario)

15. PENALIDADES APLICABLES

a. Penalidades por mora:

La Universidad cobrará las penalidades con lo establecido en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado.

16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la ley de contrataciones del estado

17. REAJUSTE DE PRECIOS

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado

UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Un. de Bienestar Universitario  
Unidad de Bienestar Universitario  
Unidad de Bienestar Universitario









### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | <b>CAPACIDAD LEGAL</b>  |
|          | <b>HABILITACIÓN</b>   |
|          | <u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Contar con Licencia de Funcionamiento en el objeto de la convocatoria</li><li>- Acreditar una unidad con certificado de inspección higiénico sanitario del vehículo para el transporte de los víveres que cuente con certificado de inspección, propio o alquilado (debidamente sustentado).</li></ul>   |
|          | <b>Importante</b> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> |
|          | <u>Acreditación:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Copia de Licencia de funcionamiento</li><li>- Copia simple de certificado emitido por un organismo autorizado INACAL u otro autorizado para emitir certificados</li></ul>  |
|          | <b>Importante</b> <p><i>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.</i></p>   |



**B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente por ítem, 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.

| Ítem | Descripción          | Experiencia por S/. |
|------|----------------------|---------------------|
| I    | Abarrotes en General | 472,312.00          |
| II   | Frutas y Verduras    | 1,205,271.20        |
| III  | Carne de Pescado     | 192,000.00          |
| IV   | Carne de Cerdo       | 211,200.00          |
| V    | Carne de Res         | 207,560.00          |
| VI   | Pan de Piso          | 136,000.00          |

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia por ítem 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.

| Ítem | Descripción          | Experiencia por S/. |
|------|----------------------|---------------------|
| I    | Abarrotes en General | 118,078.00          |
| II   | Frutas y Verduras    | No aplica           |
| III  | Carne de Pescado     | 48,000.00           |
| IV   | Carne de Cerdo       | 52,800.00           |
| V    | Carne de Res         | 51,890.00           |
| VI   | Pan de Piso          | 34,000.00           |

Se consideran bienes similares a los siguientes por ítem:

| Ítem | Descripción          | Experiencia Similares         |
|------|----------------------|-------------------------------|
| I    | Abarrotes en General | Abarrotes en general          |
| II   | Frutas y Verduras    | Frutas y Verduras en general  |
| III  | Carne de Pescado     | Carne de Pescado en general   |
| IV   | Carne de Cerdo       | Carne de Cerdo en general     |
| V    | Carne de Res         | Carne de Res en general       |
| VI   | Pan de Piso          | Todo tipo de panes 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° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

<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."*



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° 9**.

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

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

#### Importante

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

#### Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento de 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>  |   |
| <u>Evaluación:</u><br><br>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.<br><br><u>Acreditación:</u><br><br>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N°6</b> ). | <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<br/>P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar<br/>O<sub>i</sub>=Precio i<br/>O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja<br/>PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>90 puntos</b></p> |

| OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN   | 10 puntos   |
|--|---|
| <b>B. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS</b>  |   |
| <u>Evaluación:</u><br><br>Se evaluará en función a la cobertura de sucursales y/o establecimientos autorizados con capacidad de suministrar los víveres que oferte el postor en la jurisdicción de Huaraz (Ciudad Universitaria – Shancayan), por el período de que dure el plazo de entrega<br><br>LOCALIDAD 1: Huaraz<br>LOCALIDAD 2: Otros que se encuentre fuera de Huaraz.<br><br><u>Acreditación:</u><br>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada. | <p>Localidad 1: <b>10 puntos</b></p> <p>Localidad 2: <b>02 puntos</b></p> |
| <b>PUNTAJE TOTAL</b>   | <b>100 puntos<sup>12</sup></b>  |

#### Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección 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.

<sup>12</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

*Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, puede incluirse cláusulas adicionales o la adecuación de las propuestas en el presente documento, las que en ningún caso pueden contemplar disposiciones contrarias a la normativa vigente ni a lo señalado en este capítulo.*

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], 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 comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], 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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

### 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>13</sup>

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], 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

<sup>13</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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 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 [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **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.”*

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [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], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

##### **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 accesorio 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.”*



#### Importante

*En 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 sea igual o menor 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, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### **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 DÉCIMA: 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 [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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 [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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.*

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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 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 SÉTIMA: 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 OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</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 NOVENA: 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 VIGÉSIMA: 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: [.....]

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 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>15</sup>.*

<sup>14</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).

<sup>15</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>



## ANEXOS

\_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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>16</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>17</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>16</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.

<sup>17</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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>18</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

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

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado ...             |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>20</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:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

<sup>18</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. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>19</sup> Ibidem.

<sup>20</sup> Ibidem.



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
Licitación Pública N° 02-2023-CSUNASAM  
Procedimiento Electrónico



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>21</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>21</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**ANEXO N° 2**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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 [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], 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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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 [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], 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**



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**licitación pública N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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 **licitación pública N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>24</sup>

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



#### Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:  
*Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

#### ANEXO N° 6 PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

| CONCEPTO     | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
|              |          |                 |              |
| <b>TOTAL</b> |          |                 |              |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] 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]".

#### Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

*Incluir o eliminar, según corresponda*





**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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]".*

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*



#### Importante para la Entidad

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

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

#### ANEXO N° 7

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>25</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>26</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*Quando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

<sup>25</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>26</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>30</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>27</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>28</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>29</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>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</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>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



| N°    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP 27 | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 28 | EXPERIENCIA PROVENIENTE 29 DE: | MONEDA | IMPORTE 30 | TIPO DE CAMBIO VENTA 31 | MONTO FACTURADO ACUMULADO 32 |
|-------|---------|---------------------|---|----------------------------|---|--------------------------------|--------|------------|-------------------------|------------------------------|
| 4     |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| 5     |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| 6     |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| 7     |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| 8     |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| 9     |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| 10    |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| ...   |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| 20    |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |
| TOTAL |         |                     |   |                            |   |                                |        |            |                         |                              |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





**ANEXO N° 9**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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.*



**Nota para la Entidad**

*En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 10**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA  
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

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



**ANEXO N° 11**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

**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.*