

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN 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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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



BASES INTEGRADAS

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2023-UNSA-1

CONTRATACIÓN DE BIENES
CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES: FRUTAS Y
VERDURAS, TUBERCULOS, PRODUCTOS SECOS, PAN Y
PANETONCITOS, PRODUCTOS LACTEOS Y CÁRNICOS,
HIDROBIOLÓGICOS Y EMBUTIDOS PARA EL ABASTECIMIENTO
DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO ACADEMICO 2023

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.*
- *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 Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

¹ 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>

- *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.

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 de San Agustín de Arequipa
RUC N° : 20163646499
Domicilio legal : Calle Santa Catalina N° 117, Arequipa, Arequipa, Arequipa
Teléfono: : (054) 282693

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES: FRUTAS Y VERDURAS, TUBERCULOS, PRODUCTOS SECOS, PAN Y PANETONCITOS, PRODUCTOS LACTEOS Y CÁRNICOS, HIDROBIOLÓGICOS Y EMBUTIDOS PARA EL ABASTECIMIENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO ACADEMICO 2023

ITEM PAQUETE	ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ITEM 1. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTAS			
	1.1	Cocona	Kg	1760
	1.2	Guayaba	Kg	5480
	1.3	Lima dulce (<i>Citrus limettioides</i>)	Kg	3200
	1.4	Manzana pero verde	Kg	1040
	1.5	Manzana royal	Kg	5600
	1.6	Manzana verde	Kg	6480
	1.7	Membrillo	Kg	2840
	1.8	Pepino	Kg	4800
	1.9	Piña Golden	Kg	5520
	1.1	Piña Pariachi	Kg	7120
	1.11	Tumbo	Kg	1200
	1.12	Papaya andina (<i>Carica pubescens</i>) (<i>papaya arequipaña</i>)	Kg	2940
	VERDURAS			
	1.13	Aceituna	Kg	2200
	1.14	Acelgas	Kg	4000
	1.15	Aji Verde	Kg	700
	1.16	Albahaca	Kg	400
	1.17	Apio	Kg	2700
	1.18	Beterraga	Kg	1200
	1.19	Brócoli	Kg	2600
	1.20	Caigua	Kg	2700
	1.21	Calabaza	Kg	6000
	1.22	Cebolla China	Kg	640
	1.23	Cebolla seca	Kg	34000

	1.24	Cebolla verde	Kg	550
	1.25	Cedrón	Kg	37.5
	1.26	Cilandro	Kg	1200
	1.27	Col China	Kg	280
	1.28	Coliflor	Kg	5250
	1.29	Espinacas	Kg	1700
	1.30	Frijol chino	Kg	130
	1.31	Habas verdes	Kg	4600
	1.32	Hierba buena	Kg	390
	1.33	Hierba luisa	Kg	50
	1.34	Huacatay	Kg	460
	1.35	Jolantao	Kg	290
	1.36	Kion	Kg	90
	1.37	Lechuga Carola	Kg	2000
	1.38	Manzanilla	Kg	55
	1.39	Muña	Kg	40
	1.40	Nabo blanco	Kg	2200
	1.41	Orégano fresco	Kg	440
	1.42	Perejil	Kg	500
	1.43	Pimentón Morrón	Kg	2700
	1.44	Porrón	Kg	2600
	1.45	Rabanito	Kg	1500
	1.46	Rocoto de mesa	Kg	150
	1.47	rocoto de relleno	Kg	600
	1.48	Romero	Kg	20
	1.49	Tomate Italiano	Kg	4200
	1.50	Zanahoria	Kg	16000
ITEM 2. TUBÉRCULO S	2.1	Papa única	Kg	118000
	2.2	Papa amarilla	Kg	500
	2.3	Olluco de primera	Kg	5800
ITEM 3. PRODUCTOS SECOS	3.1	Airampo	Kg	48
	3.2	Ajonjolí	Kg	4
	3.3	Aji panca amarillo	Kg	220
	3.4	Aji panca paprica	Kg	200
	3.5	Aji panca colorado	Kg	230
	3.6	Anís	Kg	25
	3.7	Café molido	Kg	45
	3.8	Canela entera	Kg	50
	3.9	Canela molida	Kg	5
	3.1	Cáscara de Cacao	Kg	145
	3.11	Chalona de cordero	Kg	850
	3.12	Chancaca en bolas	Paquete x 8 bolas	270
	3.13	Chochoca entera	Kg	1300
	3.14	Chochoca molida	Kg	370
	3.15	Chocolate en barra	Plancha x 300	215

		g.	
	3.16	Chuño negro	Kg 650
	3.17	Chuño negro molido	Kg 380
	3.18	Ciruela Seca	Kg 180
	3.19	Clavo de olor	Kg 25
	3.2	Coco rallado	Kg 15
	3.21	Cocoa	Kg 9
	3.22	Cochayuyo	Planchas 40
	3.23	Comino molido	Kg 90
	3.24	Fideos chinos	Kg 1150
	3.25	Flan sabores surtidos	Kg 150
	3.26	Galleta animalitos	Kg 100
	3.27	Galleta vainilla	Kg 132
	3.28	Gelatina	Kg 1600
	3.29	Guindones	Kg 100
	3.3	Harina Api	Kg 300
	3.31	Harina de cañihua	Kg 180
	3.32	Harina de Habas	Kg 150
	3.33	Harina Soya	Kg 300
	3.34	Higo seco	Kg 70
	3.35	Hojuela Cañihua	Kg 150
	3.36	Hojuela Kiwicha	Kg 390
	3.37	Hojuela de Quinoa	Kg 300
	3.38	Hojuela de Avena con Quinoa	Kg 400
	3.39	Hongos	Kg 26
	3.4	Huesillo de durazno	Kg 100
	3.41	Kepchu	Kg 12
	3.42	Kiwicha Pop	Kg 150
	3.43	Laurel	Kg 6
	3.44	Maicena	Kg 900
	3.45	Mandioca	Kg 900
	3.46	Maní tostado y pelado	Kg 220
	3.47	Manjar	Kg 480
	3.48	Margarina	Kg 300
	3.49	Mermelada	Kg 420
	3.5	Mostaza	Kg 45
	3.51	Orégano seco	Kg 5
	3.52	Palillo molido	Kg 22
	3.53	Pasas	Kg 200
	3.54	Pasta de tomate	Kg 300
	3.55	Pimienta de olor	Kg 110
	3.56	Pimienta picante molida	Kg 70
	3.57	Polvo de hornear	Kg 16
	3.58	Pudin sabores surtidos	Kg 240
	3.59	Sazonadores surtidos en polvo	Sobre x 7 gr. 4500
	3.6	Sémola	Kg 600

	3.61	Sillao	Lt.	260
	3.62	Té a granel	Kg	13
	3.63	Trigo morrón	Kg	750
	3.64	Trigo pelado	Kg	550
	3.65	Esencia de Vainilla	Lt.	50
	3.66	Vinagre tinto	Lt.	200
	3.67	Vinagre blanco	Lt.	100
ITEM 4. PAN Y PANETONCITO	4.1	Pan	Unid.	1136000
	4.2	Panetoncito 250 gr	Unid.	1000
ITEM 5. PRODUCTOS LÁCTEOS	5.1	Leche evaporada	Tarro x 400 ml	38880
	5.2	Mantequilla	Kg.	200
	5.3	Queso Paria	Kg.	4500
	5.4	Queso pasteurizado	Kg.	1000
	5.5	Helado	Unid.x 80 ml	3000
ITEM 6. PRODUCTOS CÁRNICOS, HIDROBIOLOGICO SY EMBUTIDOS	6.1	Salchicha	Kg.	120
	6.2	Tocino	Kg.	36
	6.3	Choros	Kg.	800
	6.4	Pota	Kg.	1300
	6.5	Carne de pato	Kg.	660
	6.6	Carne de pavo	Kg.	750
	6.7	Carne Gallina	Kg.	720
	6.8	Carne de cordero	Kg.	10000

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DIRECTORAL N° 260-2023-DIGA el 13 de Marzo del 2023

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados – Recursos Ordinarios

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo a cronograma de entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

De acuerdo a lo descrito en las Especificaciones Técnicas adjuntas a la presente

1.9. 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 S/ 5.00 (cinco con 00/100 Soles, pagando en Cuenta Corriente N° 215-1588792-0-19 y recabar las bases en la Sub Dirección de Logística de la UNSA sito en calle San Agustín N° 115, Arequipa, Arequipa

1.10. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF y N° 162-2021-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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 documentos², 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 Nº 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.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo Nº 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo Nº 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo Nº 4)³**
- 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 Nº 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Importante

El 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

Para los Ítems N° 3; 5 y 6

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

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.
- 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 comunicación⁴ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos 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.*

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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 Haya⁶.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **Mesa de partes de la Sub Dirección de Logística, sito en la calle San Agustín N° 115, Arequipa, Arequipa, en el horario de 09:00 a 16:00 horas** y/o al correo logística_mesadepartes@unsa.edu.pe

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES y de acuerdo a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

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

- Recepción del Almacén de Comedor Universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Oficina del Comedor Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en **Mesa de Partes de la UNSA**, con atención a la **Subdirección de Logística, sito en la calle San Agustín N° 115, Arequipa, Arequipa, en el horario de 09:00 a 16:00 horas** y/o al correo mesadepartes@unsa.edu.pe.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES: FRUTAS Y VERDURAS, TUBERCULOS, PRODUCTOS SECOS, PAN Y PANETONCITOS, PRODUCTOS LÁCTEOS Y CÁRNICOS, MENUDENCIAS, HIDROBIOLÓGICOS Y EMBUTIDOS PARA EL ABASTECIMIENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PERIODO ACADEMICO 2023

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de Suministro de Bienes: frutas y verduras, tubérculos, productos secos, pan y panetoncitos, productos lácteos, Cárnico, menudencias, hidrobiológicos y embutidos para el Abastecimiento del Comedor Universitario de la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, periodo académico 2023.

2. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad de la presente contratación es la de brindar alimentación balanceada, nutritiva, saludable y de calidad a los estudiantes universitarios en situación de vulnerabilidad, sobre todo para aquellos de bajos recursos socio económicos y foráneos, incentivando la buena alimentación, contribuyendo al fortalecimiento de sus capacidades y por ende a su desarrollo académico.

3. ANTECEDENTES

Todos los años el Comedor Universitario brinda alimentación a un promedio de 2000 estudiantes como apoyo por la situación económica escasa en la que se encuentran y la lejanía de su hogar de procedencia.

Para el año académico 2023, se tiene programado el reinicio de la atención en el Comedor Universitario remodelado, por lo que se ha encomendado planificar la atención de un promedio de 3000 raciones. Razón por la cual será necesaria la adquisición de insumos alimentarios los cuales serán destinados a la preparación de raciones alimentarias destinadas a la atención de los estudiantes comensales beneficiarios.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

a) General:

- Efectuar la contratación para la adquisición de suministro de frutas y verduras, tubérculos, productos secos, productos lácteos, pan y panetoncito, productos cárnicos y embutidos, de buena calidad para brindar una alimentación de calidad a los alumnos comensales del comedor universitario.

b) Específicos:

- Realizar el requerimiento anual y mensual de productos frutas y verduras, tubérculos, productos secos, productos lácteos, pan y panetoncitos, productos cárnicos y embutidos, necesarios para la preparación de los menús.

- Brindar menús balanceados de acuerdo a las necesidades y requerimientos nutricionales a los estudiantes universitarios, contribuyendo con una alimentación saludable que le aporte los nutrientes necesarios para el desempeño de sus actividades académicas.

- Contribuir con el bienestar y desarrollo académico de los estudiantes universitarios que se encuentren en situación de vulnerabilidad.


EDON. MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


LIC. CINTHIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

5. ALCANDE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

5.1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:

ITEM PAQUETE	ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ITEM 1. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTAS			
	1.1	Cocona	Kg	1760
	1.2	Guayaba	Kg	5480
	1.3	Lima dulce (<i>Citrus limettioides</i>)	Kg	3200
	1.4	Manzana pero verde	Kg	1040
	1.5	Manzana royal	Kg	5600
	1.6	Manzana verde	Kg	6480
	1.7	Membrillo	Kg	2840
	1.8	Pepino	Kg	4800
	1.9	Piña Golden	Kg	5520
	1.1	Piña Pariachi	Kg	7120
	1.11	Tumbo	Kg	1200
	1.12	Papaya andina (<i>Carica pubescens</i>) (<i>papaya arequipeña</i>)	Kg	2940
	VERDURAS			
	1.13	Aceituna	Kg	2200
	1.14	Acelgas	Kg	4000
	1.15	Aji Verde	Kg	700
	1.16	Albahaca	Kg	400
	1.17	Apio	Kg	2700
	1.18	Beterraga	Kg	1200
	1.19	Brócoli	Kg	2600
	1.2	Caigua	Kg	2700
	1.21	Calabaza	Kg	6000
	1.22	Cebolla China	Kg	640
	1.23	Cebolla seca	Kg	34000
	1.24	Cebolla verde	Kg	550
	1.25	Cedrón	Kg	37.5
	1.26	Cilandro	Kg	1200
	1.27	Col China	Kg	280
	1.28	Coliflor	Kg	5250
	1.29	Espinacas	Kg	1700
	1.3	Frijol chino	Kg	130
	1.31	Habas verdes	Kg	4600
	1.32	Hierba buena	Kg	390
	1.33	Hierba luisa	Kg	50
	1.34	Huacatay	Kg	460
	1.35	Jolantao	Kg	290
	1.36	Kión	Kg	90
	1.37	Lechuga Carola	Kg	2000
	1.38	Manzanilla	Kg	55



EDD. MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario



LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



LIC. CINTIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

	1.39	Muña	Kg	40
	1.4	Nabo blanco	Kg	2200
	1.41	Orégano fresco	Kg	440
	1.42	Perejil	Kg	500
	1.43	Pimenton Morron	Kg	2700
	1.44	Porrón	Kg	2600
	1.45	Rabanito	Kg	1500
	1.46	Rocoto de mesa	Kg	150
	1.47	rocoto de relleno	Kg	600
	1.48	Romero	Kg	20
	1.49	Tomate Italiano	Kg	4200
	1.5	Zanahoria	Kg	16000
ITEM 2. TUBÉRCULOS	2.1	Papa única	Kg	118000
	2.2	Papa amarilla	Kg	500
	2.3	Olluco de primera	Kg	5800
ITEM 3. PRODUCTOS SECOS	3.1	Airampo	Kg	48
	3.2	Ajonjolí	Kg	4
	3.3	Aji panca amarillo	Kg	220
	3.4	Aji panca paprica	Kg	200
	3.5	Aji panca colorado	Kg	230
	3.6	Anís	Kg	25
	3.7	Café molido	Kg	45
	3.8	Canela entera	Kg	50
	3.9	Canela molida	Kg	5
	3.1	Cáscara de Cacao	Kg	145
	3.11	Chalona de cordero	Kg	850
	3.12	Chancaca en bolas	Paquete x 8 bolas	270
	3.13	Chochoca entera (<i>maíz blanco o maíz mote pelado</i>)	Kg	1300
	3.14	Chochoca molida	Kg	370
	3.15	Chocolate en barra	Plancha x 300 g.	215
	3.16	Chuño negro	Kg	650
	3.17	Chuño negro molido	Kg	380
	3.18	Ciruela Seca	Kg	180
	3.19	Clavo de olor	Kg	25
	3.2	Coco rallado	Kg	15
	3.21	Cocoa	Kg	9
	3.22	Cochayuyo	Planchas	40
	3.23	Comino molido	Kg	90
	3.24	Fideos chinos	Kg	1150
	3.25	Flan sabores surtidos	Kg	150
	3.26	Galleta animalitos	Kg	100
	3.27	Galleta vainilla	Kg	132
	3.28	Gelatina	Kg	1600



CDON. MOISES PACCOSONCCO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario



LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



LIC. CINTHIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

3.29	Guindones	Kg	100
3.3	Harina Api	Kg	300
3.31	Harina de cañihua	Kg	180
3.32	Harina de Habas	Kg	150
3.33	Harina Soya	Kg	300
3.34	Higo seco	Kg	70
3.35	Hojuela Cañihua	Kg	150
3.36	Hojuela Kiwicha	Kg	390
3.37	Hojuela de Quinua	Kg	300
3.38	Hojuela de Avena con Quinua	Kg	400
3.39	Hongos	Kg	26
3.4	Huesillo de durazno	Kg	100
3.41	Kepchu	Kg	12
3.42	Kiwicha Pop	Kg	150
3.43	Laurel	Kg	6
3.44	Maicena	Kg	900
3.45	Mandioca	Kg	900
3.46	Mani tostado y pelado	Kg	220
3.47	Manjar	Kg	480
3.48	Margarina	Kg	300
3.49	Mermelada	Kg	420
3.5	Mostaza	Kg	45
3.51	Oregano seco	Kg	5
3.52	Palillo molido	Kg	22
3.53	Pasas	Kg	200
3.54	Pasta de tomate	Kg	300
3.55	Pimienta de olor	Kg	110
3.56	Pimienta picante molida	Kg	70
3.57	Polvo de hornear	Kg	16
3.58	Pudin sabores surtidos	Kg	240
3.59	Sazonadores surtidos en polvo	Sobre x 7 gr.	4500
3.6	Sémola	Kg	600
3.61	Sillao	Lt.	260
3.62	Té agranel	Kg	13
3.63	Trigo morrón	Kg	750
3.64	Trigo pelado	Kg	550
3.65	Esencia de Vainilla	Lt.	50
3.66	Vinagre tinto	Lt.	200
3.67	Vinagre blanco	Lt.	100
ITEM 4. PAN Y PANETONCITO			
4.1	Pan	Unid.	1136000
4.2	Panetoncito 250 gr	Unid.	1000
ITEM 5. PRODUCTOS LÁCTEOS			
5.1	Leche evaporada	Tarro x 400 ml	38880
5.2	Mantequilla	Kg.	200
5.3	Queso Paria	Kg.	4500



CD. MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario



CD. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



CD. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

ITEM 6. PRODUCTOS CÁRNICOS, HIDROBIOLÓGICOS Y EMBUTIDOS	5.4	Queso pasteurizado	Kg.	1000
	5.5	Helado	Unid.x 80 ml	3000
	6.1	Salchicha	Kg.	120
	6.2	Tocino	Kg.	36
	6.3	Choros	Kg.	800
	6.4	Pota	Kg.	1300
	6.5	Carne de pato	Kg.	660
	6.6	Carne de pavo	Kg.	750
	6.7	Carne Gallina	Kg.	720
	6.8	Carne de cordero	Kg.	10000

Características Técnicas:

ITEM 1: FRUTAS Y VERDURAS

A. FRUTAS:

Calidad extra en buen estado de maduración, sin brotes y fresco. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme. Tamaño homogéneo, color característico, sin manchas, exenta de insectos vivos muertos o en cualquiera de sus estadios, hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se excluirán los frutos demasiado verdes, maduros o pasados.

El transporte, almacenamiento y comercialización se efectuara en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) de primer uso, limpias, en buen estado de conservación, libres de contaminación, que eviten el contacto de las mismas con la plataforma de transporte.

ITEM	ARTÍCULO	CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS
1.1	Cocona	Calidad extra	Peso de: 180 – 250 gr.
1.2	Guayaba	Calidad extra	Peso de 150 – 250 gr.
1.3	Lima dulce (<i>citrus limettoides</i>)	Calidad extra	Peso por unidad de 180 a 220 gramos
1.4	Manzana pero verde	Calidad extra	Diametro mínimo de 4.5 cm,
1.5	Manzana royal	Calidad extra	Peso por unidad de 180 a 220 gramos
1.6	Manzana verde	Calidad extra	Peso por unidad de 180 a 220 gramos
1.7	Membrillo	Calidad extra	Peso por unidad entre 220 - 300 gr.
1.8	Pepino	Calidad extra	Peso por unidad entre 180 a 220 gramos.
1.9	Piña Golden	Calidad extra	Peso no menor a 1800 gr.
1.1	Piña Pariachi	Calidad extra	Peso no menor a 1800 gr.
1.11	Tumbo	Calidad extra	Tamaño grande mayor a 9 cm.
1.12	Papaya Andina (<i>Carica pubescens</i>) (<i>papaya arequipaña</i>)	Calidad extra	Peso por unidad mínimo de 200 gramos.

B. VERDURAS:

Calidad de primera, presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas, con expresión de calibrado cuando ello sea requerido.

El transporte, almacenamiento y comercialización se efectuara en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) de primer uso, limpias, en buen estado de conservación, libres de contaminación, que eviten el contacto de las mismas con la plataforma de transporte.


ECON. MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


LIC. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

ITEM	ARTÍCULO	CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS
1.13	Aceituna	Calidad primera	Color negra homogéneo brillante. Tiernas, sin manchas, ni picadas en la superficie. Tamaño grande, de 120 a 140 unidades por kilo
1.14	Acelga	Calidad primera	Deben presentar un aspecto fresco, sano y limpio, exentas de podredumbre, insectos, parásitos y cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Color verde oscuro homogéneo brillante. Tiernas sin manchas ni picadas. Tallos firmes blanquecinos sanos, exento de daños causados por los insectos. Superficie y brotes lisos sin impurezas. Hojas de tamaño grande de 25 a 30 cm. Se presentaran en manojos (atado) de 1 kilo.
1.15	Ají amarillo anaranjado	Calidad primera	Superficie brillante. Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u insectos. Embolsadas en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas vigentes, el cual le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características. Tamaño homogéneo grande de 15 cm de largo
1.16	Albahaca	Calidad primera	Hojas frescas, grandes, limpias, propias de la variedad. Tallos en buen estado de maduración. Ausencia de hojas negras, marrones o amarillentas, exento de hongos o daño causado por este u otro agente extraño. Embolsadas en material que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características de material biodegradable recomendado de acuerdo a normas vigentes.
1.17	Apio	Calidad primera	Piezas integrales. Hojas frescas grandes, limpias y en buen estado de maduración. Ausencia de hojas negras, marrones o amarillentas, exentas de insectos, hongos, parásitos y de humedad externa excesiva y daño causado por este u otros agentes extraños. Tallo de 40 a 50 cm buen estado de maduración. Peso mínimo de 500 gr.
1.18	Betarraga	Calidad primera	Color característico, sin manchas, exenta de hongos, parásitos, humedad o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño homogéneo peso entre 180 a 220 gr.
1.19	Brocoly	Calidad primera	Color característico, sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño homogéneo mayor de 600 gramos.
1.2	Caigua	Calidad primera	Color verde característico, sin manchas, sin magulladuras, exentos de daños por hongos, heladas, por heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños y/o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño grande


D. MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


D. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


D. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


D. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

			mayor a 18 cm.
1.21	Calabaza	Calidad primera	Piezas integrales. Optimo estado de maduración. Tamaño grande y uniforme, color verde característico de la variedad. Limpias, sin presencias de manchas, exento de daño mecánico y/o biológico. Con peso mayor a 1,300 kilos.
1.22	Cebolla china	Calidad primera	Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño de 40 cm (Hoja de 30 cm desde la base de la cabeza hasta el final de la hoja)
1.23	Cebolla seca roja	Calidad primera	Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas, bulbos consistentes y compactos, sin bulbos secos (piel seca), sin rozaduras o magulladuras, exento de insectos y libre de mechones radiculares. Tamaño grande peso mayor a 220 gramos.
1.24	Cebolla verde	Calidad primera	Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño homogéneo, Color característico. Largo de cebolla mayor a 40 cm.
1.25	Cedrón	Calidad primera	Tamaño homogéneo. Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. aproximadamente.
1.26	Cilantro	Calidad primera	Tamaño homogéneo. Color verde característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. Aproximadamente.
1.27	Col china	Calidad primera	Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Peso de 5 a 6 kilos.
1.28	Coliflor	Calidad primera	Compacta, tamaño homogéneo, Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas, insectos o en cualquier de sus estadios. Se presentarán sin hojas, y sin tallo. Peso mayor a 1.5 kg.
1.29	Espinaca	Calidad primera	Tamaño homogéneo. Color característico. Sin manchas, hojas amarillentas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas, insectos o en cualquier de sus estadios.
1.3	Frejol chino	Calidad primera	Producto seleccionado. Tamaño homogéneo. Buen estado de maduración. Limpio exento de hongos o daño causado por este. Presentación enteras. Color característico. Se presentarán en manojos de 500 gr. aproximadamente


Mg. MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


Dra. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


Mg. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


Ing. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

1.31	Habas verdes	Calidad primera	Producto seleccionado. Tamaño grande uniforme, de 3 a más semillas por vaina. Buen estado de maduración. Superficie integra y limpia, exenta de hongos o daño causado por este, insectos o en cualquier de sus estadios. Presentación vainas enteras.
1.32	Hierba buena	Calidad primera	Buen estado de maduración y fresca. Tamaño homogéneo. Color verde característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste, insectos o en cualquier de sus estadios u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. aproximadamente.
1.33	Hierba Luisa	Calidad primera	Buen estado de maduración y fresca. Tamaño homogéneo. Color verde característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. aproximadamente.
1.34	Huacatay	Calidad primera	Buen estado de maduración y fresca. Tamaño homogéneo, Color verde característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. aproximadamente.
1.35	Jolantao	Calidad primera	Producto seleccionado, Superficie integra y brillante, Color verde esmeralda. Limpio exento de hongos o daño causado por este. Presentación en vainas enteras. Tamaño grande uniforme mayor a 8 cm.
1.36	Kión	Calidad primera	Consistencia firme. Producto entero, Tamaño homogéneo. Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas.
1.37	Lechuga Carola	Calidad primera	Buen estado de maduración, fresca y compacta., tamaño homogéneo, entera, sana, turgente y limpia. Color característico, Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste, insectos en cualquier de sus estadios u otras sustancias extrañas. Tamaño por diámetro mayor a 15 cm.
1.38	Manzanilla	Calidad primera	Buen estado de maduración y fresca. Tamaño homogéneo, Color característico, Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. aproximadamente.
1.39	Muña	Calidad primera	Tamaño homogéneo. Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. aproximadamente.
1.4	Nabo	Calidad primera	Buen estado de maduración y fresca. Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño homogéneo de 180 - 250 gramos



MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario



HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

1.41	Oregano fresco	Calidad primera	Buen estado de maduración y fresca. Tamaño homogéneo. color característico, Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. aproximadamente.
1.42	Perejil	Calidad primera	Tamaño homogéneo. Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. aproximadamente.
1.43	Pimiento morron	Calidad primera	Color característico, Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño grande, peso por unidad de 180 a 220 gr.
1.44	Porro	Calidad primera	Buen estado de maduración y fresca. Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño homogéneo grande, diámetro de 3 a 4 cm.
1.45	Rabanito	Calidad primera	Tamaño homogéneo con un diámetro mayor de 3 cm. Color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Sin hojas y con tallos cortos (1 – 2 cm).
1.46	Rocoto de mesa	Calidad primera	Enteras, frescas, sanas, sin daño causado por plagas, exentas de humedad exterior anormal, color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tamaño grande homogéneo de diámetro mayor a 4 cm.
1.47	Rocoto para relleno	Calidad primera	Enteras, frescas, sanas, sin daño causado por plagas, exentas de humedad exterior anormal, color característico. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte correspondiente a las exigencias comerciales. Tamaño grande homogéneo de diámetro mayor a 8 cm y de 200 gr. por unidad.
1.48	Romero	Calidad primera	Buen estado de maduración. Fresca, color verde característico. Tamaño homogéneo. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Se presentarán en manojos (atado) de 500 gr. Aproximadamente.
1.49	Tomate Italiano	Calidad primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte. Color homogéneo y brillante. Tiernas, sin manchas, ni picadas en superficie. Tamaño grande. Diámetro no menor


ECON. MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


DC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

			de 60 - 85 mm.
1.5	Zanahoria	Calidad primera	Enteras, firmes, no bifurcadas y desprovistas de raíces, sanas y limpias, sin consistencia leñosa, exentas de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Color característico. Pieza completa, sin daños mecánicos Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Buen estado de maduración, fresca y firme. Tamaño 15 a 18 cm. aproximadamente.

ITEM 2: TUBÉRCULOS

Los tubérculos deben ser seleccionados, de color característico, limpias y sin manchas, enteros, sanos y consistente, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabor extraños, exentos de magulladuras, picaduras, enverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles, exenta insectos, hongos o daño causado por este u otras sustancias extrañas.

El transporte, almacenamiento y comercialización se efectuara en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) de primer uso, limpias, en buen estado de conservación, libres de contaminación, que eviten el contacto de las mismas con la plataforma de transporte.

ITEM	ARTÍCULO	CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS
2.1	Papa rosada (Unica)	Calidad primera	Tamaño homogéneo, diámetro promedio 75 - 100 mm
2.2	Papa amarilla	Calidad primera	Tamaño homogéneo, diámetro mayor de 50 mm
2.3	Olluco de primera	Calidad primera	Tamaño grande homogéneo, de una misma variedad (no mezclas).

ITEM 3: PRODUCTOS SECOS

Productos sin impurezas, embolsadas en material de polipropileno biodegradable, recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Serán de primera calidad y deberán cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente: Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, Autoridad Nacional competente (Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG) y/o la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para Alimento elaborado industrialmente (fabricado) (Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG)

El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, mismo que no debe borrarse ni desprenderse con el manipuleo. Deben ser transportados en depósitos en buenas condiciones de conservación e higiene, que no permita la contaminación del producto que represente peligro para la salud, el vehículo en el cual es transportado debe ser seguro, higiénico, respetando la calidad del producto.

ITEM	ARTÍCULO	CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS
3.1	Airampo	Calidad primera	Semilla seleccionada, producto sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.2	Ajonjolí	Calidad primera	Semilla tostada, seleccionada, sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses a la fecha de


MAG. MOISES PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


MAG. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


MAG. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


MAG. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

			ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.3	Ají panca amarillo seco	Calidad primera	Productos secos, seleccionados, tamaño homogéneo producto sin impurezas de color característico, exenta de insectos vivos, muertos o en cualquier de sus estadios, hongos o daño causado por este u otras sustancias extrañas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 5 kilos.
3.4	Ají dulce (páprika)	Calidad primera	
3.5	Ají panca colorado	Calidad primera	
3.6	Anís	Calidad primera	Producto seco, seleccionado sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 5 kilo.
3.7	Café molido	Calidad primera	Producto sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kg
3.8	Canela entera	Calidad primera	Producto sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.9	Canela molida	Calidad primera	Producto sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.1	Cáscara de cacao	Calidad primera	Producto sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 5 kilo
3.11	Chalona de cordero	Calidad primera	Producto elaborado a partir de carne de ovino de primera calidad, deshuesado y desgrasado, fileteado, sometido a un proceso de salación, secado o deshidratado y a conservación apropiado. Producto sin impurezas, de color, sabor y olor característicos de acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olor rancio y olores extraños (putrefactos, emohedidos), seca al tacto sin apariencia viscosa, sin manchas, exenta de insectos, parásitos vivos muertos o en cualquier de sus estadios, hongos o daño causado por este u otras sustancias extrañas. fecha de vencimiento prolongado mayor a 4 meses, registro sanitario, n° de lote según corresponda.
3.12	Chancaca en bola de caña	Calidad primera	Paquete de 8 unidades, negra, tamaño homogéneo seleccionada, producto sin impurezas, embolsado y/o empaquetado en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año. Presentación aproximada por 500 gr
3.13	Chochoca entera (maíz blanco o maíz mote pelado)	Calidad primera	Grano homogéneo seleccionada, tamaño grande, exento de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en sacos con rafia de polipropileno de primer uso, material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año. Presentación por 50 kilos.
3.14	Chochoca molida	Calidad primera	Producto elaborado a partir de la molienda de la chochoca entera seleccionada, producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en sacos con rafia de polipropileno de primer uso, material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. Presentación por 10 kilos.
3.15	Chocolate amargo	Calidad primera	Producto sin impurezas, envase laminado de polipropileno biorientado metalizado, recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación de 300 gr, en cajas de cartón corrugado de primer uso de 40 unidades.
3.16	Chuño negro entero	Calidad primera	Producto seleccionado de calidad, tamaño homogéneo, sin impurezas. Con fecha de vencimiento mayor a 1 año. Presentación de 50 kilos.
3.17	Harina de chuño (chuño negro molido)	Calidad primera	Producto molido, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento mayor de



EDON. MOISES PACCOSONCCO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario



LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ING. CINTHIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

			6 meses, marca del producto conocido. Presentación por 10 kilos.
3.18	Ciruela seca	Calidad primera	Producto proveniente de ciruelas frescas, maduras, seleccionadas y de calidad, las cuales han sido deshidratadas y pasadas por un proceso de lavado y tiernizado, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Presentación por 10 kilos.
3.19	Clavo de olor	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.2	Coco rallado	Calidad primera	Producto sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 4 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.21	Cocoa	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.22	Cochayuyo (planchas)	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación de 180 gramos aproximadamente.
3.23	Comino molido	Calidad primera	Producto sin impurezas. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.24	Fideo (tallarín chifa)	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas. Con fecha de vencimiento <i>hasta 30 días como mínimo</i> . Presentación por 1 kilo
3.25	Flan sabores surtidos (chocolate y vainilla)	Calidad primera	Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año. <i>Presentación de 500 gr.(opcional) o en cualquier presentación que se encuentre en el mercado.</i>
3.26	Galleta zoológico	Calidad primera	Producto sin impureza, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo aproximadamente, en caja de cartón como envase secundario.
3.27	Galleta vainilla	Calidad primera	Producto sin impureza, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 3 kilos, en caja de cartón como envase secundario.
3.28	Gelatina sabores surtidos	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpia. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 5 kilos de diferentes sabores.
3.29	Guindones	Calidad primera	Producto proveniente de guindones frescas, maduras, seleccionadas y de calidad, las cuales han sido deshidratadas y pasadas por un proceso de lavado y tiernizado, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 10 kilos.
3.3	Harina de maíz morado (API)	Calidad primera	Granos molidos seleccionados, homogéneo sin grumos, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses, registro

 
MOISÉS PACHECO
Administrador
Oficina Comedor Universitario

 
LIC. HERIVELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario

 
LIC. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario

 
ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

			sanitario, número de lote según corresponda. Presentación por 5 kilos.
3.31	Harina de Cañihua	Calidad primera	Granos molidos seleccionados, producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. Presentación por 5 kilos.
3.32	Harina de habas	Calidad primera	Granos molidos seleccionados, homogéneo sin grumos, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. Presentación por 5 kilos.
3.33	Harina de soya	Calidad primera	Granos molidos seleccionados, homogéneo sin grumos, sin impurezas, embolsada en papel multicapa y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. Presentación por 25 kilos.
3.34	Higo seco	Calidad primera	Producto homogéneo sin impurezas ni hongos, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación con envase primario de polipropileno y envase secundario en caja de cartón corrugado por 10 kilos.
3.35	Hojuela de Cañihua	Calidad primera	Producto obtenido de la laminación de granos seleccionados, homogéneo sin grumos, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor 6 meses. Presentación por 5 kilos.
3.36	Hojuela de Kiwicha	Calidad primera	Producto obtenido de la laminación de granos seleccionados, homogéneo sin grumos, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor 6 meses. Presentación por 5 kilos.
3.37	Hojuela de Quinoa	Calidad primera	Producto obtenido de la laminación de granos seleccionados, homogéneo sin grumos, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. Presentación por 5 kilos.
3.38	Hojuela de Avena con Quinoa	Calidad primera	Producto obtenido de la laminación de granos seleccionados, homogéneo sin grumos, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. <i>Presentación desde 1 kilogramo hasta 5 kilogramos.</i>
3.39	Hongos	Calidad primera	Producto deshidratado sin impurezas ni hongos, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.4	Huesillo de durazno	Calidad primera	Producto sin pepa, sin impurezas ni hongos, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación con envase primario de polipropileno y envase secundario en caja de cartón corrugado por 10 kilos.
3.41	Kepchu	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en bolsa de polipropileno material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento



EDON. MOISES PACCOS WCCO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario



LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



HC. CINTHIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

			prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kg. Aproximadamente.
3.42	Kiwicha pop	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. Presentación por 5 kilos.
3.43	Laurel	Calidad primera	Producto entero seco, sin impurezas ni hongos, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilos.
3.44	Maicena	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor de 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 25 kilos.
3.45	Mandioca (fécula de papa)	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor de 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 25 kilos.
3.46	Mani Tostado y pelado	Calidad primera	Producto grano tostado, sin cascara, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor de 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 5 kilos.
3.47	Manjar blanco	Calidad primera	Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 4 meses. Presentación aproximada por 1kilo.
3.48	Margarina	Calidad primera	Producto con sal, sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellado y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. Presentación por 2 kilos, con envase secundario de caja de cartón corrugado por 10 kilos.
3.49	Mermelada (diferentes sabores)	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada, y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor 1 año. Presentación por 1kilo.
3.5	Mostaza	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en bolsa de polipropileno material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kg. Aproximadamente.
3.51	Orégano seco	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellado y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 años a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.52	Palillo molido	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellado y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses. Presentación por 1kilo.
3.53	Pasas sin pepa	Calidad primera	Producto blanca y/o negra sin impurezas ni hongos, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación en envase primario de polipropileno y envase secundario en cajas de cartón corrugado por 10 kilos.
3.54	Pasta de tomate	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en bolsa de polipropileno material biodegradable recomendado de acuerdo a

 **DR. MOISES PACHECO DEZA**
Administrador
Oficina Comedor Universitario

 **LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI**
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario

 **LIC. CINTHIA E. RAMOS APAZA**
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario

 **ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE**
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

			normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kg. Aproximadamente.
3.55	Pimienta de olor entera	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente selladas y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.56	Pimienta negra molida (picante)	Calidad primera	Producto sin impureza, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 1 kilo.
3.57	Polvo de hornear	Calidad primera	Preparado a partir de bicarbonato de sodio, almidón de maíz e ingredientes autorizados. Producto sin impurezas, embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año. Presentación en envases de 1 kg.
3.58	Pudín sabores surtidos(chocolate y vainilla)	Calidad primera	Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año. <i>Presentación de 500 gr.(opcional) o presentación que se encuentre en el mercado</i>
3.59	<i>Sazonador en polvo de pollo y/o gallina, carne y pescado</i>	Calidad primera	Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año. Presentación en sobres de 7 gr.
3.6	Sémola	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso, registro sanitario. Presentación por 25 kilos.
3.61	Sillao	Calidad primera	Producto sin impurezas, embazado en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 5 litros.
3.62	Té a granel	Calidad primera	Producto sin impurezas, embolsado y/o empaquetado en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año a la fecha de ingreso. Presentación por 5 kilo.
3.63	Trigo Morón	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en sacos polipropileno material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 4 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 25 kilos.
3.64	Trigo pelado	Calidad primera	Producto sin impurezas embolsada y/o empaquetada en sacos polipropileno material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 4 meses a la fecha de ingreso. Presentación por 25 kilos.
3.65	Esencia de vainilla	Calidad primera	Producto sin impurezas, embotellado en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellado y limpio. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año de la fecha de ingreso. Presentación por 1 litro.
3.66	Vinagre blanco y vinagre tinto	Calidad primera	Producto sin impurezas, envasado en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpias. Con fecha de vencimiento prolongado mayor a 1 año. Presentación por 5 Lt.



EDON. MOISES PACCOSONCCO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario



LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



LIC. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

ITEM 4: PAN Y PANETONCITO

ITEM	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
4.1	Pan común	<p>Producto fresco, sin mancha, exento de daño mecánico y sustancias extrañas. De forma redonda, entre 9 a 12 cm de diámetro, con superficie lisa. Elaborado con harina de trigo, agua, levadura, sal y aceite, manteca o mantequilla. No debe contener bromato de potasio. Transportados en envases y/o contenedores de material resistente no absorbente, que proporcionen una adecuada protección e higiene y no permita contaminación que represente peligro para la salud, conservando sus características físicas y organolépticas de acuerdo a las normas establecidas. Peso aproximado de 35 a 40 gramos por unidad.</p> <p>Debe cumplir con el reglamento de la Ley N° 27932</p> <p>Debe cumplir con la RM N° 1020-2010/MINSA</p> <p>Debe cumplir con el DS N° 007-98-SA</p> <p>Presentación: envase primario; bolsas biodegradables transparentes o bolsas de papel Kraft resistentes (en ambos casos de primer uso), conteniendo la cantidad de 150 unidades.</p> <p>Contenido del rotulado o etiquetado: los envases primarios deberán llevar impresos en forma destacada y legible los siguientes datos: Nombre del producto, Nombre y razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto, Fecha de producción, Fecha de vencimiento. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. Envase secundario; cajas plásticas con tapa hermética. De esta manera se tendrá una doble protección para garantizar al mas alto grado de conservación de las propiedades organolépticas y la inocuidad del producto</p>
4.2	Panetón chico	<p>Producto sin impurezas ni hongos, en su respectivo pirotín. No debe contener bromato de potasio. Embolsado y/o empaquetado en material biodegradable recomendado de acuerdo a normas, debidamente sellada y limpia. El rotulo debe indicar la fecha de vencimiento menor a 6 meses, registro sanitario y N° de lote, según corresponda. Así como la marca del producto. Transportados en depósitos en buenas condiciones de conservación e higiene, que no permita la contaminación del producto que represente peligro para la salud. Presentación de 250 gramos por unidad.</p>

ITEM 5: PRODUCTOS LÁCTEOS

Estarán sujetos a la normativa vigente: Reglamento de leche y productos lácteos DS 007-2017 - MINAGRI y su modificatoria DS 004-2022- MIDAGRI. Deberán cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA para Alimento elaborado industrialmente (fabricado) (Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG).

El rotulado debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, mismo que no debe borrarse ni desprenderse con el manipuleo. Deben ser transportados en depósitos en buenas condiciones de conservación e higiene, que no permita la contaminación del producto que represente peligro para la salud, el vehículo en el cual es transportado debe ser seguro, higiénico, respetando la calidad del producto.

ITEM	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
5.1	Leche evaporada entera	<p>Producto sin impurezas. Envasado en material adecuado de acuerdo a normas, debidamente limpias sin magulladuras. <i>El envase debe indicar como mínimo una vida útil de seis (6) meses a partir de fecha de ingreso a almacenes de la entidad</i>, registro sanitario, n° de lote según corresponda y la marca del producto. Transportados en depósitos (cajas) en buenas condiciones de conservación de higiene, que no permitan contaminación al producto que presente peligro para la salud. <i>Presentación por tarros de entre 390 - 400 ml.</i> Envase secundario en cajas de cartón corrugado de 24 ó 48 unidades de latas.</p>

5.4	Mantequilla	<p>Producto sin impurezas, derivado exclusivamente de la leche pasteurizada, con sal, misma que deba cumplir con los requisitos establecidos por la normativa sanitaria vigente. Producto sin indicios de rancidez o cualquier sabor u olor extraño, color uniforme variado de blanco amarillento al amarillo oro, de consistencia sólida, exhenta de materias extrañas. Embolsado y/o empaquetada en material</p>
-----	-------------	--


ECON. MOISES PAUCOSONCCO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


LUC HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


LUCY CINTHIA RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

		biodegradable, que no altere su calidad y características sensoriales y facilite su almacenamiento y conservación, y presentado en cajas de cartón corrugado como envase secundario. Debidamente sellado y limpio. Transportados en depósitos (cajas) en buenas condiciones de conservación de higiene, que no permitan contaminación al producto que presente peligro para la salud. Con fecha de vencimiento prolongado mayor de 1 año. Forma de presentación: barra de 200 gramos aproximadamente
5.2	Queso Paria	Tamaño homogéneo. Color blanco característico. Al corte no debe presentar burbujas. Textura sólido blando, sin bavosidades. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Transportados en depósitos en buenas condiciones de conservación de higiene, que no permitan contaminación que represente peligro para la salud. El producto debe ser empacado en bolsa plástica adecuada para alimentos (termo formable). Rotulado con número de lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento no mayor a 1 meses, registro sanitario. Presentación en moldes con peso de 1 kg por molde.
5.3	Queso Paria pasteurizado	Queso fresco semi duro de color amarillo palido, de leche pasteurizado. Tamaño homogéneo. Al corte no debe presentar burbujas. Textura sólido blando, sin bavosidades. Sin manchas, exenta de hongos o daño causado por éste u otras sustancias extrañas. Transportados en depósitos en buenas condiciones de conservación de higiene, que no permitan contaminación que represente peligro para la salud. El producto debe ser empacado en bolsa plástica adecuada para alimentos (termo formable). Rotulado con número de lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento no mayor a 3 meses, registro sanitario. Presentación en moldes con peso de 1 kg por molde.
5.5	Helado de crema, bañado en chocolate	Producto cremoso de leche diferentes sabores, sin impurezas. Empaquetada en material biodegradable, debidamente sellado y limpio. En el envase debe indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario, n° de lote según corresponda y la marca del producto. Transportados en depósitos (cajas) en buenas condiciones de conservación de higiene, que no permitan contaminación al producto que presente peligro para la salud. Forma de presentación: bombones en caja de cartón, con contenido de 60 a 80 ml.

ITEM 6: PRODUCTOS CÁRNICOS, HIDROBIOLOGICOS Y EMBUTIDOS

Se suministrarán respetando la cadena de frio de los alimentos, según la Normativa vigente. Siendo para alimentos refrigerados, temperaturas de seguridad de 4°C - 1°C.

ITEM	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
6.1	Salchicha de cerdo	Producto nacional, especial de cerdo, cárnico procesado, cocido y embutido De aspecto, forma y tamaño que correspondan a las características propias del producto, embolsado herméticamente y sellado de acuerdo a normas vigentes, exhentas de materias extrañas, sabor agradable y característico, exhentos de cualquier color, olor y sabor extraños al producto, textura firme al tacto. Fecha de vencimiento vigente no menor de 6 meses a la fecha de ingreso. Presentación en paquetes de 1 kg. aproximadamente.
6.2	Embutidos:	Especial ahumado de panceta de cerdo. Producto nacional. Embolsado



CDON. MOISES PACCOSONCCO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario



LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



LIC. CINTHIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

	Tocino	herméticamente sellado de acuerdo a normas vigentes. Presentación en paquetes de 100 gr aproximadamente. Textura suave al tacto, color, olor y sabor característico. Libre de hongos u otro agente extraño al producto. Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente mínimo seis meses a la fecha de ingreso. Presentación en paquetes de 100 gr. aproximadamente.
6.3	Choros	Calidad de primera, producto con buen aspecto en general, concha con ausencia de suciedad y materias extrañas, olor agradable suigéneris, sin signos de descomposición o rancidez. Presentación en jabas limpias cubiertas con hielo y selladas. Temperatura no mayor de 4°C
6.4	Pota	Producto nacional fresco. No congelado. Presentación como manto y aleta, apta para consumo humano. Color brillante, Olor característico, sin plagas, gusanos, larvas. Textura elástica y firme al tacto, sin deshidratación. En jabas limpias cubiertas con hielo y selladas.
6.5	Carne de pato	Calidad de primera, pato entero, sin menudencia, patas ni cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel. Superficie brillante. Olor suigeneris. Contextura firme al tacto. ligeramente húmeda. Peso aproximado de 2 - 3 kg por cada pato. El producto debe ser APTO para el consumo humano y debe presentar con un documento que certifique el camal de procedencia con los números respectivos de cada presa.
6.6	Pavita fresca Nacional	Pavita nacional, fresca. No congelado. Sin menudencia. Color, olor y sabor característico. Piel color uniforme y adherido a la carne, ligeramente húmeda en recipientes o jabas de fácil limpieza, libre de contaminación externa. Embalaje primario: embolsado. Peso aproximado de 8 a 10 kg por pavita, de acuerdo al reglamento sanitario y normatividad vigente. Sin líquido adicional. Temperatura de refrigeración no mayor de 4°C, PH = 5,5 – 6,4.
6.7	Gallina fresca Nacional	Gallina nacional fresca. No congelado. Sin menudencia. Color, olor y sabor característico. Piel color uniforme y adherido a la carne, ligeramente húmeda, sin grasa, sin golpes, ni hematomas. Embalaje primario: embolsado. Peso aproximado de 2 a 3 kg por gallina, de acuerdo al reglamento sanitario y normatividad vigente. Sin líquido adicional. Temperatura de refrigeración no mayor de 4°C, PH = 5,5 – 6,4.
6.8	Carne de cordero de primera	Calidad de primera extra. No congelado, con sello verde, sin carcasa, sin cabeza y sin patas. Superficie brillante, Olor suigeneris. Contextura firme al tacto, ligeramente húmeda, Con poca grasa, Color crema no amarillenta, Carente de puntos hemorrágicos. Carcasa oreada con un mínimo de 12 horas. El producto debe ser APTO para el consumo humano y deberá ser internado con un documento que certifique el camal de procedencia y con los números respectivos de cada presa.


MOSÉS PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


D.C. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


D.C. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

CRONOGRAMA DE ENTREGA ESTIMADO

ITEM PAQUETE	ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
ITEM 1. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTAS													
	1.1	Cocona	Kg	100	170	170	200	200	200	180	200	170	170	1760
	1.2	Guayaba	Kg	520	550	550	560	550	560	550	550	550	540	5480
	1.3	Lima dulce (<i>Grus limettrioides</i>)	Kg	0	0	800	800	800	800	0	0	0	0	3200
	1.4	Manzana pero verde	Kg	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	1040
	1.5	Manzana royal	Kg	500	600	750	750	750	750	750	750	0	0	5600
	1.6	Manzana verde	Kg	600	780	850	850	850	850	850	850	0	0	6480
	1.7	Membrillo	Kg	340	500	500	0	0	0	0	500	500	500	2840
	1.8	Pepino	Kg	0	0	0	0	0	400	1000	1200	1200	1000	4800
	1.9	Piña Golden	Kg	500	550	550	550	550	520	600	600	600	500	5520
	1.11	Piña Pariachi	Kg	500	600	700	700	700	800	800	800	800	720	7120
	1.11	Tumbo	Kg	150	200	200	0	0	0	200	200	150	100	1200
	1.12	Papaya andina (<i>Carica pubescens</i>)	Kg	200	200	240	300	350	350	350	350	300	300	2940
ITEM 1. FRUTAS Y VERDURAS	VERDURAS													
	1.13	Acetuna	Kg	200	200	200	200	250	250	250	250	200	200	2200
	1.14	Acelgas	Kg	300	300	350	350	400	400	500	500	500	400	4000
	1.15	Aji Verde	Kg	50	60	70	80	80	80	80	80	70	50	700
	1.16	Albahaca	Kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
	1.17	Apio	Kg	250	250	250	270	280	280	280	280	280	280	2700
	1.18	Beterraga	Kg	0	120	120	120	120	120	150	150	150	150	1200
	1.19	Brócoli	Kg	200	250	250	300	300	300	300	250	250	200	2600
	1.2	Cagua	Kg	250	270	280	280	280	280	280	280	250	250	2700
	1.21	Calabaza	Kg	400	500	600	650	650	700	700	700	600	500	6000
	1.22	Cebolla China	Kg	60	60	60	70	70	70	70	70	60	50	640
	1.23	Cebolla seca	Kg	3400	3400	3400	3400	3500	3500	3500	3500	3400	3000	34000
	1.24	Cebolla verde	Kg	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	550

EDN. JOSÉ MARCOS BARRERA
Administrador
Oficina Comedor Universitario

DR. RENE ALBA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario

DR. CINTIA C. RUIZ APZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario

ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARCE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

1.25	Cedrón	Kg	3	3.5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	37.5
1.26	Cilantro	Kg	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1200
1.27	Col China	Kg	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	280
1.28	Coliflor	Kg	400	400	450	550	600	600	600	600	600	550	500	5250
1.29	Espinacas	Kg	150	160	170	170	180	180	180	180	180	170	160	1700
1.3	Frijol chino	Kg	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	130
1.31	Habas verdes	Kg	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460	4600
1.32	Hierba buena	Kg	35	40	40	40	40	40	40	40	40	40	35	390
1.33	Hierba luisa	Kg	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
1.34	Huacatay	Kg	40	45	45	45	50	50	50	50	50	45	40	460
1.35	JOLANTAO	Kg	25	25	25	30	30	30	35	35	30	30	25	290
1.36	Kión	Kg	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90
1.37	Lechugas	Kg	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2000
1.38	Manzanilla	Kg	4	5	6	6	6	6	6	6	6	5	5	55
1.39	Muña	Kg	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
1.4	Nabo blanco	Kg	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2200
1.41	Orégano fresco	Kg	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	440
1.42	Perejil	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
1.43	Pimenton Morron	Kg	250	260	280	280	280	280	280	280	280	260	250	2700
1.44	Porron	Kg	200	200	250	250	300	300	300	300	300	250	250	2600
1.45	Rabanito	Kg	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1500
1.46	Rocoto de mesa	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
1.47	rocoto de relleno	Kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	600
1.48	Romero	Kg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
1.49	Tomates	Kg	400	420	420	420	440	440	440	420	420	400	400	4200
1.5	Zanahoria	Kg	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	16000
2.1	Papa única	Kg	11000	12000	12000	12000	12000	12000	12000	12000	11800	11700	11500	118000
2.2	Papa amarilla	Kg	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
2.3	Olluco de primera	Kg	0	0	0	0	1000	1000	1000	1000	1000	1000	800	5800
3.1	Airampo	Kg	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	48
ITEM 2. TUBÉRCULOS														
ITEM 3.														


EDU. MOISÉS PACCOSINCCO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


LIC. HERVELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


LIC. CINTHIA E. KAYLOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARCE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

PRODUCTOS SECOS													
3.2	Ajonjolí	Kg	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	4
3.3	Aji panca amarillo	Kg	20	20	20	25	25	25	25	20	20	20	220
3.4	Aji panca paprica	Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
3.5	Ajipanca colorado	Kg	20	20	25	25	25	25	25	25	20	20	230
3.6	Anís	Kg	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	25
3.7	Café molido	Kg	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	45
3.8	Canela entera	Kg	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
3.9	Canela molida	Kg	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5
3.1	Cáscara de Cacao	Kg	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	145
3.11	Chalona de cordero	Kg	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	850
3.12	Chancaca en bolas	Paquete x 8 bolas	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	270
3.13	Chochoa entera	Kg	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1300
3.14	Chochoa molida	Kg	30	30	40	40	40	40	40	40	40	30	370
3.15	Chocolate en barra	Plancha x 300 g.	20	20	20	20	25	20	20	20	20	30	215
3.16	Chufño negro	Kg	0	0	70	80	80	100	100	80	70	70	650
3.17	Chufño negro molido	Kg	30	40	40	40	40	40	40	40	40	30	380
3.18	Cruela Seca	Kg	10	20	20	20	20	20	20	20	20	10	180
3.19	Clavo de olor	Kg	2	2	2	3	3	3	3	3	2	2	25
3.2	Coco rallado	Kg	1	1	2	2	2	1	2	1	2	1	15
3.21	Cocoa	Kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9
3.22	Cochayuyo	Planchas	10	0	0	10	0	10	0	0	10	0	40
3.23	Comino molido	Kg	8	8	10	10	10	10	10	9	8	7	90
3.24	Fideos chinos	Kg	115	115	115	115	115	115	115	115	115	115	1150
3.25	Flan sabores surtidos	Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
3.26	Galleta animalitos	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
3.27	Galleta vainilla	Kg	10	10	10	10	10	20	20	10	22	10	132
3.28	Gelatina	Kg	100	100	150	200	200	200	200	150	150	150	1600
3.29	Guindones	Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
3.3	Harina Api	Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
3.31	Harina de cañiña	Kg	15	15	15	20	20	20	20	20	20	15	180


 EEO N. MOISE#A050NCCO DEZA
 Administrador
 Oficina Comedor Universitario


Luz DERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


LIC. CINTHIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario

 
ALEJANDRO MOSCOSO ARCE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

3.32	Harina de Habas		Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
3.33	Harina Soya		Kg	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
3.34	Higo seco		Kg	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	70
3.35	Hojuela Cañhua		Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
3.36	Hojuela Kiwicha		Kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	30	390
3.37	Hojuela de quinua		Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
3.38	Hojuela de Avena con Quinua		Kg	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
3.38	Hongos		Kg	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	26
3.39	Huesillo de durazno		Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
3.4	Kepchu		Kg	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	12
3.41	Kiwicha Pop		Kg	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
3.42	Laurel		Kg	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	6
3.43	Maicena		Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	0	900
3.44	Mandioca		Kg	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	0	900
3.45	Mani tostado y pelado		Kg	20	20	20	20	20	25	25	25	25	20	20	20	220
3.46	Manjar		Kg	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	480
3.47	Margarina		Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
3.48	Mermelada		Kg	40	40	40	40	40	40	50	40	40	50	40	40	420
3.49	Mostaza		Kg	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
3.5	Oregano seco		Kg	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	5
3.51	Pallilo molido		Kg	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2	22
3.52	Papas		Kg	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
3.53	Pasta de tomate		Kg	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
3.54	Pimienta de olor		Kg	10	10	10	10	10	10	10	10	15	15	10	10	110
3.55	Pimienta picante molida		Kg	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	70
3.56	Pollo de hornear		Kg	2	0	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	16
3.57	Pudín sabores surtidos		Kg	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240
3.58	Sazonadores surtidos en polvo		Sobre x 7 gr.	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	4500
3.59	Sémola		Kg	50	50	75	75	75	75	75	50	50	50	50	50	600
3.6	Sillao		lt.	25	25	25	25	30	30	25	25	25	25	25	25	260


ESQ.N. MOISES PACHECO CO DEZA
 Administrador
 Oficina Comedor Universitario


LUC HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


LIC. CINTHIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario

 
ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

[illegible]


 ECU N. MOISE P. DOSONCCO DEZA
 Administrador
 Oficina Comedor Universitario


Lic. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


LICY CINTRUEBOS RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario



 **ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARCE**
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

5.1.1. CONDICIONES BÁSICAS PARA GARANTIZAR EL SUMINISTRO

Item 1(Verduras y Frutas), Item2 (Tubérculos), tem 3(Productos Secos), Item 4(Pan y panetoncito), Item 5(Productos Lácteos), Item 6(Carnes: cordero, gallina, pavo, hidrobiológicos y embutidos,)

El área usuaria podrá efectuar visitas de inspección inopinadas a las instalaciones del contratista a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos.

El almacenamiento de materias primas y productos terminados se efectuará en áreas exclusivamente destinadas para este fin. Los ambientes deben ser apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad y evitar riesgos de contaminación cruzada. Art. 70, 72, título V, capítulo I de Almacenamiento en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-S.A.

Los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración o congelación según los casos Art. 70, 71 y 73 título V, capítulo I de Almacenamiento en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-S.A.

Item 6 (productos cárnicos, hidrobiológicos y embutidos)

Para el **ítem 6** hidrobiológicos las bodegas y lugares de embarcación en las que se almacena el pescado deben contar con ambientes apropiados, las superficies interiores o jabas de almacenamiento deben ser redondeadas que no generen olores, sabor extraño al pescado. Art. 09 de la Norma Sanitaria para Actividades Pesqueros y Acuicola D.S. 040-2001-PE-SANIPES.

Para cada entrega del **Item 6** específicamente carnes (cordero) el contratista deberá presentar el documento que acredite el camal de procedencia, su guía de remisión para cada **Item 1,2,3,4,5 y 6** con visto del control de ingreso de la institución, cumpliendo el horario establecido y poder agilizar trámites respectivos.

✓ Los productos deben ser internados en las instalaciones del almacén del comedor universitario.

✓ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de LA ENTIDAD sin la respectiva autorización e identificación que será proporcionada por la entidad.

5.1.3 TRANSPORTE

El medio de transporte a utilizarse para todos los productos deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Sobre las Condiciones del transporte los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración citado en el artículo 75 y sobre la Limpieza y desinfección de vehículos citado en el artículo 76 y sobre la Carga, estiba y descarga escrito en el artículo 77 del Título V, Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

El medio de transporte utilizado será de uso exclusivo para transportar alimentos, conforme con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Pienso, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.

Item 1 y 2 (Verduras, Frutas y Tubérculos)

El transporte, almacenamiento y comercialización de frutas, verduras y tubérculos, se efectuara en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) de primer uso, limpias, en buen estado de conservación, libres de contaminación, que eviten el contacto de las mismas con la plataforma de transporte y debiendo ser transportados en vehículos completamente limpios y desinfectados según establecido en el artículo 25 y capítulo II del Transporte artículo 75, 76 y 77 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N°007-98-S.A.).

Item 3 (Productos Secos), Item 4 (pan y panetoncito) Item 5 (Productos Lácteos)

Todos los productos deberán transportarse en recipientes y/o contenedores en buen estado de conservación, limpios, libre de contaminación, debiendo ser transportados en vehículos, completamente limpios y desinfectados.


ECÓN. MOISÉS ARAOZ CONCCO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. CINTHYA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

Item 6 (Productos Cárnicos, hidrobiológicos, embutidos)

Todos los productos deberán transportarse en recipientes o jabas en buen estado, limpios, libre de contaminación, debiendo ser transportados en vehículos isotérmicos, refrigerantes o frigoríficos, completamente limpios y desinfectados, mismos que deberán garantizar la cadena de frío.

El transporte de Productos Hidrobiológicos se efectuará respetando lo referido en el artículo 20, 22 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N°007-98-S.A.).

Nota:

Lo indicado en los párrafos anteriores se deberá cumplir para los demás Items 1, 2, 3, 4, 5 y 6:

- ✓ Deberán adjuntar el proveedor la documentación y/o indicar la placa del vehículo que realizara el transporte del alimento con el fin de evitar que otros vehículos realicen el traslado y no cumplan con las condiciones necesarias.
- ✓ El personal del Contratista encargado de manipular directamente los productos y/o recipientes deberán contar con carnet sanitario vigente y capacitación en Buenas Prácticas de manipulación de alimentos, así mismo deberán presentarse debidamente uniformado (**vestimenta de color claro con overol, polo, botas**), garantizando la limpieza, inocuidad y traslado del producto.

5.2. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Lugar:

Los productos se entregarán en el Almacén del Comedor Universitario, sito en Av. Venezuela S/N Área de Sociales, Distrito, provincia y región de Arequipa

Plazo:

El plazo de ejecución es a partir del día siguiente de suscrito el contrato hasta el término del periodo académico 2023 y/o hasta acabar el monto contractual o lo que ocurra primero durante la atención del Comedor Universitario.

El plazo de entrega se inicia una vez suscrito el contrato y requerido el pedido por el área usuaria. El internado de los productos al almacén del comedor se realizará al inicio de semana según la siguiente programación:

Programación y horario de atención de los productos						
ITEMS	Item 1	Item 2	Item 3, Item 5	Item 4	Item 5	Item 6
	Frutas y verduras	Tubérculos	Productos secos/ Leche evaporada, mantequilla y helado	Pan y panetoncito	Queso	Productos cárnicos, hidrobiológicos y embutidos
Días de ingreso a almacén del Comedor Universitario	Lunes y Jueves	Martes y Jueves	Una vez al mes o de acuerdo a programación.	Lunes a Sábado (todos los días). *Panetoncito de acuerdo a programación	Dos veces a la semana, según programación.	Tres veces a la semana, según programación.
Horario	7:00 - 8:30 hrs	7:00 - 8:30 hrs	9:00 - 11:00 hrs	6:00 - 6:20 hrs	8:00 - 9:00 hrs	7:00 - 8:00 hrs

Todas las entregas se realizarán previa coordinación (vía correo electrónico a: comedor@unsa.edu.pe y vía telefónica al número 054-231234) con la sección comedor universitario, las mismas que estarán sujetas a la programación elaborada por dicha área y a la demanda fluctuante de los comensales


ECÓN. MOISÉS PACHECO CONDO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. CINTHIA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

universitarios. El Contratista tiene la obligación de mantener en actividad y habilitación el correo electrónico que consigne para efectos de las notas de pedido que remita el comedor universitario.

La entrega de productos solicitados por el área usuaria no debe ser mayor de dos días calendario, el internado de los productos debe ser previa coordinación con el área usuaria, de ocurrir un incidente justificable mediante un documento que acredite que imposibilite su entrega debe comunicar por vía correo electrónico con un plazo mínimo de un día de anticipación.

La Entidad se reserva el derecho de modificar las cantidades solicitadas frente a circunstancias de fuerza mayor, comunicando con anticipación al proveedor, por lo que el Contratista se somete íntegramente a dichas condiciones variables del comedor.

5.3. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Entidad se reserva el derecho de realizar un análisis con características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológico y/o parasitológico de ser necesario emitidos por un organismo de evaluación que de la conformidad acreditada ante INDECOPI y/o INACAL y solicite los servicios de análisis a un tercero, este debe estar acreditado ante INDECOPI y/o INACAL y debe adjuntar los informes de ensayo correspondiente de acuerdo a la NTP-ISO 2859-1 nivel de inspección especial S4, plan de muestreo simple para inspección normal y LCA 0.65. Las características microbiológicas deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la RM N° 591-2008/MINSA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" donde se evidencia el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas específicamente en caso de duda de la calidad del producto, cuyo costo del análisis será asumido por el proveedor.

La Entidad designará el laboratorio y el personal responsable de tomar la muestra será designado por el laboratorio que se contrate en presencia del proveedor.

5.4. OTRAS OBLIGACIONES

Otras obligaciones del contratista

- ✓ Para cada entrega el contratista deberá presentar su guía de remisión para cada ítem con visto del control de ingreso a la institución, cumpliendo el horario establecido y poder agilizar trámites respectivos.
- ✓ Los productos deben ser internados en el almacén del comedor universitario.
- ✓ El proveedor no debe ingresar a las instalaciones de LA ENTIDAD sin la respectiva autorización e identificación que será proporcionada por la entidad

FORMA DE PAGO

El Comedor Universitario remitirá el informe respectivo y la conformidad a los 10 días calendario previo ingreso de los bienes al almacén del comedor universitario de la Universidad Nacional de San Agustín.

PENALIDADES

a) Penalidad por Mora:

Se efectuará la penalidad referido a los días de atraso de internamiento del producto, el cual se computarán a partir del día siguiente del término de plazo de entrega por lo que se levantará un acta de verificación de la ocurrencia (incumplimiento) para dar conocimiento del atraso establecido en el artículo N° 161 y 162 del Reglamento de Contrataciones.

b) Otras penalidades:


ECON. MOISÉS PACHECO DEZA
Administrador
Oficina Comedor Universitario


LIC. HERMELINDA VILLALBA MAMANI
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. CINTHA E. RAMOS APAZA
Nutricionista
Oficina Comedor Universitario


ING. ALEJANDRO MOSCOSO ARROE
Ingeniero Alimentario
Oficina Comedor Universitario

INCUMPLIMIENTO		PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION	PENALIDAD
Transportar los insumos en recipientes o jabas en mal estado, sucias o contaminadas.		Acta de verificación de la ocurrencia	1% de la UIT (La penalidad se aplicará por ocurrencia)
Que el personal encargado de manipular y transportar los insumos no estén debidamente uniformado (vestimenta de color claro con overol, polo, y botas).		Acta de verificación de la ocurrencia	1% de la UIT (La penalidad se aplicará por ocurrencia)
No entregar el (los) insumos y/o que no cumplan con la cantidad solicitada por el Area usuaria (peso) y no lo reponga en el día requerido y durante el horario de atención del almacén del comedor.	Para los Items: 1,2,4,5 (queso)y 6: Plazo de reposición deberá ser en el día solicitado y durante el horario de atención del almacén del comedor	Acta de verificación de la ocurrencia	10% de la UIT por cada hora posterior al incumplimiento o (la penalidad se aplicará por insumo)
	Para los Items: 5 (productos lácteos) y 3 (secos): Plazo de reposición deberá ser a las 24 horas de observado el (los) insumos y durante el horario de atención del almacén del comedor.		
No entregar los insumos acorde con las especificaciones técnicas establecidas en las Bases y no lo reponga en el día requerido y durante el horario de atención del almacén del comedor.	Para los Items: 1,2,4,5 (queso)y 6: Plazo de reposición deberá ser en el día solicitado y durante el horario de atención del almacén del comedor	Acta de verificación de la ocurrencia	10% de la UIT por cada hora posterior al incumplimiento o (la penalidad se aplicará por insumo)
	Para los Items: 5 (productos lácteos) y 3 (secos): Plazo de reposición deberá ser a las 24 horas de observado el (los) insumos y durante el horario de atención del almacén del comedor.		
Utilizar medios de transporte que no sean de uso exclusivo para transportar alimentos, tal como lo establece la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG.		Acta de verificación de la ocurrencia	2% de la UIT (La penalidad se aplicará por ocurrencia)

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p>1. <u>Requisitos:</u> Carnet de salud vigente, de los operarios (mínimo dos (2)). Aplica para todos los ítems Paquetes del 1 al 6. <u>Acreditación:</u> Copia de carnet de salud vigente, de los operarios.</p> <p>2. <u>Requisitos:</u> Licencia de funcionamiento o constancia de posesión del establecimiento emitida por la municipalidad respectiva. y/o fabricante y/o productor. Aplica para todos los ítems Paquetes del 1 al 6 <u>Acreditación</u> Copia de licencia de funcionamiento o constancia de posesión del establecimiento emitida por la municipalidad respectiva a nombre del postor y/o fabricante y/o productor.</p> <p>3. <u>Requisitos:</u> Certificado o constancia de aplicación de buenas prácticas en manipulación de alimentos, otorgado por el Ministerio de Salud o entidad autorizada para ello y/o Certificado o Constancia Higiénico Sanitaria emitido por un laboratorio acreditado <i>y/o de certificado de inspección higiénico sanitario de planta de producción emitido por una institución acreditada por INACAL</i>. Aplica para todos los ítems Paquetes del 1 al 6. <u>Acreditación</u> Copia del Certificado o constancia de aplicación de buenas prácticas en manipulación de alimentos, otorgado por el Ministerio de Salud o entidad autorizada para ello; y/o Copia del Certificado o Constancia Higiénico Sanitaria emitido por un laboratorio acreditado, <i>y/o copia de certificado de inspección higiénico sanitario de planta de producción emitido por una institución acreditada por INACAL</i> a nombre del postor y/o fabricante y/o productor.</p> <p>4. <u>Requisitos:</u> Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (correspondiente al establecimiento de procedencia del bien ofertado) cuando corresponda, la misma que debe estar vigente, no suspendidos ni cancelados, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Aplica para los ítems Paquetes: 1, 2,3,5 y 6 (excepto hidrobiológicos y embutidos). <u>Acreditación</u> Copia simple de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (correspondiente al establecimiento de procedencia del bien ofertado), la misma que debe estar vigente, no suspendidos ni cancelados, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado, a nombre del postor y/o fabricante y/o productor.</p> <p>5. <u>Requisitos:</u> Certificado de Autorización otorgado por el organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES. Aplica para el Ítem Paquete 6 (hidrobiológicos) <u>Acreditación</u> Copia de Certificado de Autorización Sanitaria otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES</p>
	En caso de ser distribuidor deberá adjuntar carta de autorización emitida por el procesador primario
	<div data-bbox="288 1780 1442 1908" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <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> </div>

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a los importes señalados para cada 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.

Item Paquete	Monto Acumulado
Item Paquete 1: Frutas y Verduras	S/ 650,000.00
Item Paquete 2: Tubérculos	S/ 300,000.00
Item Paquete 3: Productos Secos	S/ 400,000.00
Item Paquete 4: Pan y Panetoncito	S/ 250,000.00
Item Paquete 5: Productos Lácteos	S/ 450,000.00
Item Paquete 6: Productos Cárnicos y Embutidos	S/ 1'000,000.00

Se consideran bienes similares a los siguientes

Item Paquete 1 y 2: Venta de Vegetales en General

Item Paquete 3: Venta de Abarrotes en General

Item Paquete 4: Venta de productos de panadería

Item Paquete 5: Venta de Abarrotes en General

Item Paquete 6: Venta de Productos Cárnicos y Embutidos en General

Ítem N° 3

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 90,394.19 (Noventa Mil Trescientos Noventa y cuatro con 197100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Ítem N° 5

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 117,711.00 (Ciento Diecisiete Mil Setecientos Once con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Ítem N° 6

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 89,737.40 (Ochenta y Nueve Mil Setecientos Treinta y Siete con 40/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

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 pago⁷, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

⁷ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

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 Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido 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 Nº 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 Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

Importante

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

(...)

"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".

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i> = Oferta <i>P_i</i> = Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i> = Precio <i>i</i> <i>O_m</i> = Precio de la oferta más baja <i>PMP</i> = Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">90 puntos</p>

I. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función del local comercial propio o alquilado con capacidad de respuesta rápida relacionados al objeto de la convocatoria y atención con bienes de reposición ante posibles desperfectos.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante presentación de declaración jurada donde se consigne la dirección e identificación de la persona responsable del local.</p>	<p>Local comercial propio o alquilado en el departamento y provincia de Arequipa</p> <p>Mejora 1: 10 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos⁸

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.

⁸ 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 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 del bien, 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 PAGO⁹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], 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 ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁰

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

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.

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

¹⁰ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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.

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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 CONTROVERSIAS¹¹

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].

¹¹ 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).

“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 Digitales¹².

¹² 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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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) :		
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 compra¹³

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.

¹³ 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 Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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] Nº [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) :		
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
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.
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 compra¹⁴

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]

¹⁴ 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.

.....
**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.

ANEXO Nº 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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 Nº 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 Nº 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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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 Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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 Nº [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] [%]¹⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
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 Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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
TOTAL			

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
TOTAL	

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 empresa¹⁸ 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.¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Cuando 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.

¹⁸ 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 aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

¹⁹ 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:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²² DE:	MONEDA	IMPORTE ²³	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁵
1										
2										
3										
4										

²⁰ 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.

²¹ **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.

²² 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*".

²³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁴ 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.

²⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²² DE:	MONEDA	IMPORTE ²³	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁵
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 Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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 Nº 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 Nº [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 Nº 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 Nº [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] Nº [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.