

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

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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 marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
007-2025-UNSCH/OEC-1**

(PRIMERA CONVOCATORIA)

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO PRODUCTOS
INDUSTRIALIZADOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO
DE LA UNSCH PERIODO 2025.**



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, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

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



1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados 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

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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>



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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO



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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante



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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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



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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) 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 : Universidade Nacional de San Cristobal de Huamanga.
RUC N° : 20143660754
Domicilio legal : Jr. Arequipa N° 175 3ER Piso Ayacucho – Huamanga - Ayacucho
Teléfono: : -----
Correo electrónico: : abastecimiento@unsch.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación para la **ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSCH PERIODO 2025.**

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
01	Champiñones en conserva x 425 g	Unidades	240
	Chocolate en pasta x 90 g.	Unidades	225
	Chorizo	Kilogramo	100
	Cocoa en polvo x 220 g.	Unidades	96
	Conserva de durazno x 820 g.	Unidades	432
	Crema de leche x 946 mL	Unidades	60
	Esencia de vainilla x 1 L	Unidades	96
	Fideos tallarín chino	Kilogramo	100
	Flan instantáneo x 5 Kg	Unidades	300
	Galleta de soda a granel x 3 Kg.	Unidades	160
	Gelatina x 5 Kg	Unidades	600
	Guindón sin pepa	Kilogramo	40
	Harina de trigo	Kilogramo	250
	Higo seco	Kilogramo	40
	Hojuelas de avena	Kilogramo	500
	Jamonada de pollo	Kilogramo	400
	Margarina con sal x 500 g	Unidades	100
	Masa de wantan x 500 g.	Unidades	500
	Mermelada x 1Kg	Unidades	180



	Orejón	Kilogramo	40
	Pasa negra sin pepa	Kilogramo	30
	Pasa rubia	Kilogramo	30
	Sémola de trigo	Kilogramo	800

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02**, de fecha **17 de febrero del 2025**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSO ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **279 días calendarios, computados a partir de 17 de marzo del 2025 al 20 de diciembre del 2025**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.



CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGAS 2025										CANTIDAD
			PRIMERA ENTREGA a partir de 17/03/2025 hasta 31/03/2025	SEGUNDA ENTREGA a partir de 01/04/2025 hasta 30/04/2025	TERCERA ENTREGA a partir de 01/05/2025 hasta 31/05/2025	CUARTA ENTREGA a partir de 01/06/2025 hasta 30/06/2025	QUINTA ENTREGA a partir de 01/07/2025 hasta 31/07/2025	SEXTA ENTREGA a partir de 01/08/2025 hasta 31/08/2025	SEPTIMA ENTREGA a partir de 01/09/2025 hasta 30/09/2025	OCTAVA ENTREGA a partir de 01/10/2025 hasta 31/10/2025	NOVENA ENTREGA a partir de 01/11/2025 hasta 30/11/2025	DECIMA ENTREGA a partir de 01/12/2025 hasta 20/12/2025	
1	Champiñones en conserva x 425 g	Unidades	240										240
2	Chocolate en pasta x 90 g.	Unidades	225										225
3	Chorizo	Kilogramo	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
4	Cocoa en polvo x 220 g.	Unidades	96										96
5	Conserva de durazno x 820 g.	Unidades	432										432
6	Crema de leche x 946 mL	Unidades	12		12		12		12		12		60
7	Esencia de vainilla x 1 L	Unidades	48					48					96
8	Fideos tallarin chino	Kilogramo	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
9	Flan instantáneo x 5 Kg	Unidades	300										300
10	Galleta de soda a granel x 3 Kg.	Unidades	80					80					160
11	Gelatina x 5 Kg	Unidades	600										600
12	Guindón sin pepa	Kilogramo	20					20					40
13	Harina de trigo	Kilogramo	50					200					250
14	Higo seco	Kilogramo	20					20					40
15	Hojuelas de avena	Kilogramo	250					250					500
16	Jamonada de pollo	Kilogramo	25	50	50	50	25	25	50	50	50	25	400
17	Margarina con sal x 500 g	Unidades	25			25		25		25			100
18	Masa de wantan x 500 g.	Unidades	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
19	Mermelada x 1Kg	Unidades	180										180
20	Orejón	Kilogramo	20					20					40
21	Pasa negra sin pepa	Kilogramo	20					10					30
22	Pasa rubia	Kilogramo	20					10					30
23	Sémola de trigo	Kilogramo	200		200			200		200			800

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez Soles) en caja de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga, sito en jr. Arequipa N° 175 tercer piso – Ayacucho - Huamanga – Ayacucho.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 32187 - Ley de endeudamiento del sector público para el año fiscal 2025.
- D.L. N° 1440 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- TUO de la Ley N° 30225- Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante D.S. N° 082-2019-EF, modificados por D.L. N° 1341 y D.L. N° 1444.
- Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado, Aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF, modificado mediante D.S. N° 377-2019-EF, D.S. N° 168-2020-EF, D.S. 250- 2020-EF, D.S. N° 234-2022-EF, D.S. N° 308-2022-EF, D.S. N° 167-2023-EF y D.S. N° 051- 2024-EF.
- D.S. N° 004-2019-JUS, aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado mediante D.S. N° 021-2019-JUS y su Reglamento aprobado mediante D.S. N° 072-2003-PCM.
- D.S. N° 007-2008-TR, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF Directivas del OSCE.
- Código Civil

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 N° 1)**
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

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

⁴ 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.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 0401-028714
Banco : BANCO DE LA NACION
N° CCI⁶ : 018-401-000401028714-04

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

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*

⁶ En caso de transferencia interbancaria.

⁷ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



Importante

lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹¹.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Dirección General de Administración de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga, sito en Jr. Arequipa N° 175 tercer piso – Ayacucho - Huamanga – Ayacucho.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de manera mensual, de acuerdo al ingreso de productos reportado por el responsable de Almacén Comedor Universitario, previa conformidad suscrita por la Unida de Comedor y Residencia y por el responsable de Almacén Comedor Universitario de la UNSCH.

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

- Recepción del responsable de almacén del Comedor Universitario.

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Comedor y Residencia emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión
- Comprobante de pago

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Dirección General de Administración de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga, sito en Jr. Arequipa N° 175 tercer piso – Ayacucho - Huamanga – Ayacucho.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNSCH 2025

1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Denominación

Adquisición del suministro productos industrializados para el Comedor Universitario de la UNSCH periodo 2025.



Finalidad Pública

La Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, brinda a través del servicio del Comedor Universitario, alimentación nutritiva y saludable a los estudiantes de escasos recursos económicos durante el periodo lectivo de cada año académico. Para tal fin, la prestación del servicio requiere la provisión de bienes necesarios como: productos industrializados.

2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

Cantidad a contratar:

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
01	Champiñones en conserva x 425 g	Unidades	240
	Chocolate en pasta x 90 g.	Unidades	225
	Chorizo	Kilogramo	100
	Cocoa en polvo x 220 g.	Unidades	96
	Conserva de durazno x 820 g.	Unidades	432
	Crema de leche x 946 mL	Unidades	60
	Esencia de vainilla x 1 L	Unidades	96
	Fideos tallarín chino	Kilogramo	100
	Flan instantáneo x 5 Kg	Unidades	300
	Galleta de soda a granel x 3 Kg.	Unidades	160
	Gelatina x 5 Kg	Unidades	600
	Guindón sin pepa	Kilogramo	40
	Harina de trigo	Kilogramo	250
	Higo seco	Kilogramo	40



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Hojuelas de avena	Kilogramo	500
Jamonada de pollo	Kilogramo	400
Margarina con sal x 500 g	Unidades	100
Masa de wantan x 500 g.	Unidades	500
Mermelada x 1Kg	Unidades	180
Orejón	Kilogramo	40
Pasa negra sin pepa	Kilogramo	30
Pasa rubia	Kilogramo	30
Sémola de trigo	Kilogramo	800



2.1. Características técnicas

Las características de cada producto se esta anexado al final para su verificación.

3. SISTEMA DE CONTRATACION

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS.

4. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

4.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.1.1. Lugar de entrega

Los bienes serán entregados y recepcionados en los almacenes del Comedor Universitario, sito en la Av. del Deporte S/N – Residencia de Estudiantes, responsable de Almacén del Comedor Universitario y del profesional en Nutrición o a quien se designe del Comedor Universitario. El horario de entrega y recepción será de lunes a sábado a partir de las 06:00 a.m.

4.1.2. Plazo de Entrega

Los bienes se entregarán en el plazo de 279 días calendarios, computados a partir de 17 de marzo del 2025 al 20 de diciembre del 2025.

4.1.3. Cronograma de entrega

Los bienes deberán ser entregados según el cronograma siguiente:



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



N.º	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGAS 2025										CANTIDAD
			PRIMERA ENTREGA a partir de 17/03/2025 hasta 31/03/2025	SEGUNDA ENTREGA a partir de 01/04/2025 hasta 30/04/2025	TERCERA ENTREGA a partir de 01/05/2025 hasta 31/05/2025	CUARTA ENTREGA a partir de 01/06/2025 hasta 30/06/2025	QUINTA ENTREGA a partir de 01/07/2025 hasta 31/07/2025	SEXTA ENTREGA a partir de 01/08/2025 hasta 31/08/2025	SEPTIMA ENTREGA a partir de 01/09/2025 hasta 30/09/2025	OCTAVA ENTREGA a partir de 01/10/2025 hasta 31/10/2025	NOVENA ENTREGA a partir de 01/11/2025 hasta 30/11/2025	DECIMA ENTREGA a partir de 01/12/2025 hasta 20/12/2025	
1	Champiñones en conserva x 425 g	Unidades	240										240
2	Chocolate en pasta x 90 g.	Unidades	225										225
3	Chorizo	Kilogramo	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
4	Cocoa en polvo x 220 g.	Unidades	96										96
5	Conserva de durazno x 820 g.	Unidades	432										432
6	Crema de leche x 946 mL	Unidades	12		12		12		12		12		60
7	Esencia de vainilla x 1 L	Unidades	48					48					96
8	Fideos tallarin chino	Kilogramo	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
9	Flan instantáneo x 5 Kg	Unidades	300										300
10	Galleta de soda a granel x 3 Kg.	Unidades	80					80					160
11	Gelatina x 5 Kg	Unidades	600										600
12	Guindón sin pepa	Kilogramo	20					20					40
13	Harina de trigo	Kilogramo	50					200					250
14	Higo seco	Kilogramo	20					20					40
15	Hojuelas de avena	Kilogramo	250					250					500
16	Jamonada de pollo	Kilogramo	25	50	50	50	25	25	50	50	50	25	400
17	Margarina con sal x 500 g	Unidades	25			25		25		25			100
18	Masa de wantan x 500 g.	Unidades	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
19	Mermelada x 1Kg	Unidades	180										180
20	Orejón	Kilogramo	20					20					40
21	Pasa negra sin pepa	Kilogramo	20					10					30
22	Pasa rubia	Kilogramo	20					10					30
23	Sémola de trigo	Kilogramo	200		200			200		200			800





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

4.1.4. Forma de entrega

- El personal de la empresa contratista debe estar debidamente uniformado (gorra, protector naso bucal, mandil, guantes), al momento de entregar los productos.
- El contratista debe señalar su domicilio fiscal de su establecimiento, datos de contacto (celular u otro medio), suyo y otro referencial.
- Los alimentos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- No se transportarán productos incompatibles como: productos de origen animal con productos vegetales o productos crudos con productos elaborados.

4.1.5. Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

NTP CODEX STAN 87:2017 Norma para el Chocolate y los Productos del Chocolate.

NTP 203.025:2017 Norma para Duraznos (melocotones) en Conserva.

NTP 209.086 Gelatinas.

NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos. 1ª Edición.

NORMA PARA LAS UVAS PASAS CODEX STAN 67-1981. Enmienda 2019

NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016.

NTP 203.047:1991 (revisada el 2012). MERMELADA DE FRUTAS. Requisitos, 1ª Edición.

NTP 209.012 MARGARINA.

NTP 205.032:2015. Sémola de cereales.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

5. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1. Conformidad de los bienes

La conformidad del bien será otorgado con un informe de conformidad por el jefe de la Unidad del Comedor Universitario previa verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas por el profesional en Nutrición para su trámite de pago.

5.2. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de manera mensual, de acuerdo al ingreso de productos reportado por el Responsable de Almacén Comedor Universitario, previa conformidad suscrita por la Unidad de Comedor y Residencia y por el Responsable de Almacén Comedor Universitario de la UNSCH.



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

- Recepción del responsable de almacén del Comedor Universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Comedor y Residencia emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión
- Comprobante de pago

5.3. Reajuste de los pagos

No aplica.

5.4. Penalidad por mora

Las penalidades se aplicarán según el numeral 162.1. En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25
 - b.2) Para obras: F = 0.15



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.

5.5. Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

5.6. Transporte (en la ejecución contractual)

Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

5.7. Almacenamiento (en la ejecución contractual)

Los alimentos y bebidas deben almacenarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y el almacenamiento deberá ajustarse a lo señalado



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



en el Título V, Capítulo I "Del almacenamiento" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y en la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA.

5.8. Normas de 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



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CHAMPIÑONES EN LATA

Definición:

Es el producto elaborado con champiñones frescos (*Agaricus bisporus*), sanos, limpios, de calidad óptima, sin tallos largos y libres de tierra o impurezas visibles. Los champiñones son seleccionados, tratados térmicamente en un medio de cobertura (generalmente agua salada o salmuera) y envasados herméticamente en latas de hojalata que garantizan la conservación del producto mediante la esterilización comercial.

Envase:

- Material: Lata de hojalata con revestimiento interno de barniz fenol-epóxico, resistente al contenido ácido y a la acción del producto.
- Cierre: Hermético con barniz blanco epóxico en las áreas de cierre.
- Propiedades: Inerte, resistente, ligera, segura, versátil y capaz de mantener la esterilidad del producto.

Empaque:

- Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento.



Rotulado:

Cada lata debe incluir:

- Denominación del producto.
- Fecha de producción y vencimiento.
- Número de lote.
- Registro sanitario.
- Lugar de origen.
- Ingredientes.
- Información nutricional.

Tiempo de vida útil:

- Mínimo de 3 años desde la fecha de producción, bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.

Características del producto:

1. Sensoriales:

- **Color:** Blanco cremoso, uniforme.
- **Sabor y olor:** Característicos de champiñones frescos, sin olores o sabores extraños.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



- **Textura:** Firme, sin signos de descomposición o blandura excesiva.
- 2. **Físico-químicas:**
 - **Tamaño:** Uniforme entre las unidades.
 - **Peso neto:** 820 g por lata.
 - **Peso escurrido mínimo:** 56% del peso neto.
 - **Llenado:** No menor al 90% de la capacidad de la lata.
 - **Vacío mínimo:** 150 mm de mercurio a 20 °C y 760 mm de presión barométrica.
 - **Defectos máximos permitidos:**
 - Manchas o daños: 5% en número.
 - Residuos de tierra o tallos: Máximo 2%.
 - **Límite de metales o metaloides tóxicos:**
 - Mercurio: $\leq 0,05$ ppm.
 - Estaño: ≤ 250 ppm.
 - Plomo: $\leq 0,3$ ppm.
 - Arsénico: $\leq 0,2$ ppm.

Requisitos microbiológicos:

- **Esterilidad comercial:** Garantizada según métodos descritos por la AOAC o APHA.
- **Prueba de esterilidad:** Lote debe ser comercialmente estéril, según los parámetros establecidos en la norma.

Criterios de calidad y normatividad:

- Basados en N.T.P. 203.025 y CODEX STAN 14-1981.

Estas especificaciones garantizan que el producto sea seguro, de alta calidad y cumpla con las normativas vigentes.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CHOCOLATE DE TAZA

DEFINICIÓN:	Chocolate para taza
PESO NETO:	Tableta por 90 g.
ENVASE:	Flexible laminado BOPP metalizado impreso.
EMBALAJE:	Caja master de cartón (12 barras).
ROTULADO:	Denominación del producto Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador. Fecha de Producción Fecha de Vencimiento Peso neto Número de Lote Registro Sanitario Lugar de Origen Ingredientes

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Es el producto obtenido a partir de la pasta de cacao, manteca de cacao y la mezcla de otros ingredientes permitidos, con o sin fortificación.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: 1 año

CRITERIOS DE CALIDAD:

CRITERIOS DE CALIDAD:

Características Organolépticas:

Característica	Especificación	Referencia
Olor y Sabor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de olores y sabores extraños	NTP CODEX STAN 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos.
Color	Marrón oscuro, uniforme.	
Aspecto	Homogéneo y exento de materias extrañas.	

Características Físico Químicas:



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



Característica	Especificación	Referencia
Manteca de cacao	Mínimo 18% del extracto seco	NTP CODEX STAN 87:2017 Chocolate y Productos del Chocolate. Requisitos.
Extracto seco magro de cacao	Mínimo 14% del extracto seco	
Total extracto seco de cacao	Mínimo 35%	
Almidón/Harina	Menos de 8%	
Materias extrañas	Ausencia	Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente aprobado con Decreto Supremo 036-2016-SA
Grasas trans (g/100gr)	Menor a 5	

Características Físico Químicas:

Agente microbiano	Categoría	Clase	N	c	Límite por g	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10
<i>Salmonella spp.</i>	11	2	10(*)	0	Ausencia/25g	-

(**)Hacer compósito para n=5

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio VII.1. Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO UNIDAD DE COMEDOR Y RESIDENCIA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CHORIZO				Fecha: Diciembre - 2024			
					Versión N°: 01			
					Código:			
					Elaborado por: UCR			
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES								
1.1. Denominación técnica		Chorizo cocido (embutido con tratamiento térmico después de embutir), elaborado con carne de cerdo, grasa, especias y aditivos permitidos según normativa.						
1.2. Tipo de alimentos		Perecible, requiere almacenamiento en refrigeración a temperaturas entre 0-4°C.						
1.3. Grupo de alimentos		Productos cárnicos procesados con tratamiento térmico.						
1.4. Descripción general		Embutido elaborado con una mezcla de carne de cerdo, grasa y especias como pimentón, ajo, comino y pimienta. Una vez embutido en tripa natural o artificial, es sometido a un proceso de tratamiento térmico (cocción o pasteurización) que garantiza su inocuidad y prolonga su vida útil. Su textura es firme pero jugosa, y es ideal para consumo directo o cocción adicional en diversas preparaciones.						
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS								
2.1. Características Organolépticas								
	Características	Especificación	Referencia					
	Aspecto	Embutido cilíndrico, bien formado, con relleno uniforme y sin huecos internos. siempre deberá estar exento de materias extrañas.	NTP 201.006 1999. Carne y Productos Cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.					
	Color	Rojizo brillante y uniforme, característico del uso de pimentón o						





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



		colorantes naturales.		
	Olor	Especiado, exento de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.		
	Sabor	Agradable y característico del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.		
	Textura	Compacta y jugosa, con buena cohesión entre los ingredientes.		
	Nota: Piezas cilíndricas de 10-12 cm de longitud, peso individual de 100-150 g, empacadas en bolsas de 500 g o 1 kg de marca reconocida en el mercado, fecha de vencimiento mayor a 1 mes			
	Características	Especificación	Referencia	
	Humedad máxima	70%	NTP 201.006 1999. Carne y Productos Cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.	
	Grasa máxima	30%		
	Proteína mínima	12%		
	Cloruro de sodio	Máximo 3%		
	Ph	Entre 5.8 y 6.2		
	Actividad de agua (Aw)	≤0.94		
	2.3. Características Microbiológicas			
	Agente	Especificación	Referen	



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



microbiano		cia					
<i>Salmonella</i> spp	Ausente en 25 g	NTP 201.006 1999.					
<i>Escherichia coli</i>	≤10 UFC/g	Carne y Productos Cárnicos					
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 25 g						
Recuento total aeróbico	≤10 ⁵ UFC/g						
<i>Clostridium perfringens</i>	≤10 UFC/g	Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.					
Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio X.11. Embutidos con tratamiento térmico (curados: jamón inglés, tocino, costillas, chuletas, otros; escaldados: hot dog, salchichas y fiambres: jamonada, jamón del país, mortadela, pastel de jamón, pastel de carne, longaniza, otros, cocidos: queso de chancho, morcilla, relleno, chicharrón de prensa, paté, otros).							
3. ENVASES, VIDA ÚTIL, TRANSPORTE Y ROTULADO							
3.1. Envases							
Envasado al vacío o en atmósfera modificada, utilizando plástico de grado alimenticio transparente y resistente.							
Los materiales serán limpios e higiénicos. No comunicarán olores o sabores extraños al producto.							
Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.							
3.2. Vida útil							
Refrigerado (0-4°C): Hasta 30 días en empaque sellado al vacío o atmósfera modificada. Congelado (-18°C): Hasta 90 días.							



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

3.3. Transporte								
Vehículo isotérmico que limite los intercambios de calor entre el interior y el exterior.								
3.4. Rotulado								
<p>El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nombre del producto.• Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.<ul style="list-style-type: none">• Peso neto.• Nombre o razón social y dirección del fabricante.<ul style="list-style-type: none">• Código de lote.• Fecha de vencimiento.• Condiciones de conservación.• Código de Registro Sanitario.• Información nutricional.								
4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN								
4.1. Documentación								
a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.								
4.2. Certificación obligatoria								
No aplica.								





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COCOA EN POLVO X 220 g

NOMBRE	COCOA EN POLVO
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada desgrasada, reducida a polvo fino por procesos mecánicos de pulverizado.
FORMAS DE CONSUMO / USO	En desayunos (bebidas de chocolate caliente), en mezclas para la elaboración de Instantáneos, coberturas, polvos para flan y helados, galletería, pastelería y productos de confitería.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cacao en polvo, Vitaminas, Minerales, Saborizante artificial
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color : Marrón oscurocaracterístico Olor : Característico Sabor : Ligero sabor amargo característico
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	Se presenta en bolsas de polietileno o frasco de 220 g.
EMPAQUE SECUNDARIO	Caja o bolsa x 12 unidades
ROTULADO	De acuerdo a la normatividad vigente (resol. Ministerial 451-2006 Art. 14°) nombre del producto indicando la clase o variedad, El contenido neto aproximado, en gramos. Nombre y dirección del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. N° de registro sanitario, si tuviera El país de origen. Fecha de producción y vencimiento, código de lote. Condiciones de conservación, y valor nutricional por cada 100 g de producto Nota: para la impresión del rotulado debe utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, no debe desprenderse ni borrarse con el manipuleo
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de elaboración bajo condiciones de almacenamiento adecuado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	El producto debe ser almacenado, en un ambiente ventilado, bajo techo fuera del alcance de los rayos solares. Para el traslado del producto, el vehículo debe estar en buenas condiciones higiénico sanitario de manera que proteja el producto del polvo y la humedad, se debe de trasladar solamente alimento de consumo humano.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CONSERVA DE DURAZNOS EN ALMIBAR



DEFINICIÓN: Es el producto preparado con duraznos (melocotones) pelados, exentos de pedúnculos, frescos o congelados o previamente enlatados, maduros, de la variedad comerciales para conserva que responden a las características del fruto Prunus persica L. pero excluyendo las variedades nectarinas. Tratados con calor, en una forma adecuada, antes o después de ser encerrados herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

ENVASE: Hojalata con revestimiento interno de BARNIZ FENOL EPÓXICO. En la parte del cierre de la lata este deberá presentar BARNIZ BLANCO EPÓXICO; el envase también deberá ser suficientemente inerte a la acción del producto, resistente, ligera, segura, versátil, estéril y de cierre hermético.

EMPAQUE: Caja de cartón corrugado resistente al manipuleo y almacenamiento.

ROTULADO: El rotulado de cada envase deberá contener la siguiente información:

- Denominación del producto
- Fecha de Producción
- Fecha de Vencimiento
- Número de Lote
- Registro Sanitario
- Lugar de Origen
- Ingredientes
- Información Nutricional

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: 03 año mínimo

CARACTERÍSTICA:

Color :	Amarillo
Presentación :	Mitades
Peso Neto:	820 g.
Tipo de Envasados:	En medio de cobertura líquido
Medio de Envasado:	Almíbar Concentrado (18º a 21º Brix)

CRITERIOS DE CALIDAD:

Requisitos Sensoriales:

Color: Deberá ser característico normal.

Sabor: Deberá tener sabor y olor normal, exentas de olores y sabores extraños al producto y a los duraznos.

Textura: Deberá ser razonablemente Carnoso y más o menos



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

tierno.

Requisitos Físicos - Químico:

- Tamaño: Uniforme
Defectos: No deberán darse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:
Macas y Recortes; 20% máximo en número
Pielés; 8% máximo en número
Huesos (carozos); 1 hueso como máximo.
Peso Ecurrido: 56 %
Vació Mínimo: 150mm de Mercurio referido a 760mm de presión barométrica a 20° C
Llenado Mínimo: No menor del 90% de la capacidad de agua del recipiente.

El contenido del envase no deberá incluir metales o metaloides tóxicos en mayor proporción que la señalada a continuación:

- Mercurio, máx. 0,05 ppm
- Cobre, máx. 5 ppm
- Estaño, máx. 250 ppm
- Plomo, máx. 0,3 ppm
- Arsénico, máx. 0,2 ppm
- Zinc, máx. 5 ppm



Requisitos Microbiológicos

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad comercial (*)	5	0	Estéril Comercialmente	No Estéril Comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos Normalizados ó métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), ó Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el Informe de Ensayo.

Los criterios de calidad están basados:

- Según lo establecido en la N.T.P. 203.025
- CODEX STAN 14-1981



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CREMA DE LECHE X 946 ml

Definición:

Es el producto obtenido a partir de la separación de la grasa de la leche fresca, pasteurizado, homogeneizado y envasado en condiciones higiénicas. Es apto para el consumo humano directo o como ingrediente en la preparación de alimentos, caracterizándose por su alta concentración de materia grasa láctea.

Envase:



- Material: Envase de cartón multicapa (Tetra Pak) o plástico apto para alimentos, resistente a la grasa, con recubrimiento interno que garantice la inocuidad del producto.
- Cierre: Hermético, con tapa de rosca o sistema de apertura que asegure la protección del contenido después de abierto.
- Capacidad: 946 ml por unidad.
- Propiedades: Resistente, ligero, seguro y diseñado para mantener las condiciones óptimas del producto durante su vida útil.

Empaque:

- Caja de cartón corrugado que permita el transporte y almacenamiento seguro.

Rotulado:

El rotulado debe incluir:

- Denominación del producto.
- Fecha de producción y vencimiento.
- Número de lote.
- Registro sanitario.
- Ingredientes.
- Información nutricional.
- Recomendaciones de conservación antes y después de abrir.

Tiempo de vida útil:

- 6 meses para envases sellados (bajo condiciones de almacenamiento entre 0 °C y 4 °C, o según indicaciones del fabricante).

Características del producto:

1. Sensoriales:

- **Color:** Blanco cremoso uniforme.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



- **Sabor y olor:** Suaves, característicos de la crema fresca, sin olores o sabores extraños.
- **Textura:** Homogénea, fluida o semidensa, sin grumos ni separación evidente de fases.

2. **Físico-químicas:**

- **Contenido de grasa láctea:** Entre 30% y 36%.
- **Densidad:** Aprox. 1,03 g/cm³ a 20 °C.
- **pH:** Entre 6,4 y 6,8.
- **Ausencia de contaminantes o aditivos no permitidos.**

3. **Requisitos microbiológicos:**

- Recuento de microorganismos aerobios mesófilos: ≤ 10⁴ UFC/ml.
- Coliformes totales: ≤ 10 UFC/ml.
- Mohos y levaduras: Ausentes.
- Salmonella spp.: Ausente en 25 ml.
- Listeria monocytogenes: Ausente en 25 ml.

Criterios de calidad y normatividad:

- Basados en las normas técnicas y sanitarias nacionales vigentes, incluyendo el D.S. 007-2017-MINAGRI y las recomendaciones del Codex Alimentarius.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESENCIA DE VAINILLA

DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO

ESENCIA DE VAINILLA

IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA



Concentrado líquido que aporta aroma y sabor a los productos alimenticios, El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses.

UNIDAD DE MEDIDA

FRASCO POR 1 LITRO

CALIDAD MINIMA

Fecha de vencimiento mínimo de 12 meses.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

FIDEO TALLARÍN CHINO

1. Definición:

El fideo tallarín chino es un producto alimenticio elaborado a base de harina de trigo, agua y sal, diseñado para su cocción en sopas, salteados o como acompañamiento en diversas preparaciones. Se caracteriza por su textura firme y elasticidad.

2. Denominación técnica:

- Fideo tallarín chino.

3. Presentación:



- **Tipo de envase:** Bolsa de plástico sellada herméticamente y resistente al manejo.
- **Capacidad:** 500 gramos.
- **Material del envase:** Plástico grado alimenticio, inerte y seguro para contacto directo con alimentos.
- **Rotulado:** Deberá contener información clara y legible, incluyendo:
 - Nombre del producto.
 - Marca comercial.
 - Peso neto: 500 g.
 - Ingredientes.
 - Información nutricional.
 - Fecha de producción y vencimiento.
 - Número de lote.
 - Registro sanitario.
 - País de origen.

4. Ingredientes:

- Harina de trigo fortificada, agua, sal.

5. Requisitos sensoriales:

- **Color:** Amarillo pálido uniforme.
- **Sabor y aroma:** Característico del trigo, sin olores ni sabores extraños.
- **Textura:** Firme y elástica al tacto, sin grumos ni roturas visibles.

6. Requisitos físico-químicos:

- Humedad: $\leq 12\%$.
- Contenido de gluten: Acorde a especificaciones técnicas para productos de trigo.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

7. Requisitos microbiológicos:

- Aerobios mesófilos: $\leq 10^3$ UFC/g.
- Mohos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g.
- Salmonella spp.: Ausente en 25 g.
- Escherichia coli: Ausente en 25 g.



8. Vida útil:

- Tiempo de vida útil: 6 meses en condiciones recomendadas.

9. Condiciones de almacenamiento:

- Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa.

10. Uso previsto:

Producto destinado al consumo humano, preferentemente como ingrediente principal en recetas de gastronomía asiática.

11. Empaque:

- Las bolsas individuales deberán estar embaladas en cajas de cartón corrugado resistentes, asegurando la protección del producto durante el transporte y almacenamiento.

12. Información adicional relevante para solicitar el producto:

- Garantía de trazabilidad del lote (certificados de calidad y control de producción).
- Declaración de conformidad con normativas locales e internacionales sobre alimentos.
- Certificaciones de calidad, como HACCP o ISO, si las hubiera.
- Políticas de devolución en caso de no conformidad del producto recibido.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACION TECNICA



CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FLAN INSTANTÁNEO
Denominación técnica	: FLAN INSTANTÁNEO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Preparado en polvo para la elaboración en caliente de flan de vainilla.

COMPOSICIÓN

Espesantes, colorantes, estabilizantes, colorantes, saborizantes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

REQUISITOS	CARACTERÍSTICAS
Color	Amarillo
Olor	Característico, libre de aromas extraños.
Sabor	Dulce, ligeramente ácido, característico a vainilla
Apariencia	Polvo

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	< 0,5%

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

REQUISITOS	CARACTERISTICAS
Aerobios mesófilos	< 5000 ufc/g
Mohos y levaduras	< 200 ufc/g
Coliformes	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia/ 25 g

CERTIFICACIÓN

Opcional

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Bolsa x 5 Kg



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA

"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Envases

Sacos de polietileno x 10 unidades los cuales deberán estar limpios, exentos de residuos de minerales, estiércol, fertilizantes, pesticidas y otras materias extrañas; no deberán presentar asimismo olores extraños a la naturaleza del producto.



Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la variedad, calidad y tamaño.
- Peso neto en Kilogramos.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al flan, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

12 meses.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO UNIDAD DE COMEDOR Y RESIDENCIA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GALLETA DE SODA	Fecha: Mayo - 2024					
		Versión N°: 03					
		Código: GA - 01					
		Elaborado por: UCR					
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES							
1.1. Denominación técnica	Galleta						
1.2. Productos	Galleta de soda						
1.3. Tipo de alimentos	No perecible						
1.4. Grupo de alimentos	Productos de galletería						
1.5. Descripción general	Es el producto elaborado a partir de Harina de Trigo Fortificada Según DS 012-2006-SA, Grasa Vegetal Parcialmente Hidrogenada, Glucosa, Sal, Suero de Leche, Extracto de Malta, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico), Emulsificantes (Estearoil Lactilato de Sodio, Monoestearato de Glicerilo, Lecitina de Soya), Levadura, Fosfolipasa, Cisteína, Oxidante (Azodicarbonamida).						
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS							
2.1. Características Organolépticas							
	Características	Especificación	Referencia				
	Color	De acuerdo a la naturaleza del producto,	Requisitos del Comedor				



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



		según su composición . Libre de puntos quemados.	Universita rio	
	Olor	Exento de olores extraños ajenos a la naturaleza del producto.		
	Sabor	Caracterisitico, exento de sabores rancios.		
	Textura	Suave y crocante.		
	Aspecto	Íntegras, exentas de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios fisiológicos u otras materias extrañas.		
	Forma	Cuadrada.		
2.2. Características Físico Químicas				
	Características	Especificació	Referenci	



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

		n	a	
	Humedad (%)	Máximo 12	Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA y su modificatoria aprobada por Resolución Ministerial	





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



								I N°225-2016/MINSA.	
2.3. Características Microbiológicas									
	Agente microbiano	Categoría	Clase					Límite por g	
								m	
	Mohos	2	3					10 ₂	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3					10	
	<i>Salmonella</i> sp.	10	2					Ausencia /25 g	
	Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria inocuidad para los Alimentos y Bebidas de								



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



	Consumo Humano". Criterio V.6. Fideos o pastas desecadas con o sin relleno(incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros).						
3. PRESENTACIÓN							
3.1. Presentación y envases							
	Envas es	Tip o	Materi al	Capacida d			
	Envas e primari o	Bol sa	Polipro pileno Biorien tado (BOPP)	250 g.			
	Envas e secun dario	Caj a	Cartón corrug ado	3 Kg.			
3.2							
· Vi da úti l							
El producto tiene un tiempo de vida útil mínimo de 4 meses. Almacenado bajo sombra, sobre anaqueles, temperatura ambiente, lugar fresco y limpio, ventilado, sin exposición a la luz solar.							
3.3							
· Ro tul ad							



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



0									
<p>El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nombre del producto.• Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.• Peso neto.• Nombre o razón social y dirección del fabricante.• Código de lote.• Fecha de vencimiento.• Condiciones de conservación.• Código de Registro Sanitario.• Información nutricional.• Instrucciones de uso.									
4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN									
4.1.									
Documentación opcional									
a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.									
b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.									



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACION TECNICA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GELATINA
Denominación técnica	: GELATINA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Gelatina en polvo fabricada exclusivamente de pieles de bovino (obtenida por tratamiento ácido). No afecta al sabor de los productos. La gelatina mejora el contenido de proteínas de las preparaciones sin aumentar el valor calórico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

COMPOSICIÓN

Gelatina en polvo bovina, saborizantes, colorantes, edulcorantes, reguladores de acidez.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

REQUISITOS	CARACTERÍSTICAS
Color	Característico
Olor	Característico, libre de aromas extraños.
Sabor	Dulce, ligeramente ácido, característico a fresa
Apariencia	Polvo



CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	< 15%
pH	4,6 – 6,5

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	CARACTERISTICAS
Aerobios mesófilos	≤ 1000 ufc/g
Coliformes	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia/ 25 g

CERTIFICACIÓN

Opcional

OTRAS ESPECIFICACIONES



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA

"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Presentación

Bolsa x 5 Kg

Envases

Sacos de polietileno x 10 unidades los cuales deberán estar limpios, exentos de residuos de minerales, estiércol, fertilizantes, pesticidas y otras materias extrañas; no deberán presentar asimismo olores extraños a la naturaleza del producto.



Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la variedad, calidad y tamaño.
- Peso neto en Kilogramos.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la gelatina, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

12 meses.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
GUINDONES

I. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE	GUINDONES
PRESENTACIÓN	Bolsa de 10 ó 20 Kg.
II. DESCRIPCIÓN	
	Producto que ha pasado por un proceso de deshidratado. Siendo debidamente seleccionadas y pesadas antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad extra pues pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales de nuestro producto.
III. COMPOSICIÓN	Guindones deshidratados
IV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Característico
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico al producto
Textura	Suave - Firme
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS	
Humedad (%)	Máx. 18 %
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Mohos	< 100 (ufc/g)
Levaduras	< 100 (ufc/g)
Escherichiacoli	< 10 (ufc/g)
Salmonella sp.	Ausencia / 25g
V. ENVASE Y PRESENTACIÓN	
ENVASE PRIMARIO	Envase flexible BOPP/BOPP
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno x 10 ó 20 Kg.
ENVASE SECUNDARIO	Caja o saco de polipropileno x 10 ó 20 Kg.
VI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
VIDA UTIL	12 MESES en buenas condiciones de almacenamiento.
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
TRANSPORTE	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente.
ALMACENAMIENTO	En un lugar limpio, fresco y seco (se recomienda como máximo, temperatura de 18 a 20°C y 70% de humedad relativa), bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto. Apilamiento máximo de 7 camas de alto. El producto debe ser almacenado sobre paletas.
VIII. CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
ETIQUETA PRODUCTO	Nombre del Producto - Marca- Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario - Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento
IX. INTENCION DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto está dirigido al público en general con edad para ingerir alimentos por si solos. De consumo directo, mezcla y como insumo de repostería u otros productos.	





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACION TECNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : **HARINA DE TRIGO**

Denominación técnica : HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies *Triticum aestivum* o *Triticum durum*, durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos

o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN REFERENCIA

CALIDAD

Humedad Máximo 15,00%

NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano.

Requisitos. 1ª Edición

Cenizas, ($\pm 5\%$) en base seca

Máximo 0,75%

Acidez, ($\pm 10\%$), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico)

Máximo 0,10%

El cumplimiento del requisito se debe determinar considerando una humedad de 15% en la harina.

Aspecto

Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.

Color Blanco cremoso

Olor

Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

MICRONUTRIENTES

Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA.

Versión 03 Página 2 de 2

CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN REFERENCIA INOCUIDAD

Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente.

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,

aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones

técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar

las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado

que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019

Requisitos

para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones

técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada.

La

información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el

numeral

2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
HIGOS SECOS

I. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE	HIGOS SECOS
PRESENTACIÓN	Bolsa de 25 Kg.
II. DESCRIPCIÓN	
	Producto que ha pasado por un proceso de deshidratado. Siendo debidamente seleccionadas y pesadas antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad extra pues pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales de nuestro producto.
III. COMPOSICIÓN	Higos deshidratados
IV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Característico
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico al producto
Textura	Suave - Firme
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS	
Humedad (%)	Máx. 18 %
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Mohos	< 100 (ufc/g)
Levaduras	< 100 (ufc/g)
Escherichiacoli	< 10 (ufc/g)
Salmonella sp.	Ausencia / 25g
V. ENVASE Y PRESENTACIÓN	
ENVASE PRIMARIO	Envase flexible BOPP/BOPP
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno x 25 Kg
ENVASE SECUNDARIO	Saco de polipropileno x 25 Kg.
VI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
VIDA UTIL	12 MESES en buenas condiciones de almacenamiento.
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
TRANSPORTE	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente. -
ALMACENAMIENTO	En un lugar limpio, fresco y seco (se recomienda como máximo, temperatura de 18 a 20°C y 70% de humedad relativa), bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto. Apilamiento máximo de 7 camas de alto. El producto debe ser almacenado sobre paletas.
VIII. CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
ETIQUETA PRODUCTO	Nombre del Producto - Marca- Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario - Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento
IX. INTENCIÓN DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto está dirigido al público en general con edad para ingerir alimentos por si solos. De consumo directo, mezcla y como insumo de repostería u otros productos.	



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACION TECNICA

APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : **HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA**

Denominación técnica : HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDAS

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Es el producto obtenido de los granos de avena (*Avena sativa*, L o *Avena bizantina*, L) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregados de sustancias nutritivas y otros ingredientes permitidos por la Autoridad Sanitaria competente. Para ser consumido requiere de un proceso de cocción completa.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN 2.1. Del bien

Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:2018 CEREALES. Avena grano. Requisitos. 2ª Edición. Las hojuelas de avena deben ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico sanitarias acordes con la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 205.050:2019.

Los aditivos alimentarios y los niveles máximos permitidos utilizados en las hojuelas de avena precocidas se sustentan en lo dispuesto por el Codex Alimentarius y en lo indicado en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, y sus modificatorias.

La hojuela de avena precocida debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA

CALIDAD

Requisitos físicos

ESPECIFICACIÓN

REFERENCIA

NTP 205.050:2019 HOJUELAS DE AVENA.
Requisitos y métodos de ensayo. 3ª Edición

Tamaño de partícula

Como mínimo el 34% del producto quedará retenido sobre el tamiz N° 8 (2,38 mm); y no más del 15% pasará a través del tamiz N° 25 (707 µm).

Máximo 1,0% en masa

Materias extrañas

Requisitos sensoriales

Color

Sabor y olor

Deben tener color cremoso, brillante y uniforme.

Deben tener sabor u olor natural. Libre de

sabores y olores indeseables como agrio,

amargo, rancio y mohoso.

Requisitos fisicoquímicos

Humedad

Máximo 12,00%





UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

Proteína (base seca) (x 5,7)

Mínimo 10,50%



DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO UNIDAD DE COMEDOR Y RESIDENCIA		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS JAMONADA DE POLLO		Fecha: Abril - 2024	
				Versión N°: 03	
				Código: POA - 7	
				Elaborado por: UCR	
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES					
1.1. Denominación técnica		Jamonada de pollo			
1.2. Tipo de alimentos		Perecible			
1.3. Grupo de alimentos		Producto de Origen Animal (POA)			
1.4. Descripción general		Embutido elaborado a base de pollo, bien triturados y mezclados. A esta masa se le puede agregar o no trozos de carnes rojas y/o blancas, puede tener o no agregado de vegetales y algunos aditivos permitidos, especias y ligantes.			
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS					
2.1. Características Organolépticas					
	Características	Especificación	Referencia		
	Aspecto	La forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso siempre deberán estar exentos de materias extrañas.	NTP 201.006 1999. Carne y Productos Cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.		
	Color	Característico del producto y exentos de coloración extraña.			
	Olor	Agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.			
	Sabor	Agradable y característico del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.			
	Textura	Firme al tacto y elástica, forma y tamaño característica del producto.			
Nota: EL peso del molde debe ser de 2 kg., de marca reconocida en el mercado, fecha de vencimiento mayor a 1 mes. Luego de rebanada presentar la bolsa del empaque original al momento de entrega en el comedor durante todo el periodo de atención.					



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



2.2. Características Químicas							
Características	Especificación	Referencia					
Yodo	60 – 80%	NTP 201.006 1999. Carne y Productos Cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.					
Reacción de Ebar	Máx. 30 mg. de nitrógeno amoniacal / 100 g.						
Nitratos	Máx. 0.05%						
Nitritos	Máx. 0.02%						
Ácido ascórbico	Máx. 0.1%						
Ácido sórbico	Máx. 0.05%						
Sorbato	Máx. 0.02%						
Sal	Máx. 4%						
Glutamato	Máx. 0.2%						
Polifosfatos	Máx. 0.02%						
2.3. Características Microbiológicas							
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g		
					m	M	
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	5×10^4	5×10^5	
Escherichia coli	6	3	5	1	10	10^2	
Staphylococcus aureus	8	3	5	1	10	10^2	
Clostridium perfringens	8	3	5	1	10	10^2	
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/ 25 g	-	
Listeria monocytogenes	10	2	5	0	Ausencia/ 25 g	-	
Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio X.11. Embutidos con tratamiento térmico (curados: jamón inglés, tocino, costillas, chuletas, otros; escaldados: hot dog, salchichas y fiambres: jamonada, jamón del país, mortadela, pastel de jamón, pastel de carne, longaniza, otros, cocidos: queso de chuncho, morcilla, relleno, chicharrón de prensa, paté, otros).							
3. ENVASES, VIDA ÚTIL, TRANSPORTE Y ROTULADO							
3.1. Envases							
Serán inocuos y no comunicarán olores o sabores extraños al producto.							
Los materiales serán limpios e higiénicos.							
Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.							
3.2. Vida útil	1 mes.						
3.3. Transporte							
Vehículo isotérmico que limite los intercambios de calor entre el interior y el exterior.							



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



3.4. Rotulado									
<p>El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nombre del producto.• Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.• Peso neto.• Nombre o razón social y dirección del fabricante.• Código de lote.• Fecha de vencimiento.• Condiciones de conservación.• Código de Registro Sanitario.• Información nutricional.									
4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN									
4.1. Documentación									
a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.									
b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.									
4.2. Certificación obligatoria									
No aplica.									



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MARGARINA CON SAL

1. **DESCRIPCIÓN.-** Producto esparcible, firme al tacto, color amarillo característico homogéneo, sabor y olor característicos.
2. **USO.-** Producto para consumo directo que se unta sobre pan, galletas y es especialmente empleado en repostería fina. No requiere tratamiento especial para su consumo.
3. **INGREDIENTES:** Aceites Vegetales Hidrogenados y Líquidos (soya y/o algodón), agua, Sal, LDP, Emulsificantes (Monoglicéridos y Lecitina de soya). Sustancias conservantes (Sorbato de potasio), Acidulante/Antioxidante (ácido cítrico), Sabor a mantequilla, vitaminas A y D y Betacaroteno.

4. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

REQUISITOS	DESCRIPCIÓN
Color	Amarillo cremoso a amarillo oro.
Olor	Característico a margarina, ausencia de olores extraños.
Sabor	Característico a margarina sin sal, ausencia de sabores extraños.
Aspecto	Sólido pastoso, uniforme. Untable a temperatura ambiente. Ausencia de grumos y partículas extrañas.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN
Materia grasa (%)	70 +/- 0.5
Humedad (%)	26 +/-0.5
Sal (cloruro de sodio) (%)	4 +/- 0.1
Acidez [% ácido oleico]	Max 0.30
pH	5.2+/-0.3



4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	ESPECIFICACIÓN
Mohos (ufc/g)	Menor a 10
Levaduras (ufc/g)	Menor a 10
Coliformes (ufc/g)	Menor a 10
Staphylococcus aureus (ufc/g)	Menor a 10

5. PRESENTACIÓN

5.1 ENVASE

La presentación de 500g. es envasado en una lámina aluminizada ALUPEL (aluminio y papel) color plateado.

El producto lleva impreso en el envase la fecha de vencimiento (día, mes y año) y el código de envasado.

5.2 EMBALAJE

Las presentaciones de 500g. son embaladas en cajas de cartón corrugado.

6. MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDAÚTIL

El producto se debe mantener en refrigeración a una temperatura entre 2 y 8°C para la situación del consumidor final, y cuando se trate de almacenar el



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



producto en la planta, el producto se mantendrá a temperaturas entre -5 y -15°C, en ambos casos se debe mantener en ambientes libres de olores extraños y de la acción directa de la luz solar.

Se garantiza un tiempo de vida útil de doce (12) meses bajo las condiciones de embalaje y almacenamiento establecidas.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACION TECNICA

MASA DE WANTÁN x 500g

1. Definición:

La masa de wantán es un producto alimenticio elaborado a base de harina de trigo, agua y sal, moldeada en láminas delgadas, utilizada para preparar wantanes fritos, hervidos o al vapor. Se caracteriza por su textura flexible y homogénea.

2. Denominación técnica:

- Masa de wantán.

3. Presentación:



- **Tipo de envase:** Bolsa de plástico sellada herméticamente y resistente al manejo.
- **Capacidad:** 500 gramos.
- **Material del envase:** Plástico grado alimenticio, inerte y seguro para contacto directo con alimentos.
- **Rotulado:** Deberá contener información clara y legible, incluyendo:
 - Nombre del producto.
 - Marca comercial.
 - Peso neto: 500 g.
 - Ingredientes.
 - Información nutricional.
 - Fecha de producción y vencimiento.
 - Número de lote.
 - Registro sanitario.
 - País de origen.

4. Ingredientes:

- Harina de trigo fortificada, agua, sal.

5. Requisitos sensoriales:

- **Color:** Blanco cremoso uniforme.
- **Sabor y aroma:** Neutro, característico de la masa de trigo.
- **Textura:** Flexible, homogénea, sin quiebres ni bordes secos.

6. Requisitos físico-químicos:

- Humedad: $\leq 35\%$.
- Contenido de gluten: Acorde a especificaciones técnicas para productos de trigo.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

7. Requisitos microbiológicos:

- Aerobios mesófilos: $\leq 10^3$ UFC/g.
- Mohos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g.
- Salmonella spp.: Ausente en 25 g.
- Escherichia coli: Ausente en 25 g.

8. Vida útil:

- Tiempo de vida útil: 3 meses en refrigeración.



9. Condiciones de almacenamiento:

- Refrigerar a temperaturas entre 0°C y 5°C.

10. Uso previsto:

Producto destinado al consumo humano, preferentemente como ingrediente principal en recetas de gastronomía asiática.

11. Empaque:

- Las bolsas individuales deberán estar embaladas en cajas de cartón corrugado resistentes, asegurando la protección del producto durante el transporte y almacenamiento.

12. Información adicional relevante para solicitar el producto:

- Garantía de trazabilidad del lote (certificados de calidad y control de producción).
- Declaración de conformidad con normativas locales e internacionales sobre alimentos.
- Certificaciones de calidad, como HACCP o ISO, si las hubiera.
- Políticas de devolución en caso de no conformidad del producto recibido.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACION TECNICA



CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MERMELADA DE FRESA
Denominación técnica	: MERMELADA DE FRESA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Mermelada de fresa de consistencia gelatinosa y viscosa, que se ha producido por la cocción y concentración de fresas sanas y limpias mezcladas con, azúcar y otros insumos permitidos en las normas vigentes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

COMPOSICIÓN

Producto preparado a base de azúcar, fresas, ácido cítrico, pectina cítrica, benzoato de sodio, sorbato de potasio y cloruro de calcio.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

REQUISITOS	CARACTERÍSTICAS
Color	Rojo brillante a ligero oscuro de fresa madura.
Olor	Característico, libre de aromas extraños.
Sabor	Dulce, ligeramente ácido, característico a fresa
Textura	De consistencia pastosa, semifluida a gelatinosa, con presencia de fresas enteras (mín.3) uniformemente distribuidos en todo el producto

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
° BRIX	65 - 67
pH (10%)	3.0 – 3.4
% Acidez	0.6 – 1.0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITOS	CARACTERÍSTICAS
Mohos (ufc/g)	$n = 5, c = 1 m = 10^2, M = 10^3$
Levaduras (ufc/g)	$n = 5, c = 1 m = 10^2, M = 10^3$

n : Número de unidades de muestra a examinar

c : Número permitido de unidades de muestra defectuosa.

m : Límite máximo aceptable,



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

M : Límite máximo permisible.

CERTIFICACIÓN

Opcional

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Frasco x 1 Kg



Envases

Caja x 6 barriles de mermelada de 1 kg. Envase de vidrio tratado para alimentos. Tapa de hojalata con recubrimiento de barniz, esmalte y tinta. Caja de cartón corrugado.

Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la variedad, calidad y tamaño.
- Peso neto en Kilogramos.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la mermelada, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

24 meses.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
OREJÓN (DURAZNOS SECOS)



I. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE	DURAZNOS SECOS
PRESENTACIÓN	Bolsa de 10, 20 ó 25 Kg.
II. DESCRIPCIÓN	
	Producto que ha pasado por un proceso de deshidratado. Siendo debidamente seleccionadas y pesadas antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad extra pues pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales de nuestro producto.
III. COMPOSICIÓN	Duraznos deshidratados
IV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Amarillo a anaranjado característico
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico al producto
Textura	Suave - Firme
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS	
Humedad (%)	Máx. 18 %
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Mohos	< 100 (ufc/g)
Levaduras	< 100 (ufc/g)
Escherichiacoli	< 10 (ufc/g)
Salmonella sp.	Ausencia / 25g
V. ENVASE Y PRESENTACIÓN	
ENVASE PRIMARIO	Envase flexible BOPP/BOPP
PRESENTACIÓN	Bolsa de polietileno x 10, 20 ó 25 Kg.
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado x 10, 20 ó 25 Kg.
VI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
VIDA UTIL	12 MESES en buenas condiciones de almacenamiento.
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
TRANSPORTE	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente.
ALMACENAMIENTO	En un lugar limpio, fresco y seco (se recomienda como máximo, temperatura de 18 a 20°C y 70% de humedad relativa), bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto. Apilamiento máximo de 7 camas de alto. El producto debe ser almacenado sobre paletas.
VIII. CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
ETIQUETA PRODUCTO	Nombre del Producto - Marca- Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario - Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento
IX. INTENCION DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto está dirigido al público en general con edad para ingerir alimentos por si solos. De consumo directo, mezcla y como insumo de repostería u otros productos.	



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PASAS SIN PEPA



I. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE	PASAS MORENAS SIN PEPA
PRESENTACIÓN (ES)	Bolsa de 10 Kg
II. DESCRIPCIÓN	
	Producto que proviene de la uva (<i>Vitisvinifera</i>) sin semillas, las cuales han pasado por un proceso de deshidratado. Siendo debidamente seleccionadas y pesadas antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium pues pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales de nuestro producto.
III. COMPOSICIÓN	Pasas morenas sin pepa
IV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Marrón a café característico
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico al producto
Textura	Suave - Firme
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS	
Humedad (%)	Máx. 18 %
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Mohos	< 100 (ufc/g)
Levaduras	< 100 (ufc/g)
Escherichiacoli	< 10 (ufc/g)
Salmonella sp.	Ausencia / 25g
V. ENVASE Y PRESENTACIÓN	
ENVASE PRIMARIO	Envase flexible BOPP/BOPP
PRESENTACIÓN	Bolsa de 10 Kg
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado
VI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
VIDA UTIL	12 MESES en buenas condiciones de almacenamiento.
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
TRANSPORTE	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente.
ALMACENAMIENTO	En un lugar limpio, fresco y seco (se recomienda como máximo, temperatura de 18 a 20°C y 70% de humedad relativa), bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto. Apilamiento máximo de 7 camas de alto. El producto debe ser almacenado sobre paletas.
VIII. CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
ETIQUETA PRODUCTO	Nombre del Producto - Marca- Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario - Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento
IX. INTENCIÓN DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto está dirigido al público en general con edad para ingerir alimentos por si solos. De consumo directo, mezcla y como insumo de repostería u otros productos.	



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PASAS SIN PEPA



I. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO	
NOMBRE	PASAS RUBIAS SIN PEPA
PRESENTACIÓN (ES)	Bolsa de 10 Kg
II. DESCRIPCIÓN	
	Producto que proviene de la uva (<i>Vitisvinifera</i>) sin semillas, las cuales han pasado por un proceso de deshidratado. Siendo debidamente seleccionadas y pesadas antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Premium pues pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales de nuestro producto.
III. COMPOSICIÓN	Pasas rubias sin pepa
IV. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Amarillo característico
Olor	Característico, sin olores extraños
Sabor	Característico al producto
Textura	Suave - Firme
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO -QUÍMICAS	
Humedad (%)	Máx. 18 %
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Mohos	< 100 (ufc/g)
Levaduras	< 100 (ufc/g)
Escherichia coli	< 10 (ufc/g)
Salmonella sp.	Ausencia / 25g
V. ENVASE Y PRESENTACIÓN	
ENVASE PRIMARIO	Envase flexible BOPP/BOPP
PRESENTACIÓN	Bolsa de 10 Kg
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado
VI. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
VIDA ÚTIL	12 MESES en buenas condiciones de almacenamiento.
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
TRANSPORTE	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente.
ALMACENAMIENTO	En un lugar limpio, fresco y seco (se recomienda como máximo, temperatura de 18 a 20°C y 70% de humedad relativa), bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto. Apilamiento máximo de 7 camas de alto. El producto debe ser almacenado sobre paletas.
VIII. CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
ETIQUETA PRODUCTO	Nombre del Producto - Marca- Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario - Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento
IX. INTENCIÓN DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto está dirigido al público en general con edad para ingerir alimentos por sí solos. De consumo directo, mezcla y como insumo de repostería u otros productos.	



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SÉMOLA DE TRIGO

a. Nombre del producto: Sémola.

Descripción

Es el producto elaborado a partir de trigo, obtenido mediante la molienda del mismo. Fino de color blanco, inodoro e insípido. Envasado herméticamente.

b. Composición

Sémola de trigo.

c. Características organolépticas, físico químicas y microbiológicas.



Características organolépticas

Requisito	Especificación para Sémola	Referencia
Sabor y olor	Característico, exento de sabores y olores extraños.	NTP 205.032:2015 Sémola de cereales. Requisitos
Aspecto	Granulado, sin grumos.	

Características físico-químicas

Requisito	Especificación para Sémola	Referencia
Humedad	Máximo 15%	NTP 205.032:2015 Sémola de cereales. Requisitos
Cenizas (base seca)	Máximo 1.0%	
Granulometría	60% ± 5% sobre tamiz de 425 µ (N° 40).	
Aflatoxinas	No detectable en 5ppb	R.M. 451-2006/MINSA Norma Sanitaria para la fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación.

Características microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Escherichia coli	5	3	5	2	10	10 ²
Bacillus cereus (*)	7	3	5	2	10 ³	10 ⁴
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia /25g	-

(*) Sólo para harinas de arroz y/o maíz.

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio V.2).

d. Presentación y características de envases y embalajes

Presentación

Presentación	Peso neto (kg)



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



Bolsas de BOPP (polipropileno biorientado)	50
--	----

Envases:

Envase primario	Envase secundario
Bolsas BOPP (polipropileno biorientado).	Sacos de polipropileno de primer uso.

e. Condiciones de almacenamiento y distribución

El almacenamiento del producto final será en ambiente fresco y ventilado, los cuales serán depositados sobre tarimas. La distribución se realizará en vehículos que cumplan con la higiene y sanidad de manera que se evite maltrato, contaminación; daños en los envases y del contenido por condiciones ambientales adversas.

f. Vida útil esperada

El producto tiene un tiempo de vida útil esperado de 12 meses. Almacenado bajo sombra, sobre anaqueles, temperatura ambiente, lugar fresco y limpio, ventilado, sin exposición a la luz solar.

g. Uso previsto

Para posterior proceso.

h. Contenido del rotulado:

El etiquetado se basa según las Normas del Decreto Supremo N° 007-98-SA, Capítulo 2, Artículo 117.

El rótulo deberá estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo. No se permitirá el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado.

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Nombre o razón social y dirección de la empresa importadora, la que podrá figurar en etiqueta adicional.
- Código o clave de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación.
- Número del Registro Sanitario.
- País de origen (requisito adicional)



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 200,000.00 (Doscientos Mil 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 postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 30,000.00 (Treinta Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de productos industrializados y/o alimentos en general.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA
"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"



respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

Importante

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



Importante

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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>[100] puntos</p>

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN].

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DE LOS PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato 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

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



en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

“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 ULTIMO 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.

Importante

¹³ 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) accesorias, 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.



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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que debe mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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

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

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

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 cumple 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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [.....]

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

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁴ 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).

¹⁵ 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 N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1

Presente. -

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1

Presente. -

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.



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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 2

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1
Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1**

Presente. -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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.~~
- ~~• 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



~~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

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 empresa²⁵ 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.²⁶~~

[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.~~

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

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1
Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										

²⁷ 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.

²⁸ 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.

²⁹ 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".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2025-UNSCH/OEC-1**

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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