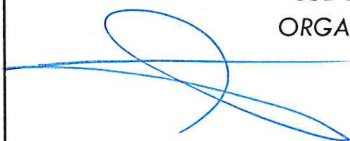


# **BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES**

*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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

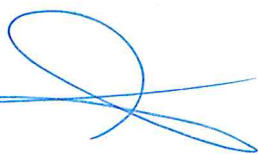
Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo, junio y diciembre de 2019, julio 2020, julio 2021, noviembre 2021 y diciembre 2021 y octubre de 2022

**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA  
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE  
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N°  
01-2024-UNE-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE  
LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE  
GUZMÁN Y VALLE”**





## 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.

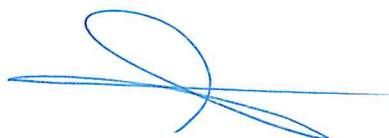




## **SECCIÓN GENERAL**

### **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 el resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. 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 habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" 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.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

#### Importante

*Los integrantes de un consorcio no pueden presentar ofertas individuales ni conformar más de un*

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



*consorcio en un procedimiento de selección, o en un determinado ítem cuando se trate de procedimientos de selección según relación de ítems.*

## 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- a) Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- b) Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- c) Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

## 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

## 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores

que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

#### 1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho 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.*
- *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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.



### 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 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.

#### Importante

- 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 original, 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 artículo 149 del Reglamento.*
- 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. 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.*

### 3.2.2. 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.

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

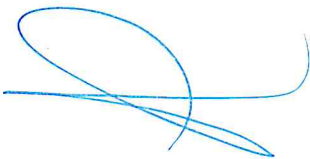
Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION ENRIQUE GUZMAN Y VALLE  
RUC N° : 20174950971  
Domicilio legal : AV. ENRIQUE GUZMAN Y VALLE NRO. 951, URB. LA CANTUTA, LURIGANCHO CHOSICA  
Teléfono: : 313-3700 ANEXO 6410  
Correo electrónico: : [contrataciones@une.edu.pe](mailto:contrataciones@une.edu.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE”.

ITEM - PAQUETE N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL AL AÑO
PAQUETE 01: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA - CALIDAD A	KILOS	5148
	PESCADO JUREL FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA - CALIDAD A	KILOS	5148
	FILETE DE TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO	KILOS	5148
PAQUETE 02: CARNE DE POLLO	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	KILOS	32500
	FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADO	KILOS	6138
	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	KILOS	3600
PAQUETE 03: CARNE DE RES, PORCINO Y VISCERAS	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO CONGELADA	KILOS	14400
	CARNE DE PORCINO - LOMO ENTERO CONGELADO	KILOS	7200
	CARNE DE PORCINO - PANCETA ENTERA CONGELADA	KILOS	14400
	CARNE DE BOVINO - CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) CONGELADO	KILOS	7200
	CARNE DE BOVINO - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	KILOS	7200
	CARNE DE BOVINO - CORTE CHURRASCO PARRILLERO O CHURRASCO REDONDO (BIFE ANCHO CON HUESO) CONGELADO	KILOS	7200
	MENUDENCIA DE RES - CORAZON CONGELADO	KILOS	1560
	MENUDENCIA DE RES - PATAS CONGELADAS	KILOS	200
	MENUDENCIA DE RES MONDONGO CONGELADO	KILOS	1000
	HIGADO DE RES CONGELADO	KILOS	1000
	ARVERJA VERDE PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KILOS	1300
	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOS	1040
PAQUETE 04: MENESTRAS HARINAS Y VÍVERES SECOS	PALLAR CALIDAD EXTRA	KILOS	1300
	HARINA DE PLATANO	KILOS	450
	HARINA DE TRIGO	KILOS	450
	PAPA SECA	KILOS	1500
	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILOS	1800
	SOLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL 170 g	UNIDAD	3600
	SAL DE COCINA	KILOS	5000
	HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA	KILOS	900
	QUINUA GRADO 1	KILOS	900
	FIDEOS LARGOS - CABELLO DE ÁNGEL	KILOS	360

	FIDEOS LARGOS - TALLARIN DELGADO	KILOS	3600
	FIDEO TALLARIN CHINO	KILOS	200
	FIDEOS CORTOS - CODITO	KILOS	225
	FIDEOS CORTOS - CORBATITA	KILOS	225
	FIDEOS CORTOS - CANUTO GRANDE	KILOS	225
	FIDEOS CORTOS - TORNILLO	KILOS	225
	LIMÓN CATEGORIA EXTRA	KILOS	900
	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILOS	600
	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	3600
	ARVERJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILOS	1800
PAQUETE 05: VÍVERES FRESCOS	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOS	540
	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOS	2880
	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILOS	36000
	YUCA CATEGORIA EXTRA	KILOS	1500
	MELON CATEGORIA EXTRA	KILOS	4800
PAQUETE 06: FRUTAS	MANGO EDWARDS CATEGORIA PREMIUM	KILOS	4200
	PERA CATEGORIA EXTRA	KILOS	5400
	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	KILOS	4950
	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOS	2700
	SANDIA CATEGORIA EXTRA	KILOS	3600
	FRESA CALIDAD EXTRA	KILOS	2000
	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOS	3600
	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	KILOS	5400
	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILOS	1080
	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILOS	900
	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	KILOS	4500
	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOS	4950
	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	KILOS	7020
	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KILOS	7020

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0005-2024-DIGA-UNE el 20 de marzo del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

(1-00) Recursos Ordinarios.

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.



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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (cinco con 00/100 soles) en la UNIDAD DE TESORERIA DE LA UNE y recoger en la OFICINA DE ABASTECIMIENTO la reproducción de las bases.

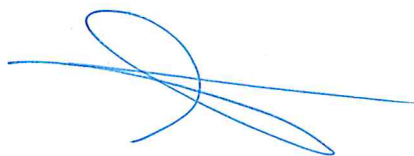
<b>Importante</b>
-------------------

<i>El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.</i>
--

### 1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31640 Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el año Fiscal 2024.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, en adelante Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 168-2020-EF modifica la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 082-2019-Ef Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General y su Texto Único Ordenado aprobado mediante D.S. 006-2017-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.

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.

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- e) 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° 4)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “Requisitos de Habilitación” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

**Importante**

*El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.*

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

**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, consignar el siguiente literal:
  - a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

**Advertencia**

*El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".*

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

*El recurso de apelación, de corresponder, 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: Caja de la Entidad, sito en Av. Enrique Guzmán y Valle N° 951 Urb. La Cantuta-Distrito de Lurigancho – Chosica.*

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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



- plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>3</sup>. (Anexo N° 6)
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>4</sup>.

#### Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

#### Importante

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

<sup>3</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>4</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

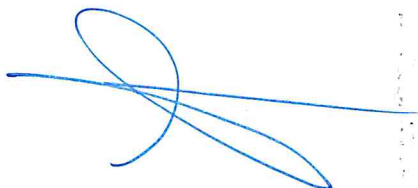
<sup>5</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

*N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*

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

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la OFICINA DE ABASTECIMIENTO DE LA UNE, ubicado en AV. ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE N° 951, URB. LA CANTUTA, LURIGANCHO – CHOSICA.



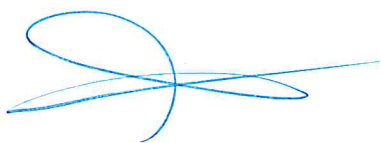
<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 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. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.*

**SE ADJUNTA ARCHIVO CONTENIENDO LOS TERMINOS DE REFERENCIA.**





## CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>7</sup>

### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

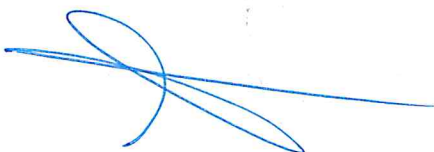
#### 14.1.1. HABILITACION:

##### Requisitos:

- Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos.
- Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor.
- Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.

##### Acreditación:

- Copia del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente.
- Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente.
- Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA a nivel nacional, solo en el caso de Item Carne de Pollo.
- Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Copia de la Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor emitidos por el Terminal Pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productos o proveedor del postor, además de la copia del Protocolo Técnico de habilitación de Embarcación, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), solo para el caso del Paquete de Productos Hidrobiológicos.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrito por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados del paquete 3.
- Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



<sup>7</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

## 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 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMAN Y VALLE", que celebra de una parte LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE, en adelante, LA ENTIDAD, con RUC N° 20174950971, con domicilio legal en AV. ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE N° 951, URB. LA CANTUTA, LURIGANCHO – CHOSICA., 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 adjudicó la buena pro de la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-UNE-1 para la "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMAN Y VALLE", a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto la "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMAN Y VALLE".

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

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

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>8</sup>**

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

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

<sup>8</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



funcionario.

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

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

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

El presente contrato está conformado por las bases, 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 el concepto, monto y vigencia siguiente:

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

#### **Importante**

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

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

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, 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.

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O



MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

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

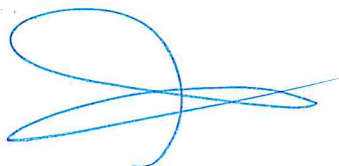
$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

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

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

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



### OTRAS PENALIDADES

En el caso de comprobar que los alimentos son diferentes a lo solicitado, o se presentara alguna deficiencia en la presentación de producción que no sea repuesto en los plazos establecidos, se aplicará las penalidades de un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, ítem- paquete que corresponda.

Se aplicará de la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE	MODO DE APLICAR
Que el personal que provee los Productos (por todos los Ítem/Paquete en general) no se encuentre debidamente Uniformado como determina la FAO. (Gorra; mascarilla que tape nariz y boca; un delantal de plástico; guantes limpios y sin roturas y calzado adecuado) aseado, y/o con una higiene adecuada.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
Que los respectivos Ítem/Paquetes, que ingresen a la ENTIDAD no estén embalados ni transportados como se estipula (el embalaje debe ser inocuo y no emanar olores o sabores extraños al producto, y transportados en jvas de plásticos limpias, sobre parihuelas, el transporte es en carros cerrados exento de olores y de uso exclusivo para transporte de alimentos.) de forma que garantice la salud de los beneficiados.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
Que los productos Ítem/Paquetes en General que se internen en la Entidad no se encuentren en óptimas condiciones en cumplimiento a las Especificaciones Técnicas (Picados, magullados, manchas, suciedad entre otros)	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria

#### 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 TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>9</sup>**

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

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

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

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

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

<sup>9</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



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

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

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

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

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

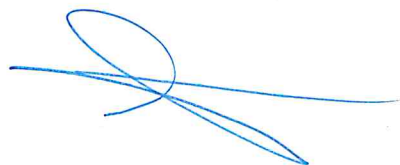
De acuerdo con las bases, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

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

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

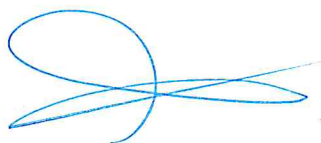
**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>10</sup>.*



<sup>10</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-UNE-1**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>11</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>12</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**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**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-UNE-1**  
Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>13</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibídem.

<sup>15</sup> Ibídem.

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

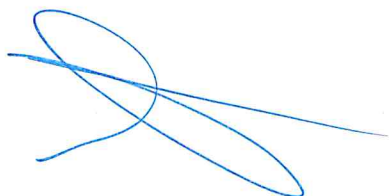
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-UNE-1**  
Presente.-

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

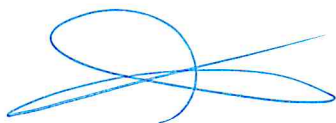
- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer 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**

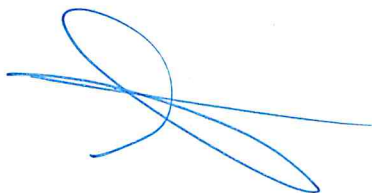
**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-UNE-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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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



**ANEXO N° 4**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-UNE-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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

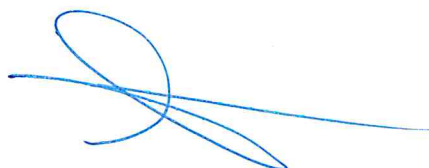
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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





ANEXO N° 6

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  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-UNE-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.*

ANEXO N° 7

PRECIO DE LA OFERTA  
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-UNE-1  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que 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 de la prestación 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 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 la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*





ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE

1. ÁREA USUARIA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO.

Unidad de Servicios Alimentarios de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN.

Adquisición de Alimentos para el Comedor de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

3. FINALIDAD PÚBLICA

Abastecer de alimentos aptos para el consumo humano al Comedor Universitario de esta Casa Superior de Estudios que será utilizado en la preparación de comidas diarias de desayunos, almuerzos y cenas, a fin de cumplir las funciones y actividades propias de la Entidad.

4. ANTECEDENTES

La Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle cuenta con infraestructura, equipamiento y personal acorde para la atención del comedor estudiantil, en el que brinda atención diaria a toda la comuna universitaria de las diferentes especialidades del régimen regular y mixto.

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Objetivo General

Contratar a una empresa natural o jurídica dedicada al rubro a fin de adquirir alimentos en general para la atención del comedor estudiantil.

Objetivos específicos

La preparación de alimentos diarios de desayunos, almuerzos y cenas para todos los estudiantes universitarios de las diversas especialidades del régimen regular y mixto de la UNE.



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



## 6. ACTIVIDAD VINCULADA AL POI.

Por los objetivos que persigue la ENTIDAD en cumplimiento con las actividades del ROF, La presente contratación se basa en ATENCIÓN ALIMENTARIA A LOS ESTUDIANTES DEL REGIMEN REGULAR Y EVENTOS ESPECIALES, C0473 como actividad operativa vinculada al POI.

## 7. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

### 7.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

PAQUETE 01: <u>PRODUCTOS</u> <u>HIDROBIOLÓGICOS</u>	1	PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA - CALIDAD A	5148	KILOS
	2	PESCADO JUREL FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA - CALIDAD A	5148	KILOS
	3	FILETE DE TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO	5148	KILOS
PAQUETE 02: <u>CARNE DE POLLO</u>	4	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO	32500	KILOS
	5	FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADO	6138	KILOS
PAQUETE 03: <u>CARNE DE RES, PORCIONO Y</u> <u>VISCERAS</u>	6	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	3600	KILOS
	7	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO CONGELADA	14400	KILOS
	8	CARNE DE PORCINO - LOMO ENTERO CONGELADO	7200	KILOS
	9	CARNE DE PORCINO - PANCETA ENTERA CONGELADA	14400	KILOS
	10	CARNE DE BOVINO - CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) CONGELADO	7200	KILOS
	11	CARNE DE BOVINO - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	7200	KILOS
	12	CARNE DE BOVINO - CORTE CHURRASCO PARRILLERO O CHURRASCO REDONDO (BIFE ANCHO CON HUESO) CONGELADO	7200	KILOS
	13	MENUDENCIA DE RES CORAZON CONGELADO	1560	KILOS
	14	MENUDENCIA DE RES - PATAS CONGELADAS	200	KILOS
	15	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	1000	KILOS
	16	MENUDENCIA DE RES - HIGADO DE RES CONGELADO	1000	KILOS
PAQUETE 04: <u>MENESTRAS,</u> <u>HARINAS PARA</u> <u>PREPARACIÓN DE COMIDAS</u> <u>E INSUMOS PARA</u> <u>PANADERÍA Y VIVERES</u> <u>SECOS</u>	17	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1- EXTRA	1300	KILOS
	18	GARBANZO CALIDAD 1- EXTRA	1040	KILOS
	19	PALLAR CALIDAD EXTRA	1300	KILOS
	20	HARINA DE PLÁTANO	450	KILOS
	21	HARINA DE TRIGO	450	KILOS
	22	PAPA SECA	1500	KILOS
	23	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	1800	KILOS
	24	SOLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL 170 g	3600	UNIDAD
	25	SAL DE COCINA	5000	KILOS



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

	26	HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA	900	KILOS
	27	QUINUA GRADO 1	900	KILOS
	28	FIDEOS LARGOS - CABELLO DE ÁNGEL	360	KILOS
	29	FIDEOS LARGOS - TALLARÍN DELGADO	3600	KILOS
	30	FIDEO TALLARIN CHINO	200	KILOS
	31	FIDEOS CORTOS - CODITO	225	KILOS
	32	FIDEOS CORTOS - CORBATITA	225	KILOS
	33	FIDEOS CORTOS - CANUTO GRANDE	225	KILOS
	34	FIDEOS CORTOS - TORNILLO	225	KILOS
PAQUETE 05: <u>VIVERES FRESCOS</u>	35	LIMÓN CATEGORIA EXTRA	900	KILOS
	36	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	600	KILOS
	37	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	3600	UNIDAD
	38	ARVERJA VERDE CATEGORIA EXTRA	1800	KILOS
	39	VAINITA CALIDAD PRIMERA	540	KILOS
	40	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	2880	KILOS
	41	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	36000	KILOS
	42	YUCA CATEGORÍA EXTRA	1500	KILOS
PAQUETE 06: <u>FRUTAS</u>	43	MELON CATEGORIA EXTRA	4800	KILOS
	44	MANGO EDWARDS CATEGORIA PREMIUM	4200	KILOS
	45	PERA CATEGORIA EXTRA	5400	KILOS
	46	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	4950	KILOS
	47	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	2700	KILOS
	48	SANDIA CATEGORIA EXTRA	3600	KILOS
	49	FRESA CALIDAD EXTRA	2000	KILOS
	50	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	3600	KILOS
	51	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	5400	KILOS
	52	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	1080	KILOS
	53	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	900	KILOS
	54	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	4500	KILOS



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

55	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	4950	KILOS
56	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	7020	KILOS
57	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	7020	KILOS

## 7.2. OTRAS CONSIDERACIONES DE LOS BIENES

### PAQUETE 1: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

1	PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA - CALIDAD A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019. El tamaño mínimo del pescado debe corresponder a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.</li> <li>- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: pescado fresco, libre de materias extrañas, ausencia de daños físicos.</li> <li>❖ Ojos: transparentes, convexos</li> <li>❖ Color piel: característico de la especie</li> <li>❖ Color de agallas: rojo brillante</li> <li>❖ Olor de agallas y vientre: característico a algas marinas, libre de olores extraños.</li> <li>❖ Textura del músculo: firme, elástica a la presión digital.</li> <li>❖ Talla: de acuerdo a la Resolución N° 209-2001-PE — Tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados.</li> </ul> <p>De calidad primera, cumpliendo los requisitos de la Norma Peruana Técnica 041.001:2019 vigente</p> </li> <li>- PRESENTACIÓN: Pescados frescos de similares pesos, en jabas con tapa de plástico con hielo o en coolers cerrados.</li> <li>- SEGURIDAD: Certificación obligatoria, calificado como apto para el consumo humano por un laboratorio autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del ITP (Instituto Tecnológico de la</li> </ul>
---	---	---



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



		<p>Producción).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de entre 0 y 4 °C, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
2	<p><b>PESCADO JUREL FRESCO EVISGERADO SIN CABEZA - CALIDAD A</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El Jurel evisgerado sin cabeza refrigerado – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019. El tamaño mínimo del pescado debe corresponder a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.</li> <li>- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: de piel brillante iridiscente y uniforme, mucus transparente y acuoso, no debe presentar magulladuras ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, ni signos de golpes</li> <li>❖ Color de musculo: rojo brillante o rosado, liso y brillante.</li> <li>❖ Olor: algas marinas, aire oceánico</li> <li>❖ Textura de musculo: firme, rígido, consistente, y elástica a la presión digital.</li> </ul> <p>De calidad primera, cumpliendo los requisitos de la Norma Peruana Técnica 041.001:2019 vigente</p> </li> <li>- PRESENTACIÓN: Pescados frescos de similares pesos, en jabas con tapa de plástico con hielo, en coolers cerrados.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de entre 0 y 4 °C, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>

	 <p>Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios</p>
<p>Firma y sello del responsable del área usuaria</p>	

3	FILETE DE TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: debe ser elaborado con pescado sano de una calidad apta para venderse al estado fresco para el consumo humano y debe haber sido sometido a un proceso de congelación en un equipo adecuado, de modo que el intervalo de temperaturas de cristalización máxima transcurra en el menor tiempo posible. El proceso de congelación rápida no debe considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math> o inferior en el centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. Asimismo, podrá utilizarse antioxidantes o humectantes aplicados de acuerdo con los criterios de la norma Codex CXS 192/1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, según lo indicado en los numerales 2.2 y 4 de la norma Codex CXS 190/1995 (2017) y en la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.</li> <li>- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: congelado a <math>-18^{\circ}\text{C}</math>, sin presencia de materias extrañas (cristales, metales, plásticos u otros improprios).</li> <li>❖ Olor: marino característico, sin olores extraños.</li> <li>❖ Textura: firme, congelado.</li> </ul> </li> </ul> <p>No debe presentar magulladuras, ni signos de golpes, textura de la carne firme y elástica, olor marino.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PRESENTACIÓN: Congelado, de 220 g c/ filete aproximadamente, empacado al vacío en bolsas de polietileno de 1 Kg, dentro Jabas limpias y desinfectadas con tapa, coolers o caja cerrada de cartón por 10 -15 kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math>, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
---	---	--

## PAQUETE 2: CARNE DE POLLO

4	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Pollo entero de primera calidad. De 2.00 a 2.2 kg. c/u aprox., nacional (no se aceptará importado), eviscerado, sin grasa, sin patas, cuello, ni cabeza. Procesado en camal de aves</li> <li>- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: entero, fresco; libre de brotes en la piel, sin resto de folículos pilosos, corte de cuello al ras y el corte de patas en la articulación. No presentar magulladuras,</li> </ul> </li> </ul>
---	--	--



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



		<p>ni signos de quemaduras por frío, por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ PH: no mayor de 6.5</li> <li>❖ Color: color rosado pálido uniforme, libre de manchas (sin coloración intensa en la piel), color de la cloaca más intensa que el resto de la piel, de grasa color crema brillante. Sin signos de golpes o moretones en la piel.</li> <li>❖ Olor: olor característico del producto, olor a carne fresca de pollo.</li> </ul> <p>Pollo de primera calidad, con algunas características según los Requisitos de la Norma Técnica Peruana 201.054:2009 vigente, con registro sanitario y fecha de vencimiento impreso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PRESENTACIÓN: Empaque al vacío, de material impermeable resistente, con su respectivo rotulado cumpliendo con los requisitos establecidos por la legislación peruana o lo dispuesto por el Codex Alimentarius, en jabas limpias y desinfectadas con tapa.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del producto, de manera que asegure que la temperatura del producto sea menor o igual a 4 °C, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
5	<p>FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Filete de pechuga de pollo nacional congelado de primera calidad. Por kilos. De 200 a 220 gr por unidad. Sin hueso, sin piel, ni grasa, ni cartílagos.</li> <li>- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: congelado a -18°C, sin presencia de materias extrañas (cristales, metales, plásticos u otros impropios). . No deberá presentar signos de golpes ni moretones.</li> <li>❖ Color: de rosado claro a rojo claro</li> <li>❖ Olor: propio del producto y exento de cualquier olor anormal</li> <li>❖ Textura: consistencia firme al tacto</li> </ul> </li> <li>- SEGURIDAD: con certificación sanitaria del lugar de beneficio. Presentar certificado sanitario, y fecha de vencimiento impreso.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Congelado, de 200-220 g c/ filete aproximadamente, empacado al vacío en bolsas de polietileno de 2 kg- 3 kg c/u, estas mismas serán empacadas en cajas de cartón de 10 o 15 Kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchaz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



## PAQUETE 3: CARNE DE RES, CERDO Y VISCERAS

6	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Comprenden el conjunto de vísceras y que han sido enfriados hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Entre las vísceras se encuentran el hígado, corazón y molleja. Menudencia fresca de pollo, de primera calidad.</li> <li>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: menudencias frescas y limpias, sin presencia de materias extrañas.</li> <li>❖ Color: característico de cada menudencia de pollo</li> <li>❖ Olor: propio del producto y exento de cualquier olor anormal</li> </ul> </li> <li>- PRESENTACIÓN: Empaque por grupo en bolsa de polietileno (resistentes a la manipulación), en jabas limpias y desinfectadas con tapa.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del producto, de manera que asegure que la temperatura del producto sea menor o igual a 4 °C, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
7	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO CONGELADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Carne de porcino de primera calidad, corte definido: pierna sin grasa. Debe ser pulpa fresca y congelada, sin hueso, libre de grasa o en mínima cantidad. De procedencia nacional (no se aceptará importado). Por kilos. La procedencia deberá ser de camales autorizados por las autoridades sanitarias correspondientes.</li> <li>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: debe presentar buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria, no debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne, como signos de golpes o moretones, ni presencia de quistes.</li> <li>❖ Color: característico de la especie</li> <li>❖ Olor: característico y exento de cualquier olor extraño.</li> <li>❖ Textura: consistencia firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.</li> </ul> </li> <li>- PRESENTACIÓN: Empaque en bolsa de polipropileno de alta densidad dentro de jabas limpias y desinfectadas de plástico con tapa. Empaques que mantengan la calidad del producto según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la Norma Técnica Peruana 201.003: 2012 (revisada el 2021).</li> <li>- SEGURIDAD: La procedencia del producto deberá ser de camales autorizados por el SENASA de Lima y Callao.</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

		<p>Presentar fecha de vencimiento con su respectivo rotulado según NTP vigente de Carnes de porcino para el consumo. Además de presentar certificado de calidad.</p> <p>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</p>
8	CARNE DE PORCINO - LOMO ENTERO CONGELADO	<p>- DESCRIPCIÓN: Chuleta de cerdo congelado con hueso y sin piel de primera calidad, cumplimiento de NTP 201.003:2012. Corte mariposa.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Color: rosado característico.</li> <li>❖ Olor: característico.</li> <li>❖ Textura: firme al tacto, pH = 5.3 - 6.9.</li> </ul> <p>- PRESENTACIÓN: Congelado, empacado por 15 a 20 Kg. en bolsa de polietileno de alta densidad de grado alimenticio, peso promedio por unidad 200 A 250 gr, en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. Rotulado indicando descripción del producto. Grasa menor del 5 % de corte definido.</p> <p>- SEGURIDAD: Certificado de Autorización del SENASA vigente. Fecha de vencimiento</p> <p>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</p>
9	CARNE DE PORCINO - PANCETA ENTERA CONGELADA	<p>- DESCRIPCIÓN: De primera calidad. Por kilos. Tiras de panceta de cerdo congelado con hueso y piel de 5- 8 cm de ancho por 35-40 de largo con hueso y piel. No deberá presentar magulladuras ni signos de quemadura por frío, por escaldado, signos de golpes o moretones. Olor característico y exento de cualquier olor extraño. Presentar certificado sanitario.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: superficie brillante, húmeda.</li> <li>❖ Color: característico pálido rosado, homogéneo. Sin puntos blancos.</li> <li>❖ Olor: propio, fresco y suave.</li> <li>❖ Textura: firme al tacto</li> </ul> <p>- PRESENTACIÓN: Empaque en bolsa de polipropileno de</p>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



		<p>alta densidad dentro de cajas de cartón de 15 o 20 klg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SEGURIDAD: Certificado de Autorización del SENASA vigente. Fecha de vencimiento y rotulado</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
10	CARNE DE BOVINO - CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) CONGELADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Carne de vacuno de primera calidad, corte definido: bola de lomo. pulpa, fresca y congelada, sin grasa. No se aceptará carne importada ni combinado con otro tipo de carnes</li> <li>- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: Superficie brillante, ligeramente húmeda.</li> <li>❖ Color: rosado con tinte marrón.</li> <li>❖ Olor: característico, fresco</li> <li>❖ PH no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación.</li> </ul> </li> <li>- PRESENTACIÓN: Corte entero, empacado al vacío en bolsa de polipropileno de alta densidad. Dentro de jabas de plástico limpias y con tapa.</li> <li>- SEGURIDAD: Deberán presentar certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos o HACCP del lugar de corte y o trozado de carnes.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
11	CARNE DE BOVINO - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: El corte sancochado de pecho congelado es una pieza con hueso del cuarto anterior, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Cortes provenientes de la región pectoral. Su base ósea está conformada por cartílagos de prolongación de las costillas y el esternón.</li> <li>- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: superficie brillante, acabado libre de defectos</li> <li>❖ Color: característico, exento de colores extraños.</li> <li>❖ Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal</li> <li>❖ PH: no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación.</li> </ul> </li> <li>- SEGURIDAD: No se aceptará carne de res importado ni combinado con otro tipo de carnes, deberán presentar</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



		<p>certificado de Buenas prácticas o HACCP del lugar de corte y o trozado de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 10 kilos. En jabas de plástico limpias con tapa. Con su respectivo rotulado y fecha de vencimiento.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
12	<p>CARNE DE BOVINO - CORTE CHURRASCO PARRILLERO O CHURRASCO REDONDO (BIFE ANCHO CON HUESO) CONGELADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Carne de vacuno de primera calidad, corte definido: bistec de cadera. Por kilos. Sacrificado en camales autorizados por SENASA que cumplan las normas técnicas vigentes. El corte churrasco parrillero congelado es una pieza con hueso del cuarto anterior, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Es un corte proveniente de la región dorsal anterior.</li> <li>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: Superficie brillante, ligeramente húmeda, fresca, que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas.</li> <li>❖ Color: rojo cereza vivo,</li> <li>❖ Olor: característico.</li> <li>❖ Textura: firme, se deberá retractar (relajar) al tacto.</li> </ul> </li> <li>- PRESENTACIÓN: De 5 a 6 Kg. en bolsa de polietileno de alta densidad de grado alimenticio, en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. Rotulado indicando descripción del producto. Grasa menor del 5 % de corte definido (corte redondo).</li> <li>- SEGURIDAD: La procedencia del producto deberá ser de camales autorizados por el SENASA de Lima y Callao. Fecha de vencimiento.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de -18°C, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
13	<p>MENUDENCIA DE RES CORAZON CONGELADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De primera. Viscera congelada, Tierna de textura firme y elástica libre de grasa y seleccionada de tendones., color cereza brillante, consistencia firme al tacto. Características según las Normas Técnicas Peruanas Vigentes.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Empacado al vacío, en jabas de plástico</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

		<p>limpias y desinfectadas con tapa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (furgón para productos congelados) que mantengan la temperatura adecuada y garantice que el hielo utilizado, mantendrá el producto a una temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math>, garantizando la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
14	MENUDENCIA DE RES - PATAS CONGELADAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Las patas congeladas son los miembros anteriores y posteriores del animal faenado, los cuales han sido sometidos a un proceso de congelamiento rápido.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En bolsas de polietileno en jabas de plástico limpias y desinfectadas con tapa.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada a una temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math>.</li> </ul>
15	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Producto proveniente de las vísceras de la res tales como el cuajo librillo, panza. De óptima textura, importado, la presentación deberá ser congelado entera y en caja que indique la fecha de vencimiento y lugar de origen, manteniendo sus propiedades organolépticas. El producto debe ser autorizado por SENASA.</li> <li>- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apariencia: Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre,</li> <li>❖ Olor :característico</li> <li>❖ Color : característico amarillo claro, sabor plano</li> <li>❖ Textura: blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, materia fecal, limpio.</li> </ul> </li> <li>- PRESENTACIÓN: Mondongo de bovino pre cocido blanqueado trozado tipo cau cau y tipo lomo e importado, se requiere el producto en presentación de empaque en bolsa polietileno de grado alimenticio por cinco (5) kilos cortado en trocitos de 2 x 2 cm. Y 6 x 2 cm. Aproximadamente, el producto debe ser congelado, debe ser entregado en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. Rotulado indicando descripción del producto.</li> <li>- TRANSPORTE: El transporte debe realizarse en vehículos provistos de sistemas de refrigeración que mantenga el producto a una temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math>.</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aquilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



16	MENUDENCIA DE RES- HIGADO CONGELADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De optima textura, firmeza, el color debe ser rojo brillante sin grumos amarillentos o blancuzcos, su consistencia no debe ser pegajosa y olor fresco. Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA.</li> <li>- CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Color: rojo oscuro brillante característico.</li> <li>❖ Olor: característico.</li> <li>❖ Textura: firme al tacto característico, libre de presencia de parásitos o quistes</li> </ul> </li> <li>- PRESENTACIÓN: Empacado individualmente en bolsa de grado alimenticio, herméticamente cerrado, congelado. En caja de primer uso que indique la fecha de vencimiento y lugar de origen, manteniendo sus propiedades organolépticas.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en vehículos especiales (transporte frigorífico) que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
----	--	---

**PAQUETE 4: MENESTRAS, HARINAS PARA PREPARACIÓN DE COMIDAS E INSUMOS PARA PANADERÍA Y VIVERES SECOS**

17	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Grano íntegro, limpio con 2% de partículas extrañas máximo. Aspecto y olor característico, libre de impurezas, humedad y mohos. No se aceptarán productos que presenten insectos o larvas vivos o muertos en su interior. Según Normas Técnicas vigentes.</li> <li>- SEGURIDAD: En la etiqueta debe estar impresa la fecha de producción y fecha de vencimiento, mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de entrega.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
18	GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Grano entero, limpio con 2% de partículas extrañas máximo, exento de humedad, mohos y sin signos de haber sido fumigado recientemente. Según Normas Técnicas Peruanas. No se aceptarán productos que presenten insectos o larvas</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria




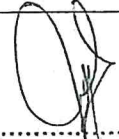
		<p>vivos o muertos en su interior.</p> <p>Requisitos Físico Químicos: - Humedad: 15.0 % máx., Requisitos de Sanidad: -0.5 % máx.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SEGURIDAD: En la etiqueta debe indicar de fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de entrega.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Saco de polietileno o yute embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
19	PALLAR CALIDAD EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Es el grano grande maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus</i> L., generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías. Según Normas Técnicas Peruanas. Los lotes de pallar deberán estar exentos de olores, sabores extraños y mohos. No se aceptarán productos que presenten insectos o larvas vivos o muertos en su interior.</li> <li>- SEGURIDAD: En la etiqueta deberá ir impresa la fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de entrega.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de alta densidad de 10 Kg, herméticamente cerrado.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
20	HARINA DE PLÁTANO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: 100% de pureza, las características organolépticas deben ajustarse según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, sin grumo y de consistencia homogénea, libre de humedad, hongos, cuerpos extraños e insectos y sin olor a rancio.</li> <li>- SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de producción, y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de tocuyo, papel o polipropileno de alta densidad por 5 kilos, herméticamente cerrado.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

21	HARINA DE TRIGO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Harina de trigo sin preparar, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos, sin rasgos verduzcos o de consistencia completamente dura (signos de harina pasada), de consistencia homogénea, que carezca de olores rancios o ácidos que difieran de sus características organolépticas normales. Enriquecida con nutrientes tales como: Tiamina, riboflavina, niacina y hierro en contenidos mínimos/Kg. (mg) de acuerdo a NTP 205.027. Características Físico-Químicas: - Humedad: Máx. 15,0 % -Cenizas: 0,65 – 1,00 % -Acidez: Máx. 0,15 % - Color: Blanco, marfil ligeramente amarilla -Olor: Característico.</li> <li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Saco por 50 Kg., de material de tela tejida (tocuyo) papel o polipropileno resistente, herméticamente cerrado, limpio, sin rasgaduras, que proteja al producto durante su almacenamiento, reforzado a fin de evitar mermas o pérdidas durante su manipulación y transporte, deberán estar limpios, totalmente secos.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
22	PAPA SECA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Producto obtenido de la deshidratación de la papa previamente cocinada y cortada en cubitos, Contenido de material seco igual o superior al 20%, Forma ovalada o redonda, Pulpa de color cremoso o amarillento Limpio, libre de partículas extrañas, humedad, mohos e insectos u otro contaminante. Según Normas Técnicas vigentes.</li> <li>- SEGURIDAD: Deberá consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción, nombre del fabricante y fecha de vencimiento, no menor de 6 meses posteriores a su internamiento.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno de alta densidad por 10 Kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>

	 <p>Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios</p>
<p>Firma y sello del responsable del área usuaria</p>	

23	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Huevos de gallina de color pardo, fresco, grande, con garantía sanitaria, de preferencia de grado "A", donde las claras son firmes y las yemas sobresalen. Peso de Huevo de 60 gramos.</li> <li>- SEGURIDAD: Con fecha de vencimiento.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En Javas de 10 Kg., deben conservarse completamente limpios en su exterior.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>
24	SOLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL 170 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Pescado (atún, caballa) procesado en sal y agua o aceite, lata de 170 a 175 gr aprox., se rechazarán las latas oxidadas, con abolladuras o hinchadas, con perforaciones y re soldaduras.</li> <li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de vencimiento mínimo 12 meses.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Caja de cartón por 48 unidades.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>
25	SAL DE COCINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Producto mineral pulverizado - sal de mesa condimento con adición de yodo. Libre de sustancias extrañas visibles, blando, inodoro, humedad máxima 1%, yodo contenido al 0.004%, 200 ppm. de flúor, envase que proteja contra la humedad, contaminación o pérdida por derrame, no contener menos del peso declarado como contenido neto. Según Normas Técnicas vigentes.</li> <li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 1 kg herméticamente cerrado, empacado en bolsas de yute polietileno por 25 kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>
26	HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Las hojuelas de avena deberán de provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña, las hojuelas tendrán un color cremoso, brillante y uniforme,</li> </ul>



*Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar*  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



		<p>poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohos. Según Normas Técnicas vigentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después del internamiento.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos, herméticamente cerrado.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
27	QUINUA GRADO I	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Grano limpio, sin partículas extrañas, exento de granos partidos enfermos, picados, defectuosos, infestados con insectos vivos o muertos, ni granos hongueados. Según Normas Técnicas vigentes.</li> <li>- SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después de su internamiento.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
28	FIDEOS LARGOS - CABELLO DE ÁNGEL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada y harina de trigo fortificada. Características Físico-Químicas: -Humedad: Máx. 13.5%, - Acidez Total: Máx. 0,25% (exp.H2S04S).</li> <li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente, peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto. (Ref. NTP 206.010, NTP 209.038).</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 250 gr., herméticamente cerrado, c/u embolsado de 5 a 10 kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
29	FIDEOS LARGOS - TALLARÍN DELGADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

		<p>y harina de trigo fortificada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente, peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto. (Ref. NTP 206.010, NTP 209.038).</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 500 gr., herméticamente cerrado, c/u embolsado de 5 a 10 kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
30	FIDEO TALLARÍN CHINO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Fideo de pasta larga seca gruesa de sección rectangular o plana, pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón (espesante), cuyos gránulos difieren en forma, según el vegetal de donde proviene, y que sirve para identificarlo.</li> <li>- SEGURIDAD: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.</li> <li>- PRESENTACIÓN: bolsa de polietileno por 01 kilo, herméticamente cerrado.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
31	FIDEOS CORTOS - CODITO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada y harina de trigo fortificada. Características Físico-Químicas: -Humedad: Máx. 13,5 %, -Acidez Total: Máx. 0,25 % (exp.H2SO4S).</li> <li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente, peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto. (Ref. NTP 206.010, NTP 209.038).</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 250 gr., herméticamente cerrado, c/u embolsado de 5 a 10 Kg</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



		conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
32	FIDEOS CORTOS - CORBATITA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada y harina de trigo fortificada. Características Físico-Químicas: -Humedad: Máx. 13,5 %-Acidez Total: Máx. 0,25 % (exp.H2S04S).</li> <li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente, peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto (Ref. NTP 206.010, NTP 209.038).</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 250 gr., herméticamente cerrado, c/u embolsado de 5 a 10 Kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
33	FIDEOS CORTOS - CANUTO GRANDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada y harina de trigo fortificada. Características Físico-Químicas: -Humedad: Máx. 13,5 %-Acidez Total: Máx. 0,25 % (exp.H2S04S).</li> <li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente</li> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 250 gr., herméticamente cerrado, c/u embolsado de 5 a 10 Kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
34	FIDEOS CORTOS - TORNILLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada y harina de trigo fortificada. Características Físico-Químicas: -Humedad: Máx. 13,5 %-Acidez Total: Máx. 0,25 % (exp.H2S04S).</li> <li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente, peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de</li> </ul>





		<p>vencimiento del producto (Ref. NTP 206.010, NTP 209.038).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 250 gr., herméticamente cerrado, c/u embolsado de 5 a 10 Kg.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
--	--	--

**PAQUETE 5: VIVERES FRESCOS**



35	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De calidad de primera con un calibre de 38 a 40 mm. Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica. El fruto deberá ser verde, pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30% de su superficie. El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto y este será como mínimo de 40%.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>
36	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 1.5 Kg Aprox. c/u, limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; no debe tener residuos de productos químicos, cosechados en un mismo cultivar.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y limpias.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>
37	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 600 gr c/u aprox., de 1ra calidad. Maíz blanco amiláceo, buena consistencia de grano, libre de plagas y enfermedades debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Granos: granado completo, lechoso, no seco ni arrugado.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

		plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.
38	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De tamaño de grano de 1 cm. La vaina debe tener granos de color verde claro con cáscara. La humedad de los granos es de 65 a 75 %, no dañadas, sin signos de podredumbre, proveniente de cosechas de 1 a 2 días como mínimo, la variedad AMERICANA u otro similar.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>
39	VAINITA CALIDAD PRIMERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 10 a 15 cm de longitud. El producto debe estar limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>
40	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 36-37 kilos como mínimo c/u de 1ra calidad. De color amarillo intenso, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, el fruto no debe ser muy maduros. Cáscara: firme, color verde oscuro. Pulpas: amarillo intenso. Sin: partes blandas, rajaduras, terrones.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en jabas de plástico en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>

	 <p>Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios</p>
<p>Firma y sello del responsable del área usuaria</p>	

41	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 300 gr c/u aprox., tipo Jonathan, deberá ser fresco, tamaño grande, sin ataques de plagas y enfermedades, deberá estar conformado por una misma variedad, exento de humedad externa anormal, olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles, el camote debe ser sin presencia de gorgojos sin agujeros ni rajaduras.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Sacos de rafia x 50 kilos.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en sacos de rafia sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
42	YUCA CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 35 a 40 cm de longitud y con diámetro de 10 a 15 cm, de 1ra calidad</li> <li>- El producto debe estar limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, no muy maduros, la yuca debe tener la cascara completa, no malograda por el transporte.</li> <li>- PRESENTACIÓN: Saco de rafia x 50 kilos.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado, en sacos de rafia sobre parihuelas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>

## PAQUETE 6: FRUTAS

43	MELÓN CATEGORIA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 1.5-2 kg. Aprox., de 1ra calidad. Presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas de madera cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto.</li> </ul>
44	MANGO EDWARDS CATEGORIA PREMIUM	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 300 gr. c/u, de 1ra calidad, aspecto fresco, sin deterioro, deben estar sanos, limpios y exentos de manchas negras o daños causados por plagas, grado de madurez satisfactorio, el lote deberá ser uniforme en color y</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



		<p>tamaño, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PRESENTACIÓN: En cajas de cartón limpias y secas</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón, cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
45	PERA CATEGORIA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 200 gr. c/u aprox., de 1ra calidad el producto debe ser óptimamente fresco y limpio, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionada, de olor y color característico, sabor agradable.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En cajas de cartón limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón, cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
46	MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 250 gr. c/u aprox., de 1ra calidad este producto debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniforme en cuanto tamaño, forma y grado de madurez deberán ser óptimamente frescos limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionada, de olor y color característico, sabor agradable. Grado de madurez óptimo, que permita el transporte y la manipulación de tal manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
47	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 150 gr. c/u aprox., de 1ra calidad. Debe presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, sin picaduras, sin ataques de insectos, fruto firme, limpio, pulpa jugosa. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercia</li> <li>- PRESENTACIÓN: en jabas de cartón limpias.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón</li> </ul>



Lic. Cleofe Judith Sánchez Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

		cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de plástico limpias en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.
48	SANDÍA CATEGORIA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 10 kg. aprox., de 1ra calidad, fruto no muy maduro, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionada, de olor y color característico, sabor agradable.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas de plástico o de madera, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
49	FRESA CALIDAD EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Producto, frescos, limpio, enteros y sanos de 1ra calidad, de 40-50 gr aprox., debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha de madera limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas de madera cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de plástico limpias en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
50	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 150 gr. c/u aprox., de 1ra calidad, el producto deberá presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, sin picaduras. Exentos de magulladuras, y plagas grado de madurez satisfactorio. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
51	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 3 a 4 kg. c/u aprox., 1ra calidad, este producto debe ser uniforme en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro,</li> </ul>



*Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar*  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



		<p>seleccionada, de olor y color característico, sabor agradable.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de madera limpias y secas, cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas de madera cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
52	PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De color verde con peso de 300 gr. aprox. De 1ra calidad, Su piel, ligeramente áspera, se separa con facilidad de la carne, El producto debe presentarse completamente, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin signos de putrefacción, ni deterioro.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de madera limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas de madera en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
53	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 100-200 gr. c/u aprox., de 1ra calidad, Debe ser una baya de 8 a 15 cm de longitud, de color amarillo, con 3 y 5 costillas bien marcadas, de forma ovoide y de sección transversal estrellada; de cáscara lisa. Debe presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, sin picaduras.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de plástico limpias en un camión cerrado.</li> </ul>
54	UVA ITALIA CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: Los racimos deberán presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad, de 1ra calidad, frescos, sanos, limpios, enteros, bien formados y normalmente desarrollados, exentos de cualquier olor y sabor extraño y/o materia extraña visible, sin signos de putrefacción, ni deterioro. Su desarrollo y condición deberán soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de</li> </ul>





		<p>plástico limpias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en cajas de cartón cubiertas con materiales de amortiguamiento como papeles o en jabas de plástico limpias en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
55	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 200 gr. c/u aproximadamente., de 1ra calidad, Dulce, acidez adecuada, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, frutos maduros no verdes. Consistencia limpia, sanas y firmes, exentos de magulladuras y plagas. Cáscara fina, color anaranjado. Sin: ceras ni colorantes, con maduración óptima para su consumo, de igual tamaño.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
56	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 280 - 300 gr. c/u aprox., de 1ra calidad producto, dulces, color anaranjado, sin pepas, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin signos de putrefacción, ni deterioro. Debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, de tal manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>
57	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DESCRIPCIÓN: De 300 gr. c/u aprox., de 1ra calidad producto, dulces, color anaranjado, sin pepas, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin signos de putrefacción, ni deterioro. Debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, de tal manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</li> <li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias y secas.</li> <li>- TRANSPORTE: Este producto deberá ser transportado en jabas o cajas en un camión cerrado, que garantice la conservación del producto, sin otros productos que puedan ocasionar contaminación cruzada.</li> </ul>



*Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar*  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

ANEXO N°1

CRONOGRAMA DE INGRESO DE ALIMENTOS													
ITEM - PAQUETE N°		DESCRIPCIÓN	MESES DE ATENCIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO								CANTIDAD TOTAL AÑO	UNIDAD DE MEDIDA	
SEGÚN PAC			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8			MES 9
PAQUETE 01: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	1	PESCAO BONITO FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA - CALIDAD A	572	572	572	572	572	572	572	572	572	5148	KILOS
	2	PESCAO JUREL FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA - CALIDAD A	572	572	572	572	572	572	572	572	572	5148	KILOS
	3	FILETE DE TILAPIA SIN ESPINAS CONGELADO	572	572	572	572	572	572	572	572	572	5148	KILOS
PAQUETE 02: CARNE DE POLLO	4	POLLO ENTERO SIN-MENUJENCIA REFRIGERADO	3900	3250	3900	3250	3900	3250	3900	3250	3900	32500	KILOS
	5	FILETE DE PECHUGA DE POLLO CONGELADO	682	682	682	682	682	682	682	682	682	6138	KILOS
PAQUETE 03: CARNE DE RES, CARNERO Y VISCERAS	6	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	400	400	400	400	400	400	400	400	400	3600	KILOS
	7	CARNE DE PORCINO - PIERNA SIN PIEL SIN HUESO CONGELADA	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	14400	KILOS
	8	CARNE DE PORCINO - LOMO ENTERO CONGELADO	800	800	800	800	800	800	800	800	800	7200	KILOS
	9	CARNE DE PORCINO - PANCETA ENTERA CONGELADA	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	14400	KILOS



Lic. Cleofe Judith Cancéiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



PAQUETE 04: MENESTRAS, HARINAS PARA PREPARACIÓN DE COMIDAS E INSUMOS PARA PANADERIA Y VIVERES SECOS	10	CARNE DE BOVINO - CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) CONGELADO	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	7200	KILOS
	11	CARNE DE BOVINO - CORTE SANCOCHADO DE PECHO CONGELADO	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	7200	KILOS
	12	CARNE DE BOVINO - CORTE CHURRASCO PARRILLERO O CHURRASCO REDONDO (BIFE ANCHO CON HUESO) CONGELADO	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	7200	KILOS
	13	MENUDENCIA DE RES CORAZON CONGELADO	0	0	0	0	520	0	520	0	520	0	520	0	520	0	520	1560	KILOS
	14	MENUDENCIA DE RES - PATAS CONGELADAS	0	0	0	100	0	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	200	KILOS
	15	MENUDENCIA DE RES - MONDONGO CONGELADO	0	0	0	500	0	0	500	0	500	0	0	0	0	0	0	1000	KILOS
	16	MENUDENCIA DE RES - HIGADO DE RES CONGELADO	0	500	0	0	0	0	500	0	0	0	0	0	0	0	0	1000	KILOS
	17	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1-EXTRA	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	1300	KILOS
	18	GARBANZO CALIDAD 1- EXTRA	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	1040	KILOS
	19	PALLAR CALIDAD EXTRA	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	0	260	1300	KILOS
	20	HARINA DE PLÁTANO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	450	KILOS
	21	HARINA DE TRIGO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	450	KILOS
	22	PAPA SECA	300	0	300	0	300	0	300	0	300	0	300	0	300	0	300	1500	KILOS
	23	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	1800	KILOS
	24	SOLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL 170 g	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	3600	UNIDAD
	25	SAL DE COCINA	1000	0	1000	0	1000	0	1000	0	1000	0	1000	0	1000	0	1000	5000	KILOS
	26	HOJUELAS DE AVENA PRECOCIDA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900	KILOS



*Cecy Judith Vanchiz Aguilar*  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

*[Handwritten signature]*



**PAQUETE 05:  
VIVERES FRESCOS**

**Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar**  
Jefe de la Unidad de Servicios Alimentarios

*Firma y sello del responsable del área usuaria*

PAQUETE 06: FRUTAS	44	MANGO EDWARDS CATEGORIA PREMIUM	600	600	600	0	0	600	600	600	600	600	600	4200	KILOS
	45	PERA CATEGORIA EXTRA	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	5400	KILOS
	46	MANZANA DELICIA CATEGORIA EXTRA	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	4950	KILOS
	47	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	2700	KILOS
	48	SANDIA CATEGORIA EXTRA	0	0	0	600	600	600	600	600	600	600	600	3600	KILOS
	49	FRESA CALIDAD EXTRA	0	500	0	500	0	500	0	500	0	500	0	2000	KILOS
	50	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	600	600	600	600	0	0	0	600	600	600	600	3600	KILOS
	51	PAPAYA CATEGORIA EXTRA	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	5400	KILOS
	52	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1080	KILOS
	53	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	900	KILOS
	54	UVA ITALIA CATEGORIA EXTRA	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	4500	KILOS
	55	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	4950	KILOS
	56	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORIA EXTRA	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	7020	KILOS
	57	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	7020	KILOS



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefe de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria



### 7.3. GARANTIA COMERCIAL

DESCRIPCIÓN ITEM	VIDA UTIL FRESCO (de ser el caso)	VIDA ÚTIL CONGELADO (de ser el caso)
PAQUETE 01 - PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS (PESCADO BONITO, JUREL Y FILETE TILAPIA)		Hasta 03 días de vida útil.
PAQUETE 02 y 03 - CARNE DE AVES, RES, CARNERO Y VISCERAS	hasta 07 días vida útil	Hasta 06 meses de vida útil.
PAQUETE 04 – MENESTRAS, HARINAS PARA PREPARACIÓN DE COMIDAS INSUMOS PARA PANADERÍA Y VÍVERES SECOS (PAPA SECA) (HUEVO DE GALLINA)	Menestras: 06 meses de vida útil	
	Harinas : entre 06 meses y 01 año de vida útil	
	Viveres secos: 03 meses de vida útil 01 mes de vida útil	
PAQUETE 05 - VÍVERES FRESCOS	de 02 a 03 días de vida útil	
PAQUETE 06 - FRUTAS	de 02 a 03 días de vida útil	

### 8. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN:

La entrega se realizará de manera periódicamente, según cronograma (ANEXO 01), previa emisión de la orden de compra la misma que se generará por cada entrega. Las entregas deberán realizarse en un plazo máximo de dos (02) días calendarios contados a partir del día siguiente de recepcionado la orden de compra emitida por la UNE, debiendo realizar la entrega en el Almacén de Viveres de la Unidad de Almacén y Distribución de la UNE (Sede Central), sito en la Av. Enrique Guzmán y Valle s/n La Cantuta, Lurigancho Chosica, en el horario de 08:30 am a 10:30 am o 2:00 pm – 3:30 pm, los días de lunes a viernes, previa coordinación con la Unidad de Servicios Alimentarios.

### 9. FORMA DE PAGO (obligatorio):

Se efectuará en soles, después de ejecutada la entrega dentro del plazo de diez (10) días calendario de otorgada la conformidad de la atención de los bienes adquiridos, debiendo presentar la siguiente documentación:

- Recepción del Almacén.
- Conformidad del área usuaria
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

El comprobante de pago en original será presentado en la Unidad de Almacén ubicado en la Sede Central de la UNE EGV, quien será el encargado de tramitar la conformidad del bien.

### 10. CONFORMIDAD (obligatorio):

Será otorgada por la Unidad de Servicios Alimentarios, dentro de un plazo de siete (07) días calendario de realizada la entrega, previa remisión del acta de conformidad proporcionada por la Unidad de Almacén.

### 11. PENALIDADES (obligatorio):

<p>Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar Jefe de la Unidad de Servicios Alimentarios</p>	
<p>Firma y sello del responsable del área usuaria</p>	



En cumplimiento del Art. 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente formula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto vigente}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

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

#### OTRAS PENALIDADES

En el caso de comprobar que los alimentos son diferentes a lo solicitado, o se presentara alguna deficiencia en la presentación de producción que no sea repuesto en los plazos establecidos, se aplicará las penalidades de un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, ítem- paquete que corresponda.

Se aplicará de la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE	MODO DE APLICAR
Que el personal que provee los Productos (por todos los Ítem/Paquete en general) no se encuentre debidamente Uniformado como determina la FAO. (Gorra; mascarilla que tape nariz y boca; un delantal de plástico; guantes limpios y sin roturas y calzado adecuado) aseado, y/o con una higiene adecuada.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
Que los respectivos Ítem/Paquetes, que ingresen a la ENTIDAD no estén embalados ni transportados como se estipula (el embalaje debe ser inocuo y no emanar olores o sabores extraños al producto, y transportados en jvas de plásticos limpias, sobre parihuelas, el transporte es en carros cerrados exento de olores y de uso exclusivo para transporte de alimentos.) de forma que garantice la salud de los beneficiados.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
Que los productos Ítem/Paquetes en General que se internen en la Entidad no se encuentren en óptimas condiciones en cumplimiento a las Especificaciones Técnicas (Picados, magullados, manchas, suciedad entre otros)	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria

#### 12. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Para la presente contratación se aplicará el sistema de Suma Alzada



Lic. Cleofe Judith Canchiz Aguilar  
Jefa de la Unidad de Servicios Alimentarios

Firma y sello del responsable del área usuaria

**13. REQUISITOS DEL PROVEEDOR (obligatorio):**

- Contar con RUC activo y habido.
- Contar con RNP vigente.

**14. REQUISITOS DE CALIFICACION:**

**14.1. CAPACIDAD LEGAL:**

**14.1.1. HABILITACION:**

Requisitos:

- Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos.
- Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor.
- Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.

Acreditación:

- Copia del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente.
- Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente.
- Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA a nivel nacional, solo en el caso de ítem Carne de Pollo.
- Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Copia de la Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor emitidos por el Terminal Pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productos o proveedor del postor, además de la copia del Protocolo Técnico de habilitación de Embarcación, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), solo para el caso del Paquete de Productos Hidrobiológicos.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrito por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados del paquete 3.
- Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

