

# BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

### 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	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N.º 01-2024-UNTELS-CS-1**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
ADQUISICION DE ALIMENTOS CATEGORIA DE CARNES Y  
VISCERAS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD  
NACIONAL TECNOLÓGICA DE LIMA SUR**



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

## DEBER DE COLABORACIÓN

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista, deben conducir su actuación conforme a los principios previstos en la Ley de Contrataciones del Estado.

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

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

### 1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*



### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

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

### 1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.

<sup>2</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.
- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

#### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

##### Importante

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

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

#### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

##### Importante

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

#### Importante

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

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### *Advertencia*

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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





## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE LIMA SUR  
RUC N° : 20502245032  
Domicilio legal : PJ VILLA EL SALVADOR MZA. A LOTE. . GRU. 1 SECTOR 3  
SUBLT 3 (CRUCE AV BOLIVAR CON AV CENTRAL) LIMA -  
LIMA - VILLA EL SALVADOR  
Teléfono: : 715-8878 anexo 178  
Correo electrónico: : jtimana@untels.edu.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de bien "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS CATEGORÍA CARNES Y VISCERAS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE LIMA SUR"

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato 02 001-2024- LP 01-2024-UNTELS-LP el 19 de marzo de 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de tres (03) días calendarios por cada ENTREGA durante tres (03) años, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CRONOGRAMA DE INGRESO ALIMENTOS CATEGORIA CARNES Y VISCERAS PARA 3 AÑOS

AÑO 1:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA											
		ME5.1	ME5.2	ME5.3	ME5.4	ME5.5	ME5.6	ME5.7	ME5.8	ME5.9	ME5.10	ME5.11	ME5.12
1	BISTEC	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
3	CARNE DE RES PARA SALSICÓN	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
4	CARNE LOMO DE RES MUÑOY DE PAVISA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
5	CHULETA DE CERDO	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
6	MOJADO DE RES CONGELADO	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	MOLDO DE RES	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	MOJONADO DE RES CONGELADO	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
9	PERRA DE CERDO DESMIELO SIN PELLEO	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

AÑO 2:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA											
		ME5.1	ME5.2	ME5.3	ME5.4	ME5.5	ME5.6	ME5.7	ME5.8	ME5.9	ME5.10	ME5.11	ME5.12
1	BISTEC	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
3	CARNE DE RES PARA SALSICÓN	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
4	CARNE LOMO DE RES MUÑOY DE PAVISA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
5	CHULETA DE CERDO	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
6	MOJADO DE RES CONGELADO	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	MOLDO DE RES	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	MOJONADO DE RES CONGELADO	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
9	PERRA DE CERDO DESMIELO SIN PELLEO	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

AÑO 3:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA											
		ME5.1	ME5.2	ME5.3	ME5.4	ME5.5	ME5.6	ME5.7	ME5.8	ME5.9	ME5.10	ME5.11	ME5.12
1	BISTEC	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
3	CARNE DE RES PARA SALSICÓN	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
4	CARNE LOMO DE RES MUÑOY DE PAVISA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
5	CHULETA DE CERDO	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
6	MOJADO DE RES CONGELADO	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	MOLDO DE RES	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	MOJONADO DE RES CONGELADO	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
9	PERRA DE CERDO DESMIELO SIN PELLEO	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (cinco con 00/100 soles) en caja de la Entidad la cual se ubica en PJ VILLA EL SALVADOR MZA. A LOTE GRUPO 1 SECTOR 3 SUBLT 3 (CRUCE AV. BOLIVAR COM AV. CENTRAL) LIMA - LIMA - VILLA EL SALVADOR.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.

- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF, Decreto Supremo N° 250-2020-EF, Decreto Supremo N° 162-2021-EF, D.S N° 234-2022-EF y D.S N° 308-2022-EF.
- Ley N.º 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N.º 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Código Civil.
- Las normas aplicables al objeto de contratación.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en el SEACE.

#### Importante

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)<sup>5</sup>**

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

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>5</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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

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

**Importante**

*El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

Ninguna.

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de

<sup>6</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

#### 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Av. Bolívar S/N, sector 3, grupo 1, Mz. A, sub lote 3 Villa El Salvador - Lima - Perú.

<sup>7</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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

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

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



**Importante**

*En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

**2.5. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (mensual).

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable de la Dirección de Bienestar Universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en secretaría de la Unidad de Abastecimiento, sito en la Av. Bolívar S/N, sector 3, grupo 1, Mz. A, sub lote 3 Villa El Salvador - Lima - Perú.



## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ANEXO 01:

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS CATEGORÍA CARNES Y VISCERAS PARA EL COMEDOR DE LA UNTELS

**1. ÁREA SOLICITANTE**

Dirección de Bienestar Universitario

**2. OBJETO DEL BIEN**

Adquisición de ALIMENTO CATEGORÍA CARNES Y VISCERAS, para el Comedor Universitario, para su uso en la elaboración de los alimentos en beneficio de los estudiantes Untelsinos

**3. FINALIDAD PÚBLICA**

Adquisición de los ALIMENTOS CATEGORÍA CARNES Y VISCERAS para suministrar al comedor con productos de primera calidad para la preparación alimenticia diario, a fin de proporcionar a los estudiantes raciones alimentarias (desayuno, almuerzo y lonche) con un valor nutricional adecuado para el rendimiento óptimo de su actividad académica, física y cultural.

**4. DESCRIPCIÓN DEL BIEN**

#### ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS CATEGORÍA CARNES Y VISCERAS.

#### AÑO 1:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL	CARACTERÍSTICAS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	BISTECK	KLG	792	<u>Tipo</u> Vacuno: fresco. Sola de Lomo. <u>Presentación</u> : Limpio sin grasa, sin nervio. <u>Empaque</u> al vacío 80 gr. o/u aprox. pieza. Calidad Extra, color, olor y textura característica. <u>Empaque</u> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característica. <u>Presentar</u> : Certificado de análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP). Autorización emitida por SENASA.
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KLG	1900	<u>Tipo</u> : Vacuno fresco lomo corte guiso. <u>Presentación</u> : Limpio sin grasa, sin nervio. <u>Empaque</u> al vacío, Peso aproximado de 120 gr. o/u. Calidad Extra, olor y textura característica. <u>Presentar</u> : Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP). Autorización emitida por SENASA.
3	CARNE DE RES PARA SANCORCHADO	KLG	180	<u>Tipo</u> : Vacuno fresco para sancorchado. <u>Presentación</u> : En trozos. <u>Empaque</u> al vacío. Calidad Extra, color, olor y textura característica. <u>Presentar</u> : Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP). Autorización emitida por SENASA.



4	CARNE LOMO DE RES MOLIDO DE PRIMERA	KLG	1200	<p><u>Tipo:</u> Vacuno, fresca y tierna.</p> <p><u>Presentación:</u> Molido especial sin grasa.</p> <p><u>Empaque:</u> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
5	CHULETA DE CERDO	KLG	900	<p><u>Tipo:</u> Porcino: fresco. Chuleta.</p> <p><u>Presentación:</u> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 120 gr. c/u aprox. pieza. Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Empaque:</u> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
6	HIGADO DE RES CONGELADO	KLG	300	<p><u>Tipo:</u> Viscera de Vacuno.</p> <p><u>Presentación:</u> Limpio, porcionado en corte de 80 gr. c/u, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
7	HUESO DE RES	KLG	325	<p><u>Tipo:</u> Hueso de Vacuno fresco.</p> <p><u>Presentación:</u> Limpio, empaque al vacío.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KLG	1440	<p><u>Tipo:</u> De vacuno, blanqueado semicoccido Congelado.</p> <p><u>Presentación:</u> En corte Cuadrados (cau-cau) y largos (italiano). Limpio, empaquetado al vacío.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
9	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	KLG	4080	<p><u>Tipo:</u> Porcino: fresco.</p> <p><u>Presentación:</u> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío, corte de 120 gr. c/u aprox. pieza. Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Empaque:</u> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>



AÑO 2:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL	CARACTERÍSTICAS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	BISTECK	KLG	792	<p><b>Tipo:</b> Vacuno: fresco. Bola de Lomo.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 80 gr. c/u. aprox. pieza.</p> <p><b>Calidad Extra:</b> color, olor y textura característica.</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KLG	1800	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco tierno corte guiso.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio.</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío, Peso aproximado de 120 gr c/u. Calidad Extra, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
3	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KLG	180	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco, para sancochado.</p> <p><b>Presentación:</b></p> <p>En trozos. <b>Empaque:</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KLG	1200	<p><b>Tipo:</b> Vacuno, fresca y tierna.</p> <p><b>Presentación:</b> Moida especial sin grasa.</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
5	CHULETA DE CERDO	KLG	600	<p><b>Tipo:</b> Porcino: fresco. Chuleta.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 120 gr. c/u. aprox. pieza.</p> <p><b>Calidad Extra:</b> color, olor y textura característica.</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
6	HIGADO DE RES CONGELADO	KLG	300	<p><b>Tipo:</b> Viscera de Vacuno.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio, proporcionado en corte de 80 gr. c/u, color, olor y textura característico.</p>



				<p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA</p>
7	HUESO DE RES	KL.G	325	<p><b>Tipo:</b> Hueso de Vacuno fresco</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio, empaque al vacío</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA</p>
8	MONCONGO DE RES CONGELADO	KL.G	1440	<p><b>Tipo:</b> De vacuno, blanqueado semicocido Congelado</p> <p><b>Presentación:</b> En corte Cuadros (cau-cau) y largos (italiano), Limpio, empaquetado al vacío</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)</p> <p>Autorización emitida por SENASA</p>
9	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	KL.G	4080	<p><b>Tipo:</b> Porcino fresco</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío, corte de 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)</p> <p>Autorización emitida por SENASA</p>

AÑO 3:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL	CARACTERÍSTICAS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	BISTECK	KL.G	792	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco, Bole de Lomo</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 80 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característico</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)</p> <p>Autorización emitida por SENASA</p>
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KL.G	1800	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco tipo corte guiso</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio,</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío. Peso aproximado de 120 gr. c/u. Calidad Extra, olor y textura característico</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)</p> <p>Autorización emitida por SENASA</p>



3	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KLG	180	<p><u>Tipo:</u> Vacuno fresco, para sancochado.</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>En trozos <u>Empaque</u> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KLG	1200	<p><u>Tipo:</u> Vacuno, fresco y tierno.</p> <p><u>Presentación:</u> Molido especial en grasa</p> <p><u>Empaque</u> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
5	CHULETA DE CERDO	KLG	900	<p><u>Tipo:</u> Porcino, fresco. Chuleta.</p> <p><u>Presentación:</u> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característica</p> <p><u>Empaque</u> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
6	HIGADO DE RES CONGELADO	KLG	300	<p><u>Tipo:</u> Viscera de Vacuno.</p> <p><u>Presentación:</u> Limpio, porcionado en corte de 80 gr. c/u, color, olor y textura característico.</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP)</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
7	HUESO DE RES	KLG	325	<p><u>Tipo:</u> Hueso de Vacuno fresco.</p> <p><u>Presentación:</u> Limpio, empaque al vacío</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KLG	1440	<p><u>Tipo:</u> De vacuno blanqueado semicocido. Congelado</p> <p><u>Presentación:</u> En corte Cuadrados (cau-cau) y largos (italiano), Limpio, empaquetado al vacío</p> <p><u>Presentar:</u> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	K, G	4080	<p><u>Tipo:</u> Porcino, fresco.</p> <p><u>Presentación:</u> Limpio sin grasa, sin nervio empaque al vacío, corte de 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característico</p>





				<p>Empaque al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico</p> <p>Presentar: Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA</p>
--	--	--	--	--

##### 5. PERFIL MÍNIMO DEL PROVEEDOR DE BIENES

- Proveedor con experiencia en el mercado en el rubro del bien a adquirir.
- Proveedor alimentos de calidad que sean empaquetados al vacío y fecha de vencimiento
- Transportar en carros frigoríficos de alimentos
- Copia de autorización sanitaria de importación emitida por SENASA
- En caso que no cuente con la habilitación de planta propia autorizado por SENASA, debe incluir una carta de autorización para el uso de dicho documento firmado por el representante legal de la empresa.
- Ruc activo y habilitado.
- Contar con RNP vigente

##### 6. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega es de tres (03) días calendario, computados a partir del día siguiente de recibida la Orden de compra.

##### 7. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

##### CRONOGRAMA DE INGRESO ALIMENTOS CATEGORIA CARNES Y VISCERAS PARA 3 AÑOS

###### AÑO 1:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODO MENSUAL												TOTAL
			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
1	BUTIFEL	KG	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	1188
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
3	CARNE DE RES PARA SANCIONADO	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
5	CHULETA DE CERDO	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
6	PIRADO DE RES CONGELADO	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
7	PIRADO DE RES	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
9	PIRADO DE CERDO DESMAYADO SIN PELLEJO	KG	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1680

###### AÑO 2:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODO MENSUAL												TOTAL
			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
1	BUTIFEL	KG	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	1188
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
3	CARNE DE RES PARA SANCIONADO	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
5	CHULETA DE CERDO	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
6	PIRADO DE RES CONGELADO	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
7	PIRADO DE RES	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
9	PIRADO DE CERDO DESMAYADO SIN PELLEJO	KG	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1680

###### AÑO 3:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODO MENSUAL												TOTAL
			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
1	BUTIFEL	KG	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	1188
2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
3	CARNE DE RES PARA SANCIONADO	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
5	CHULETA DE CERDO	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
6	PIRADO DE RES CONGELADO	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
7	PIRADO DE RES	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
9	PIRADO DE CERDO DESMAYADO SIN PELLEJO	KG	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1680



## **CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:**

### **Características Técnicas:**

- Los productos deben ser de primera calidad, es decir, productos alimenticios que tengan buenas características organolépticas (olor, color, buena textura) y buena presentación (tamaño, limpieza)
- El Profesional Nutricionista devolverá al postor los productos que no estén conforme a las especificaciones y/o características establecidas dentro los estándares de calidad exigidos registrados al momento del internamiento, los cuales serán repuestos dentro de un plazo de 24 horas siguientes de reportado al hecho.

### **Ingreso de carne y vísceras**

- Ingresarán de acuerdo al pedido semanal, y el resto de días de acuerdo a demanda al área usuaria Dirección Bienestar Universitario (Comedor). Dentro de los horarios de 8:00 a 10:00 am y de 2:00 pm a 4:00 pm.
- Los productos deben ingresar al almacén Central y contar con un representante del área Usuaría para verificar la calidad del producto, y si no cumple con la calidad de especificaciones técnicas, serán devueltos de inmediato al proveedor para que esté pueda realizar el cambio a la brevedad.
- Si el proveedor reitera 3 veces ingreso de alimentos de mala calidad la Dirección de Bienestar Universitario emitirá un informe a las oficinas correspondientes.
- En cuanto al transporte de los bienes de alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA y sus modificaciones.

### **Plazo de entrega:**

- Las entregas se realizarán por tres años y/o hasta agotar la cantidad total de acuerdo a la demanda del área usuaria del suministro. Se realizará en forma diaria, semanal y/o mensual de acuerdo al Requerimiento del área usuaria.

### **Lugar de Entrega:**

- Serán entregados directamente al Almacén Central, quien coordina con el Encargado de DBU, en condiciones óptimas de transporte, como el estibado, utilización de pallets, temperaturas adecuadas, cobertura adecuada y transporte en condiciones limpias e higiénicas, luego de toda la verificación serán llevados al almacén del comedor de UNTELS ubicado en el Pabellón "B" 4to piso.

### **Otras condiciones para el objeto de la contratación:**

#### **Requisitos de habilitación**

#### **El postor debe incorporar documentos que acrediten al bien que corresponde como:**

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requiendo del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.
- La pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias del Decreto Supremo N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-96-SA.
- En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega. Copia simple de la autorización sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones.



**8. GARANTIA**

No corresponde

**9. LUGAR DE ENTREGA-RECEPCION**

Universidad Nacional Tecnológica de Lima Sur - UNTELS, Pabellón "B", 4to piso - Comedor que se encuentra ubicada en Av. Bolívar s/n, Sector 3, Grupo 1, Mz. "A", Sub lote 3 - Villa El Salvador.

**10. REPOSICION DE BIEN DEFECTUOSO**

La reposición por defectos de fábrica deberá efectuarse en un plazo no mayor a dos (02) días calendario, a partir del día siguiente de notificado el hecho

**11. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACION**

La recepción de los bienes estará a cargo del responsable y/o encargado de Almacén, previo visto de la Dirección de Bienestar Universitario

**12. FORMADE PAGO:**

El pago se realizará en moneda nacional, una vez recibido el bien o suministro, previa la conformidad del área usuaria, a la presentación del comprobante de pago (Facturas, otros).

**13. PLAZO PARA EL PAGO:**

El pago se realizará mediante abono al Código de Cuenta Interbancaria (CCI) comunicada por el proveedor, en un plazo no mayor a diez (10) días calendarios, luego de haber recibido la conformidad por parte de Almacén

**14. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:**

El contratista es responsable por la calidad de los bienes ofertados, por un plazo (según lo indicado en su cotización), contado a partir del día siguiente de la conformidad otorgada.

**15. PENALIDADES:**

Si el proveedor no cumple con la entrega de los bienes dentro del plazo estipulado en la Orden de Compra, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto equivalente al 10% del monto de la contratación. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo al siguiente detalle

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{D \times \text{monto de contrato}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días  $F=0.40$

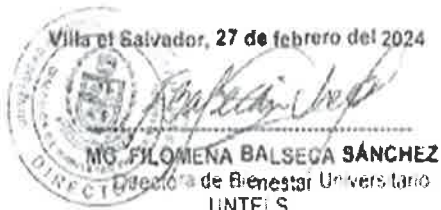
Para plazos mayores a sesenta (60) días  $F=0.25$

El Área Usuaria, además de incluir las Penalidad por retraso injustificado podrá incluir otro tipo de penalidades

**OTRAS PENALIDADES:**

N°	FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICIÓN	APLICACIÓN
1	Si el bien no es transportado en envases de plástico limpio	Por ocurrencia	2 % del monto entregado
2	Si el bien no es transportado en camión con cámara de frío	Por ocurrencia	3 % del monto entregado
3	Por un día de incumplimiento de horario en la entrega del producto	Por ocurrencia	3 % del monto entregado

Villa El Salvador, 27 de febrero del 2024


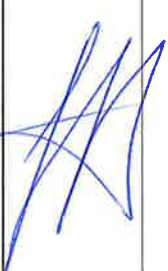

  
MG. FILOMENA BALSEGA SÁNCHEZ  
Directora de Bienestar Universitario  
UNTELS



### Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

 	<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
		<b>HABILITACIÓN</b>
		<u>Requisitos:</u>
		<p><u>Requisitos de habilitación</u></p> <p><u>El postor debe incorporar documentos que acrediten al bien que corresponde como:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.</li><li>• La pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias del Decreto Supremo N° 004-2014-SA' Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.</li><li>• En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Copia simple de la autorización sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</li></ul> 
		<p><b>Importante</b></p> <p>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple de los documentos.</p> <p><b>Importante</b></p> <p>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p> <p>Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria</li></ul>

Acreditación:

- Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.
- La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.



**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

**Importante**

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto la ADQUISICION DE ALIMENTOS CATEGORIA DE CARNES Y VISCERAS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE LIMA SUR.

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>**

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

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

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

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

**Importante**

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

**OTRAS PENALIDADES:**

N°	FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICIÓN	APLICACIÓN
1	Si el bien no es transportado en envases de plástico limpio	Por ocurrencia	2 % del monto entregado
2	Si el bien no es transportado en camión con cámara de frío	Por ocurrencia	3 % del monto entregado
3	Por un día de incumplimiento de horario en la entrega del producto.	Por ocurrencia	3 % del monto entregado



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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</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

<sup>12</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).

dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

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

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

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

  
\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"  
\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>13</sup>.*

<sup>13</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

Three handwritten signatures in blue ink are located in the bottom left corner of the page. The first signature is a simple, stylized mark. The second signature is a more complex, angular scribble. The third signature is a cursive, flowing mark.

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-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>14</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>15</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>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>15</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

### Importante

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

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-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>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

### Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>17</sup> Ibidem.

<sup>18</sup> Ibidem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>19</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>19</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-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 **"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS CATEGORÍA CARNES Y VISCERAS PARA EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL TECNOLÓGICA DE LIMA SUR"**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Three handwritten signatures in blue ink are visible on the page. The first signature is on the left, the second is below it, and the third is to the right of the second one.

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-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 **LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-1**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>22</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>20</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>22</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

**Importante**

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

Three handwritten signatures in blue ink are visible in the lower-left area of the page. The first signature is a simple, stylized mark. The second signature is more complex, with multiple loops and a long horizontal stroke. The third signature is also complex, featuring a large 'F' shape and a long horizontal stroke.

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-1**  
Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

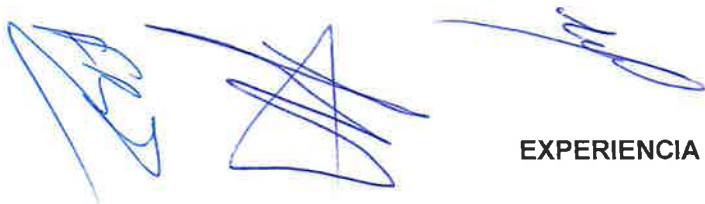
.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o**  
**Representante legal o común, según corresponda**

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".





ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-1**  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>23</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>24</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>25</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

<sup>26</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>27</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-1**  
Presente. -

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

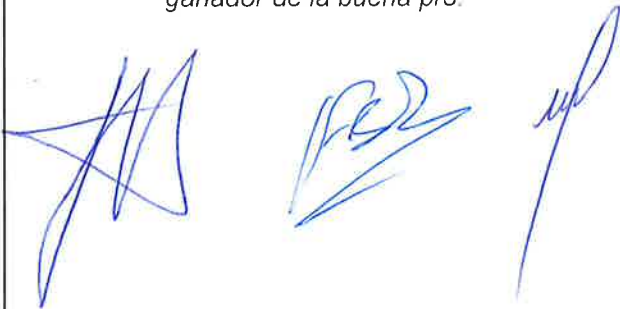
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



**ANEXO N° 11**

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

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2024-UNTELS-CS-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 01:

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS CATEGORIA CARNES Y VISCERAS PARA EL COMEDOR DE LA UNTELS****1. AREA SOLICITANTE**

Dirección de Bienestar Universitario.

**2. OBJETO DEL BIEN**

Adquisición de ALIMENTO CATEGORÍA CARNES Y VISCERAS, para el Comedor Universitario, para su uso en la elaboración de los alimentos en beneficio de los estudiantes Untelsinos.

**3. FINALIDAD PÚBLICA**

Adquisición de los ALIMENTOS CATEGORÍA CARNES Y VISCERAS para suministrar al comedor con productos de primera calidad para la preparación alimenticia diario, a fin de proporcionar a los estudiantes raciones alimentarias (desayuno, almuerzo y lonche) con un valor nutricional adecuado para el rendimiento óptimo de su actividad académica, física y cultural.

**4. DESCRIPCION DEL BIEN****ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS CATEGORIA CARNES Y VISCERAS.****AÑO 1:**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL	CARACTERÍSTICAS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	BISTECK	KLG	792	<p><b>Tipo</b> Vacuno: fresco. Bola de Lomo.</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 80 gr. c/u .aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característica.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
2	CARNE DE RES PARA GUIISO SIN GRASA	KLG	1800	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco tierno corte guiso</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio,</p> <p><b>Empaque</b> al vacío, Peso aproximado de 120 gr c/u. Calidad Extra, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
3	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KLG	180	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco, para sancochado.</p> <p><b>Presentación:</b></p> <p>En trozos. <b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>





4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KLG	1200	<p><b>Tipo</b> Vacuno, fresca y tierna.</p> <p><b>Presentación</b> Molida especial sin grasa.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
5	CHULETA DE CERDO	KLG	900	<p><b>Tipo</b> Porcino: fresco. Chuleta.</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característica.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
6	HÍGADO DE RES CONGELADO	KLG	300	<p><b>Tipo:</b> Viscera de Vacuno.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio, porcionado en corte de 80 gr. c/u, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
7	HUESO DE RES	KLG	325	<p><b>Tipo:</b> Hueso de Vacuno fresco.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio, empaque al vacío.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KLG	1440	<p><b>Tipo:</b> De vacuno, blanqueado semicocido. Congelado</p> <p><b>Presentación</b> En corte Cuadrados (cau-cau) y largos (italiano), Limpio, empaquetado al vacío.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
9	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	KLG	4080	<p><b>Tipo</b> Porcino: fresco.</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío, corte de 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>



**AÑO 2:**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL	CARACTERÍSTICAS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	BISTECK	KLG	792	<p><b>Tipo</b> Vacuno: fresco. Bola de Lomo.</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 80 gr. c/u .aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característica.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
2	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KLG	1800	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco tierno corte guiso</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio,</p> <p><b>Empaque</b> al vacío, Peso aproximado de 120 gr c/u. Calidad Extra, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
3	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KLG	180	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco, para sancochado.</p> <p><b>Presentación:</b></p> <p>En trozos. <b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KLG	1200	<p><b>Tipo</b> Vacuno, fresca y tierna.</p> <p><b>Presentación</b> Molida especial sin grasa.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
5	CHULETA DE CERDO	KLG	900	<p><b>Tipo</b> Porcino: fresco. Chuleta.</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característica.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
6	HÍGADO DE RES CONGELADO	KLG	300	<p><b>Tipo:</b> Viscera de Vacuno.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio, porcionado en corte de 80 gr. c/u, color, olor y textura característico.</p>



				<p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
7	HUESO DE RES	KLG	325	<p><b>Tipo:</b> Hueso de Vacuno fresco.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio, empaque al vacío.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KLG	1440	<p><b>Tipo:</b> De vacuno, blanqueado semicocido. Congelado</p> <p><b>Presentación:</b> En corte Cuadrados (cau-cau) y largos (italiano), Limpio, empaquetado al vacío.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
9	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	KLG	4080	<p><b>Tipo:</b> Porcino: fresco.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío, corte de 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>

**AÑO 3:**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL	CARACTERÍSTICAS / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	BISTECK	KLG	792	<p><b>Tipo:</b> Vacuno: fresco. Bola de Lomo.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 80 gr. c/u .aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característica.</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
2	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KLG	1800	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco tierno corte guiso</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio sin grasa, sin nervio,</p> <p><b>Empaque:</b> al vacío, Peso aproximado de 120 gr c/u. Calidad Extra, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>



3	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KLG	180	<p><b>Tipo:</b> Vacuno fresco, para sancochado.</p> <p><b>Presentación:</b></p> <p>En trozos. <b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KLG	1200	<p><b>Tipo</b> Vacuno, fresca y tierna.</p> <p><b>Presentación</b> Molida especial sin grasa.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
5	CHULETA DE CERDO	KLG	900	<p><b>Tipo</b> Porcino: fresco. Chuleta.</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característica.</p> <p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
6	HÍGADO DE RES CONGELADO	KLG	300	<p><b>Tipo:</b> Viscera de Vacuno.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio, porcionado en corte de 80 gr. c/u, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
7	HUESO DE RES	KLG	325	<p><b>Tipo:</b> Hueso de Vacuno fresco.</p> <p><b>Presentación:</b> Limpio, empaque al vacío.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KLG	1440	<p><b>Tipo:</b> De vacuno, blanqueado semicocido. Congelado</p> <p><b>Presentación</b> En corte Cuadrados (cau-cau) y largos (italiano), Limpio, empaquetado al vacío.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	KLG	4080	<p><b>Tipo</b> Porcino: fresco.</p> <p><b>Presentación</b> Limpio sin grasa, sin nervio, empaque al vacío, corte de 120 gr. c/u aprox. pieza Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p>



				<p><b>Empaque</b> al vacío Calidad Extra, color, olor y textura característico.</p> <p><b>Presentar:</b> Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control crítico (HACCP).</p> <p>Autorización emitida por SENASA.</p>
--	--	--	--	--

##### 5. PERFIL MINIMO DEL PROVEEDOR DE BIENES

- Proveedor con experiencia en el mercado en el rubro del bien a adquirir.
- Proveedor alimentos de calidad que sean empacadas al vacío y fecha de vencimiento.
- Transportar en carros frigoríficos de alimentos.
- Copia de autorización sanitaria de importación emitida por SENASA.
- En caso que no cuente con la habilitación de planta propia autorizado por SENASA, debe incluir una carta de autorización para el uso de dicho documento firmado por el representante legal de la empresa.
- Ruc activo y habilitado.
- Contar con RNP vigente.

##### 6. PLAZODE ENTREGA

El plazo de entrega es de tres (03) días calendario, computados a partir del día siguiente de recibida la Orden de compra.

##### 7. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

##### CRONOGRAMA DE INGRESO ALIMENTOS CATEGORIA CARNES Y VISCERAS PARA 3 AÑOS

###### AÑO 1:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PEDIDO MENSUAL												TOTAL
			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
1	BISTECK	KLG	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	792
2	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KLG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
3	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KLG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KLG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
5	CHULETA DE CERDO	KLG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
6	HIGADO DE RES CONGELADO	KLG	0	50	0	50	0	50	0	50	0	50	0	50	300
7	HUESO DE RES	KLG	25	25	25	50	25	25	25	25	25	25	25	25	325
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KLG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
9	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	KLG	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	4080

###### AÑO 2:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PEDIDO MENSUAL												TOTAL
			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
1	BISTECK	KLG	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	792
2	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KLG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
3	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KLG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KLG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
5	CHULETA DE CERDO	KLG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
6	HIGADO DE RES CONGELADO	KLG	0	50	0	50	0	50	0	50	0	50	0	50	300
7	HUESO DE RES	KLG	25	25	25	50	25	25	25	25	25	25	25	25	325
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KLG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
9	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	KLG	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	4080

###### AÑO 3:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PEDIDO MENSUAL												TOTAL
			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	
1	BISTECK	KLG	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	792
2	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KLG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
3	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KLG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
4	CARNE LOMO DE RES MOLIDA DE PRIMERA	KLG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
5	CHULETA DE CERDO	KLG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
6	HIGADO DE RES CONGELADO	KLG	0	50	0	50	0	50	0	50	0	50	0	50	300
7	HUESO DE RES	KLG	25	25	25	50	25	25	25	25	25	25	25	25	325
8	MONDONGO DE RES CONGELADO	KLG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
9	PIERNA DE CERDO DESHUESO SIN PELLEJO	KLG	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	4080





## **CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES:**

### **Características Técnicas:**

- Los productos deben ser de primera calidad, es decir, productos alimenticios que tengan buenas características organolépticas (olor, color, buena textura) y buena presentación (tamaño, limpieza).
- El Profesional Nutricionista devolverá al postor los productos que no estén conforme a las especificaciones y/o características establecidas dentro los estándares de calidad exigidos registrados al momento del internamiento, los cuales serán repuestos dentro de un plazo de 24 horas siguientes de reportado el hecho.

### **Ingreso de carne y vísceras**

- Ingresarán de acuerdo al pedido semanal, y el resto de días de acuerdo a demanda al área usuaria, Dirección Bienestar Universitario (Comedor). Dentro de los horarios de 8:00 a 10:00 am y de 2:00 pm a 4:00 pm.
- Los productos deben ingresar al almacén Central y contar con un representante del área Usuaria para verificar la calidad del producto, y si no cumple con la calidad de especificaciones técnicas, serán devueltos de inmediato al proveedor para que esté pueda realizar el cambio a la brevedad.
- Si el proveedor reitera 3 veces ingreso de alimentos de mala calidad la Dirección de Bienestar Universitario emitirá un informe a las oficinas correspondientes.
- En cuanto al transporte de los bienes de alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

### **Plazo de entrega:**

- Las entregas se realizarán por tres años y/ o hasta agotar la cantidad total de acuerdo a la demanda del área usuaria del suministro. Se realizará en forma diaria, semanal y/o mensual de acuerdo al Requerimiento del área usuaria.

### **Lugar de Entrega:**

- Serán entregados directamente al Almacén Central, quien coordina con el Encargado de DBU, en condiciones óptimas de transporte, como el estibado, utilización de pallets, temperaturas adecuadas, cobertura adecuada y transporte en condiciones limpias e higiénicas; luego de toda la verificación **serán llevados al almacén del comedor de UNTELS ubicado en el Pabellón "B" 4to piso.**

### **Otras condiciones para el objeto de la contratación:**

#### **Requisitos de habilitación**

#### **El postor debe incorporar documentos que acrediten al bien que corresponde como:**

- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cuál este inmerso el bien requerido del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA y sus modificatorias.
- La pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentario (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias del Decreto Supremo N°004-2014-SA" Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N°007-98-SA.
- En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Copia simple de la autorización sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



**8. GARANTIA**

No corresponde.

**9. LUGAR DE ENTREGA-RECEPCION**

Universidad Nacional Tecnológica de Lima Sur – UNTELS, Pabellón "B", 4to piso - Comedor que se encuentra ubicada en Av. Bolívar s/n, Sector 3, Grupo 1, Mz. "A", Sub lote 3 - Villa El Salvador.

**10. REPOSICION DE BIEN DEFECTUOSO**

La reposición por defectos de fábrica deberá efectuarse en un plazo no mayor a dos (02) días calendario, a partir del día siguiente de notificado el hecho.

**11. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACION**

La recepción de los bienes estará a cargo del responsable y/o encargado de Almacén, previo visto de la Dirección de Bienestar Universitario.

**12. FORMADE PAGO:**

El pago se realizará en moneda nacional, una vez recibido el bien o suministro, previa la conformidad del área usuaria, a la presentación del comprobante de pago (Facturas, otros).

**13. PLAZO PARA EL PAGO:**

El pago se realizará mediante abono al Código de Cuenta Interbancaria (CCI) comunicada por el proveedor, en un plazo no mayor a diez (10) días calendarios, luego de haber recibido la conformidad por parte de Almacén.

**14. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:**

El contratista es responsable por la calidad de los bienes ofertados, por un plazo (según lo indicado en su cotización), contado a partir del día siguiente de la conformidad otorgada.

**15. PENALIDADES:**

Si el proveedor no cumple con la entrega de los bienes dentro del plazo estipulado en la Orden de Compra, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto equivalente al 10% del monto de la contratación. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo al siguiente detalle:

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

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

Para plazos mayores a sesenta (60) días  $F=0.25$ .

El Área Usuaria, además de incluir las Penalidad por retraso injustificado podrá incluir otro tipo de penalidades.

**OTRAS PENALIDADES:**

Nº	FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICIÓN	APLICACIÓN
1	Si el bien no es transportado en envases de plástico limpio.	Por ocurrencia	2 % del monto entregado.
2	Si el bien no es transportado en camión con cámara de frío.	Por ocurrencia	3 % del monto entregado.
3	Por un día de incumplimiento de horario en la entrega del producto.	Por ocurrencia	3 % del monto entregado.

Villa el Salvador, 27 de febrero del 2024



**MG. FILOMENA BALSECA SÁNCHEZ**  
Directora de Bienestar Universitario  
UNTELS