

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

UNIVERSIDAD NACIONAL “DANIEL ALCIDES CARRIÓN”

CERRO DE PASCO



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

BASES INTEGRADAS

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°10-2024- UNDAC/BIENES-1

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO UNDAC 2024 A Y B.

JUNIO - 2024

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.
BASES INTEGRADAS

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN**
RUC N° : 20154605046
Domicilio legal : EDIFICIO ESTATAL N° 4 URB. SAN JUAN – YANACANCHA – PASCO.
Teléfono: : 063 – 423564
Correo electrónico: : abastecimientos@undac.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO UNDAC 2024 A Y B.

ITEM	N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
PAQUETE	01	MORON ANERICANO	192	KILO
	02	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	48	KILO
	03	GRANOLA X 300 Gr	96	UNIDAD
	04	HARINA DE SIETE SEMILLAS	240	KILO
	05	MARGARINA CON SAL X 2 Kg	16	UNIDAD
	06	MARGARINA CON SAL X 400 Gr	96	UNIDAD
	07	COCOA EN POLVO X 200 G	64	UNIDAD
	08	VINO TINTO X750 ML	48	UNIDAD
	09	CANELA ENTERA	16	KILO
	10	CLAVO DE OLOR	14	KILO
	11	PIMIENTA NEGRA MOLIDO	8	KILO
	12	COMINO MOLIDO	8	KILO
	13	HIGO SECO	80	KILO
	14	PASAS SIN PEPA	23	KILO
	15	CIRUELA SECA	80	KILO

16	YOGURT X 500 ML	600	UNIDAD
17	PANETON 900 Gr	138	UNIDAD
18	GELATINA X 5 KG	54	UNIDAD
19	SALSA DE OSTION X 1 LT	50	UNIDAD
20	AJI AMARILLO SECO (AL PESO)	24	KILO
21	MACA ENTERA (AL PESO)	240	KILO
22	FRIJOL DE SOYA	200	KILO
23	AJI PANCA (al peso)	80	KILO
24	CEBADA ENTERA	48	KILO
25	CAFÉ INSTANTANEO X 500 GR.	24	UNIDAD
26	FLAN INSTANTANEO SABOR A VAINILLA X 5 KG	27	UNIDAD
27	MERMELADA DE FRESAX 1 KG	40	UNIDAD
28	MANJAR DE LECHE X 1 KG	40	UNIDAD
29	PALILLO MOLIDO A GRANEL	8	KILO
30	ALIMENTO FORTIFICO GRANULADO INSTANTANEO X1KG	16	UNIDAD
31	OREGANO SECO ENTERO AGRANEL	9	KILO
32	HONGOS SECO Y LAUREL (al peso)	5	KILO
33	MOSTAZA A GRANELX 1KG	80	UNIDAD
34	SILLAO CON CHAMPINIONES X 1 LT	50	UNIDAD
35	GALLETA SODA AGRANEL X 3 KG	1000	UNIDAD
36	KIWICHA CALIDAD EXTRA (al peso)	192	KILO
37	MAIZ MOTE EXTRA	498	KILO
38	VINAGRE BLANCOX 1 LT	192	UNIDAD
39	MAYONESA X1 LT	100	UNIDAD
40	BEBIDA GASEOSA X 2.5LT	160	UNIDAD
41	CURCUMA EN POLVO (al peso)	16	KILO
42	LECHE CONDENSADA X 393 Gr	171	UNIDAD
43	ACHIOTE MOLIDO	8	KILO

	44	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR 820 GR X 12	11	UNIDAD
	45	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX. POR 24	224	UNIDAD
	46	MANI ENTERO	135	KILO
	47	CERILLO DE PALO (FOSFORO) X 40	60	UNIDAD
	48	ALMIDON DE PAPA	250	KILO
	49	ANIS ENTERO	32	KILO
	50	SILLAO X 5 LT	20	UNIDAD
	51	SALSA TUCO X 230 GR	72	UNIDAD
	52	TE AGRANEL	40	KILO

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 010-2024/BIENES-1 de fecha 31 de mayo de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RO – Recursos Ordinarios.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de la primera entrega deberá ser al día siguiente de remitida la orden de compra al contratista y apartir de la segunda entrega es de acuerdo al numeral 11 de las especificaciones técnicas, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Según cronograma que se encuentra adjuntado en el numeral 11 de las especificaciones técnicas, previa coordinación con el Area del Comedor Universitario.

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) que incluye el costo de reproducción de bases y cuya cancelación se realizará en la Caja de la Entidad, situada en Pasaje 28 de Julio N° 4 - Parque Universitario URB. SAN JUAN, DISTRITO DE YANACANCHA, PASCO y recabar las Bases en la Unidad de Abastecimientos de la dirección antes mencionada.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N.º 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N.º 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225. Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
- Directivas vigentes del Organismo Supervisor de Contrataciones del Estado – OSCE.
- Directiva N° 001-2019-OSCE/CD. “Bases y Solicitud de Interés Estándar para los Procedimientos de Selección a convocar en el Marco de la Ley N° 30225.
- Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la información Pública.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Ley Universitaria N° 30220.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, 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 – PIDE⁴ 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)**

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

Advertencia

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

Importante para la Entidad

⁵ 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.

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 00-501-022985

Banco : Banco de la Nación

N° CCI⁷ : 01850100050102298573

”

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ 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/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad ubicado en Edificio Estatal N° 4 Urb. San Juan, Distritos de Yanacancha, Pasco, en el horario de 08:00 a 17:15 horas de lunes a viernes.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.
BASES INTEGRADAS

contar con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable de la sub unidad de almacen.
- Informe del funcionario responsable de la unidad de comedor universitario emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia del contrato y/o Orden de Servicio.
- Código de cuenta interbancaria.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la entidad ubicado en Edificio Estatal N° 4 Urb. San Juan, Distritos de Yanacancha, Pasco, en el horario de 08:00 a 17:15 horas de lunes a viernes.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho "
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Adquisición de ABARROTES para atención de estudiantes en el Comedor Universitario UNDAC 2024 A y B.

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente requerimiento buscar contar con los suficientes insumos para asegurar la preparación de alimentos a los estudiantes del comedor universitario de la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, durante el periodo académico 2024 A y B dando cumplimiento a las funciones y actividades propias del comedor universitario.

3. ANTECEDENTES

A través del comedor universitario, se brinda el servicio de alimentación balanceada a los estudiantes en base a un reglamento de servicio de asistencia alimentaria, cuya funciones y actividad principal es planificar, adquirir, preparar, almacenar y distribuir raciones alimentarias, asegurando la alimentación de los estudiantes de la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión.

4. OBEJTIVOS

OBJETIVO GENERAL

El objetivo del servicio del comedor universitario es brindar el servicio de alimentación balanceada a los estudiantes beneficiarios matriculados en el año académico que sean de escasos recursos económicos y con optimo rendimiento académico.

OBJETIVO ESPECIFICOS

- Garantizar una alimentación de calidad
- Apoyar a los estudiantes de buen rendimiento académico, de escaso recurso económico y de extrema pobreza.

5. ALCANZE Y DESCRIPCION DE ABARROTES A ADQUERIR CARACTERISTICAS Y CONDICIONES

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	MORON AMERICANO	192	KILO
02	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	48	KILO
03	GRANOLA X 300 Gr	96	UNIDAD
04	HARINA DE SIETE SEMILLAS	240	KILO
05	MARGARINA CON SAL X 2 Kg	16	UNIDAD
06	MARGARINA CON SAL X 400 Gr	96	UNIDAD
07	COCOA EN POLVO X 200 G	64	UNIDAD
08	VINO TINTO X750 ML	48	UNIDAD
09	CANELA ENTERA	16	KILO
10	CLAVO DE OLOR	14	KILO
11	PIMIENTA NEGRA MOLIDO	8	KILO
12	COMINO MOLIDO	8	KILO

	UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION LICENCIADA	DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN	OFICINA DE ABASTECIMIENTO
---	--	--	------------------------------

“Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “

13	HIGO SECO	80	KILO
14	PASAS SIN PEPA	23	KILO
15	CIRUELA SECA	80	KILO
16	YOGURT X 500 ML	600	UNIDAD
17	PANETON 900 Gr	138	UNIDAD
18	GELATINA X 5 KG	54	UNIDAD
19	SALSA DE OSTION X 1 LT	50	UNIDAD
20	AJI AMARILLO SECO (AL PESO)	24	KILO
21	MACA ENTERA (AL PESO)	240	KILO
22	FRIJOL DE SOYA	200	KILO
23	AJI PANCA (al peso)	80	KILO
24	CEBADA ENTERA	48	KILO
25	CAFÉ INSTANTANEO X 500 GR.	24	UNIDAD
26	FLAN INSTANTANEO SABOR A VAINILLA X 5 KG	27	UNIDAD
27	MERMELADA DE FRESAX 1 KG	40	UNIDAD
28	MANJAR DE LECHE X 1 KG	40	UNIDAD
29	PALILLO MOLIDO A GRANEL	8	KILO
30	ALIMENTO FORTIFICO GRANULADO INSTANTANEO X1KG	16	UNIDAD
31	OREGANO SECO ENTERO AGRANEL	9	KILO
32	HONGOS SECO Y LAUREL (al peso)	5	KILO
33	MOSTAZA A GRANELX 1KG	80	UNIDAD
34	SILLAO CON CHAMPINIONES X 1 LT	50	UNIDAD
35	GALLETA SODA AGRANEL X 3 KG	1000	UNIDAD
36	KIWICHA CALIDAD EXTRA (al peso)	192	KILO
37	MAIZ MOTE EXTRA	498	KILO
38	VINAGRE BLANCOX 1 LT	192	UNIDAD
39	MAYONESA X1 LT	100	UNIDAD
40	BEBIDA GASEOSA X 2.5LT	160	UNIDAD
41	CURCUMA EN POLVO (al peso)	16	KILO
42	LECHE CONDENSADA X 393 Gr	171	UNIDAD
43	ACHIOTE MOLIDO	8	KILO
44	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR 820 GR X 12	11	UNIDAD
45	LECHE EVAPORADA ENTERA X390 GR APROX. POR 24	224	UNIDAD
46	MANI ENTERO	135	KILO
47	CERILLO DE PALO (FOSFORO) X 40	60	UNIDAD
48	ALMIDON DE PAPA	250	KILO
49	ANIS ENTERO	32	KILO
50	SILLAO X 5 LT	20	UNIDAD
51	SALSA TUCO X 230 GR	72	UNIDAD
52	TE AGRANEL	40	KILO

6. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE PRODUCTO

El embalaje y transporte del producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Transporte en vehículos cerrados, limpios y desinfectados si se transportan alimentos que se requiere refrigeración estos deben contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

“Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “
Uso de envases resistentes que garantizan la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

7. VIDA UTIL Y FORMA DE CONSERVACION

El producto no quiere refrigeración. Conservado en un ambiente fresco y seco, el periodo de vida útil del producto es de un día a partir de recibido los productos.

8. FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACION

Según la prestación y características de los productos requeridos se realizará en forma diaria previa coordinación con el área usuaria.

ROTULADO: el rotulado debe contener la siguiente información mínima

- Nombre del producto
- Peso neto
- Fecha de vencimiento

CARACTERISTICAS DEL BIEN: MORON AMERICANO

DESCRIPCION DEL BIEN	Pelado y tostado (nombre científico horden vulgare)
EMPAQUE	Bolsa x 5kg. Sellada. Resistente a la manipulación, transporte yalmacenaje
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: característico, grano parejo.
SEGURIDAD	Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizoel procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, a nombre del titular, del establecimiento, fecha de vencimiento. La autorización sanitaria debe contar como mínimo envasado, etiquetado, limpiado y seleccionado
DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: LINASA

UND.	DESCRIPCION DEL BIEN	Semilla, plana ovalada amarillenta
KGR	PRESENTACION	A granel, embolsado por 1kg. En bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor característico
	CALIDAD	Primera, libre de impurezas



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: GRANOLA X 300 GR

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Producto solido obtenido de lamezcla de cereales como, trigo pop, kiwicha pop, coco rallado, salvado de trigo dulce; pasas y ajonjolí.
UNIDAD	TIPO DE ALIMENTO	Perecible
	CARACTERÍSTICAS FISICO ORGANOLEPTICO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO:	Color: a los componentes. Olor: a los componentes. Sabor: a los componentes Textura: a los componentes
	EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsas de polipropileno de 300g.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: HARINA SIETE SEMILLAS

UNIDAD MEDIDA	HARINA DE SIETE SEMILLAS	Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, tiene propiedades digestivas, activa el hígado. Conveniente para el sistema nervioso. es depurativa, diurética y remineralizante. Tónico cardíaco. Rica en calcio, potasio y fósforo
KILOGRAMO	DESCRIPCION DEL BIEN	La harina de Siete Semillas es un producto altamente nutritivo que aporta vitaminas, proteínas y minerales, que enriquecen nuestra alimentación y dieta que contribuyen con la reducción de peso, el colesterol y la inflamación. Ideal para quienes quieren tener una alimentación más saludable. Rico en calcio, potasio y fósforo. Contiene Harina de Habas tostada, Cebada, Kiwicha, Soya, Quinua, Cañihua y Trigo.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: marrón claro Olor: característico sabor: característico PH 6 -6.2 textura suave

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: MARGARINA X 2 KILOS

UND.	TIPO	Oleaginosa
Barra x 2kg	PRESENTACION	Barra de 2kg como mínimo, sellada. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje
	SEGURIDAD	Registro sanitario y fecha de vencimiento
	CARACTERISTICA	Sabor agradable
	CALIDAD	Primera



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho "

CARACTERISTICAS DEL BIEN: VINO TINTO		
UND.	PRESENTACION	Botella de vidrio de 750ml.
X 750ML	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: De acuerdo a su clasificación Aspecto: limpio al momento de librarse al consumo Sabor: característico de su clasificación. Olor: propio de su clasificación.
	CALIDAD	Primera (para preparación de comidas)

CARACTERISTICAS DEL BIEN: CANELA ENTERA		
UND.	TIPO	Entero, corteza
KGR	PRESENTACION	A granel, embolsado por 1kg., en bolsa de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado.
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: color marrón claro característico Olor: característico Sabor: característico
	CALIDAD	Primera, libre de impurezas La autorización sanitaria debe contar como mínimo con envasado y seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: CLAVO DE OLOR		
UND.	INGREDIENTES	Botones florales, maduros y desecados de clavo



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

KGR	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: característico de la especie. Color: Marrón oscuro a negro. Olor: Aroma fuerte, caliente y rico. Exento de olores atípicos Sabor: Picante ácido, fuerte y amargo. Exento de sabores atípicos Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas
	CALIDAD	Primera libre de impurezas La autorización sanitaria debe tener como mínimo: envasado y seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: PIMIENTO NEGRO MOLIDO

UND.	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: Polvo fino, libredre materiales extraños. • Color: De pardusco a pardo oscuro de color grisáceo o negruzco y libre de colorante añadido. • Olor: aromático fuerte, penetrante, característico apimienta negra. • Sabor: Picante y fuerte al paladar, característico apimienta negra
KGR	CALIDAD	Primera La autorización sanitaria debe contar como mínimo con envasado y seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

	establecido por el SENASA.
--	----------------------------

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: COCOA EN POLVO

UND.	TIPO	En polvo
Sob.X 200g	PRESENTACION	Embolsado, sobres de 200gr. Como mínimo.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: característico Olor: característico Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: COMINO MOLIDO

UND.	TIPO	Condimento, molido, puro
KGR	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: molido Color: marrón Olor: Fuerte, intensamente cálido. Exento de olores atípicos. Sabor: ligeramente amargo y picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto. Otras: Ausencia de materias extrañas
	CALIDAD	Primera, libre de impurezas

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: CIRUELA SECA

UND.	DEFINICION PRODUCTO	Producto obtenido por secado natural(sol) o por deshidratado artificial(horno)
KGR	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color y forma: azul oscuro, casi tonalidades negras, uniforme Olor: característico Sabor: característico
	EMPAQUE	En caja cartón corrugado de 10kg en una bolsa contenedora de polietileno.
	CALIDAD	Primera, de tamaño grande, libre de impurezas, libre de mohos y hongos.



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho "

CARACTERISTICAS DEL BIEN: YOGURT X 500 ML		
UND.	DEFINICION PRODUCTO	Es un producto obtenido a partir del ácido láctico de la leche de vaca por medio de la fermentación con adición de saborizantes(aromatizantes) donde actúan dos microorganismos, las cuales son: lactobacilos bulgaricus y estreptococos thermophilus
BOTELLA X 500 ML	PRESENTACION Y EMPAQUE COMERCIAL	Color y forma: azul oscuro, casi tonalidades negras, uniforme Olor: característico Sabor: característico
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Envase plástico por 500ml.
	CALIDAD	Producto ligeramente ácido con pH entre 4,4 – 4,5, con textura suave, firme, cremoso, consistente, fluido y olor característico de la fruta.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: PASAS SIN PEPA		
UND.	TIPO	Negras, sin semillas
KGR	PRESENTACION	Caja conteniendo bolsa de 10kg herméticamente cerrado. (Nomenclatura Pasas Morenas)
	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Aspecto: característico,Olor: característico Sabor: característico
	CALIDAD	Primera, de tamaño grande, libre de impurezas, libre de mohos y hongos.

CARACTERISTICAS DEL BIEN: HIGO SECO		
UND.	TIPO	Fruta seca
KGR	PRESENTACION	Caja o bolsa x10kg. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Registro sanitario y fecha de vencimiento. Marca reconocida en el mercado
	CALIDAD	Primera
	CARACTERISTICAS	Tamaño parejo y grande. Color característico.



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho "

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: PANETON DE 800 A 900 GR		
UNIDAD MEDIDA	PANETON	800 a 900 GR
unidad	DESCRIPCION DEL BIEN	El panteón es un bollo hecho con una masa de tipo brioché, relleno con pasas, frutas confitadas, frutos secos o chocolate. Tiene forma de cúpula y la masa se elabora con harina de fuerza, masa madre o levadura fresca, huevos, mantequilla y azúcar.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Olor El panteón sabe a mantequilla, es dulce y tiene cierto aroma a naranjas y toques de limón.</p> <p>Sabor. Algunos más modernos saben y huelen a vainilla y especias. Digamos que en boca es también una combinación con cierta acidez y dulzor con las pasas y frutas confitadas. Color Un buen paneton debe tener un color amarillo natural: un color amarillo muy intenso es indicador del abuso de colorantes para reemplazar el color que deberían aportar las yemas.</p>
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	<p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 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, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.</p> <p>Copia del certificado de fumigación emitido al fabricante y/o productor</p> <p>Copia de la ficha técnica del producto</p>



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

“Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: GELATINA X 5 KILOS

UNIDAD MEDIDA	GELATINA	X 5 KILOGRAMOS
UNIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN	La gelatina es una sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel, tejido conjuntivo blando y huesos de animales. Posee aditivos de gel y saborizantes artificiales la gelatina es una sustancia orgánica nitrogenada.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Sólido ligeramente, en forma de láminas translúcidas, escamas, gránulos o polvo. Prácticamente insoluble en disolventes orgánicos, se hincha en agua fría y forma geles
	USO	Mezcla en polvo para preparar gelatina sabor a naranja. Usar para postres y dulces, en eventos, fiestas o simplemente para pasar un buen momento en casa. Ya contiene azúcar

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: SALSA DE OSTION

UNIDAD MEDIDA	SALSA DE OSTION	X 1 LITRO
UNIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN	agua, soya hidrolizada, azúcar, extracto de ostión, sazónador oriental, extracto de camarón, sal, almidón modificado, glutamato monosódico, goma xantano, benzoato de sodio, menos del 1% de sorbato de potasio como conservador.
	CARACTERÍSTICAS	agua, azúcar, sal, extractos de ostión (ostión, agua, sal potenciador de sabor (glutamato monosódico), almidón de maíz modificado, harina de trigo, colorante (caramelo clase I)
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	la salsa de ostión es un condimento elaborado a partir de extracto de ostión, sal, azúcar y otros ingredientes. esta salsa tiene un sabor único y distintivo con notas umami y un toque ligeramente dulce.
	USO	en arte culinario

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: AJI AMARILLO SECO

UNIDAD MEDIDA	AJI AMARILLO SECO	
KILOGRAMO	DESCRIPCION DEL BIEN	Es un ají peruano secado al sol, lo que le da un sabor y una intensidad únicas Es mucho menos floral y cítrico que los ajíes frescos, pero tiene un gusto más complejo y concentrado. Se utiliza como base de muchas comidas peruanas a las que da color y sabor.
	CARACTERÍSTICAS	



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Es un ají característico del Perú, Sabor: muy sabroso y aromático, Color: su coloración fluctúa entre el amarillo y el anaranjado, posee un aroma muy característico y su picor a diferencia de otros ajíes, no es tan intenso, sino que se mezclan entre lo picante y lo dulce.
	USO	Cocina deliciosas recetas como papas a la huancaína, deliciosos ceviches, ají de gallina lomo saltado diferentes chupes y arroces o tiradito de pescado. Además de su exquisito sabor, contiene una gran cantidad de vitamina A, vitaminas B,
		La autorización sanitaria debe contener como mínimo: envasado, limpiado, seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: MACA ENTERA

UNIDAD MEDIDA	MACA ENTERA	
KILOGRAMO	DESCRIPCION DEL BIEN	Es pequeña y achatada. Su raíz tuberosa se parece al rabanito y su color es amarillo, o morado, o amarillo con bandas moradas. Esta planta posee de doce a veinte hojas enteras y dentadas que descansan cerca del suelo.
	VALOR NUTRICIONAL	Su perfil nutritivo es similar al de los cereales, con un 60% de carbohidratos, 10 % de proteína, 8,5 de fibra y 2,2 % de grasas, Además, sus raíces poseen cualidades que aumentan la fertilidad y virilidad.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: de amarillo crema al rosa, del rojo violáceo al negro Olor: similar al caramelo
	USO	La raíz de la maca entra seca se puede usar para poner en vino durante mucho tiempo, luego se usa como medicina tradicional de Asia, o se muele para hornear, se aplica en cosmética debajo de la extracción, se complementan alimentos o te. La autorización sanitaria debe contener como mínimo: limpiado, molido, seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

		<p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
--	--	--

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: FRIJOL DE SOYA

UNIDAD MEDIDA	FRIJOL DE SOYA	
KILOGRAMO	DESCRIPCION DEL BIEN	La soya se originó en Asia. Es considerado como una oleaginosa debido a su alto contenido de grasa, además contiene proteína, hidratos de carbono, agua y cenizas. Desde el punto de vista alimenticio y comercial sus principales componentes son la proteína y la grasa.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>TAMAÑO: de 5,5 a 7,5 mm dureza media</p> <p>COLOR: Cotiledones claros, tegumento color amarillo pálido, marrón claro fondo blanco</p> <p>OLOR: Característico de la especie.</p> <p>SABOR: Propio del grano de Soya sin proceso de transformación.</p>
	CARACTERÍSTICAS GENERAL	<p>Color de la cutícula (amarillo, verde, negro, tonos marrón o castaño) Color del hilum (negro, gris claro, diferentes tonalidades de marrón)</p> <p>Forma (Esférica, achatada, alargada)</p>
	USO	Aunque el frijol de soya se puede consumir hervido o tostado, la mayor parte se transforma en una gran variedad de alimentos, entre ellos texturizados, bebidas tipo leche, hamburguesas, aceite de soya y concentrados de proteína.
		La autorización sanitaria debe contener como mínimo: envasado, etiquetado, seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: AJI PANCA



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

UNDIDAD MEDIDA	AJI PANCA	
KILOGRAMO	DESCRIPCION DEL BIEN	El aji panca, también llamado "ají colorado", es gran aji seco del Perú una vez maduro su color pasa del rojo oscuro al color chocolate es secado cuidadosamente al sol para posteriormente ser procesado. Posee un picor suave por lo que se le considera el sazónador ideal en la cocina peruana.
	CARACTERÍSTICAS	
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo oscuro. Olor: Aromático, característico del aji panca. Sabor: Muy picante, característico del aji panca.
	USO	Aderezo en las comidas y otras preparaciones
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento de presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
		La autorización sanitaria debe contener como mínimo: envasado, limpiado, seleccionado

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: CEBADA ENTERA

UNDIDAD MEDIDA	CEBADA ENTERA	
KILOGRAMO	DESCRIPCION DEL BIEN	El grano está compuesto aproximadamente de un 3,8% de germen, un 18,1% de salvado (pericarpio y testa), y un 78,1% de endospermo (incluyendo la aleurona). La cebada contiene niveles de proteína y minerales relativamente altos en comparación a otros cereales como el maíz y el sorgo y un contenido bajo en lípidos.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ESPELTA Color: amarillo pardo Pulpa: compacta, suave y delicada al paladar Sabor: delicado y agradable al paladar Forma: típica semilla alargada regular CEBADA Colore: blanco amarillento Pulpa: compacta, suave y delicada al paladar Sabor: delicado y con tendencia al neutro Forma: típica semilla alargada regular
		La autorización sanitaria debe contar como mínimo: empacado, etiquetado, limpiado, seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

		<p>Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>
--	--	---

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: CAFÉ INSTANTANEO X 500 GR

UNIDAD MEDIDA	CAFÉ INSTANTANEO	X 500 GRAMOS
UNIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN	El café es una materia compleja que contiene cerca de 2000 sustancias químicas. En particular contiene una metilxantina: la cafeína, que posee un efecto estimulante en el sistema nervioso. En consecuencia, existe un volumen considerable de investigación médica acerca de los efectos del consumo de café y particularmente de la cafeína. En general, hay sólo cerca de 25 a 35 mg de cafeína por cada taza de tamaño standard (150ml) de café instantáneo comparado con entre 70 y 175ml en el café tostado y molido
	CARACTERÍSTICAS	El resultado es un polvo 100% café y que se preparara con tansolo añadir agua o leche caliente o fría resultando en un café aromático y muy apreciado por muchos consumidores en todo el mundo.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Apariencia en polvo Color: café Olor: característico

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: FLAN INSTANTÁNEO SABOR A VAINILLA

UNIDAD MEDIDA	FLAN INSTANTÁNEO SABOR A VAINILLA	X 5 KILOGRAMOS
UNIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN	Leche fresca esterilizada, azúcar, caramelo [azúcar, agua], espesante (E-1442), proteínas de leche, leche caramelizada [leche desnatada en polvo, azúcar], gelificantes (carragenano, goma de garrotín), aroma, colorante (annato) y sal.
	CARACTERÍSTICAS	El flan es un postre lácteo tradicional, típico de nuestra gastronomía. Se prepara normalmente con huevos enteros, leche y azúcar. El sabor más común es simplemente el de vainilla, pero existen muchas otras variación es que incluyen almendras, pistacho, limón y otras variedades de frutas
	VALOR NUTRICIONAL	



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

	USO	Prepara tu Exquisita Flan Sabor Vainilla siguiendo las instrucciones en minutos y disfruta de un postre delicioso y bajo en calorías. Ideal para satisfacer tus antojos dulces de manera consciente.
--	-----	--

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: MANJAR DE LECHE

UNDIDAD MEDIDA	MANJAR DE LECHE	X 1 KG
UNIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN	el manjar blanco es un producto lácteo obtenido por concentración mediante el sometimiento al calor a presión normal, en todo o en parte del proceso de leche cruda o leches procesadas, con el agregado de azúcares y otros ingredientes o activos permitidos. el producto resultante tiene una consistencia pastosa, más o menos estable y de color caramelo.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	es de sabor característico, agradable y textura suave acompañado de un color entre crema y café
	VALOR NUTRICIONAL	Humedad 34.5 % Sólidos totales 65.5 % Azúcares totales 50 % Grasa % mínimo 3.0 % Calorías aportadas por 100 %
	USO	En diferentes postres y untar en galletas y otros

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: PALILLO MOLIDO

PALILLO MOLIDO	A GRANEL
DESCRIPCION DEL BIEN	La cúrcuma, palillo o guisador proviene de la planta Cúrcuma Longa de origen indio como una especia de hace siglos. Tradicionalmente la gente utiliza la cúrcuma para agregar sabor a sus platos, en Perú la zona principal de cosecha es la selva peruana. Cuzco – Quillabamba con valores de 5% de curcumina y La selva central en Satipo con 3% Curcumina.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: dedos • Color: amarillo • Olor: aromático característico de la especie • Sabor: característico • Humedad: 10 %
VALOR NUTRICIONAL	El tamaño de la porción es 18 gramos. Los valores porcentuales están basados en una dieta de 2000 calorías por día.
USO	El palillo molido es ideal para usarlo en elaboración de cau cau limeño, arroz a la jardinera, ají de gallina entre otros platos
	típicos de la gastronomía peruana, Además, es una fuente de antioxidantes y antiinflamatorios que benefician tu salud y la



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

	La autorización sanitaria debe contar como mínimo con envasado y seleccionado
DOCUMENTOS DE HABILITACION	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias.</p> <p>Nota:</p> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p>

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: MERMELADA DE FRESA

UNIDAD MEDIDA	MERMELADA DE FRESA	X 900 GRAMOS APROX
UNIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN	Es el producto preparado por cocción de fresas a los que se han incorporado azúcares hasta conseguir una textura de gel. El producto está pasteurizado y envasado en caliente en cubos de plástico de calidad alimentaria termosellados
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>COLOR: Rojizo brillante y atractivo</p> <p>OLOR: característico a la fresa</p> <p>SABOR: característico a la fresa</p> <p>TEXTURA: bien gelificada sin demasiada rigidez</p>
	VALOR NUTRICIONAL	<p>Información Nutricional: por 100 g</p> <p>Carbohidratos 47,0</p> <p>Azúcar 45,7 g</p> <p>Proteínas 1,1 g</p> <p>Sal 0.0 g</p>
	USO	En postres y otros usos

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: OREGANO SECO

UNIDAD MEDIDA	OREGANO SECO	Origanum vulgare L.
UNIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN	El orégano es un género de hierbas vivaces de la familia de las labiadas, de intenso sabor y aroma; es perenne. El orégano es vivaz, se utiliza en la cocina como condimento y en medicina por sus propiedades tónicas digestivas, estimulantes y expectorantes
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Color Verde claro a verde ligero oscuro • Olor Característico Aromático. • Sabor Característico con tonos amargos. • Aspecto Hojas ovales, partidas.
	VALOR NUTRICIONAL	



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

	USO	Aderezo muy apropiado para pizzas, pastas de sopa, tallarines, carnes a la brasa, ensaladas, caracoles, adobo de aceitunas y todo tipo de guisos. Se recomienda su uso moderado debido a su aroma característico
	CALIDAD	La autorización sanitaria debe contener como mínimo: envasado y seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: HONGOS SECO Y LAUREL

UNIDAD MEDIDA	HONGOS SECO Y LAUREL	AL PESO
KILOGRAMO	DESCRIPCION DEL BIEN	Los hongos proceden de un micelio subterráneo que se desarrollan sobre un soporte nutritivo húmedo y rico en carbono El laurel Miden unos 3-9 cm de longitud y poseen corto peciolo. El haz es de color verde oscuro lustroso, mientras que el envés es más pálido. Las flores están dispuestas en umbelas sésiles de 4 a 6 flores; aparecen en marzo-abril, y son amarillentas.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	hojas de laurel nos aportan vitamina A y C y los hongos son una buena fuente de vitamina B, potasio, fósforo y calcio tu aliado ideal para preparar las mejores recetas en la cocina y dar ese toque aromático
	VALOR NUTRICIONAL	los hongos presentan un valor energético de entre 25-35 kcal por cada 100g. además, un 90% de su composición está formado por agua. por eso, es un alimento ideal para dietas hipocalóricas.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: MOSTAZA A GRANEL

UNIDAD MEDIDA	MOSTAZA A GRANEL	X 1 KG
UNIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN	



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Ligeramente picante y con un sabor algo dulce En cuanto a su textura puede variar desde una salsa muy suave hasta una algo más áspera, así como el color, que puede ir desde el amarillo pálido hasta el marrón. Para su elaboración, se utilizan semillas blancas y marrones ó negras, harina, y cúrcuma
	VALOR NUTRICIONAL	<ul style="list-style-type: none"> • valor energético 542.4 g • grasas 36 g • ácidos grasos saturados 2 g • hidratos de carbono 27,4 g • azúcares 6,8 g • proteínas 27,3 g
	SEGURIDAD	Seguridad registro sanitario y vigente Fecha de vencimiento
		<p>los hidratos de carbono constituyen entre un 4-6% de su composición, destacando su ausencia de almidón a diferencia del resto de hortalizas. aporta muy poca cantidad de fibra.</p> <p>las proteínas que contiene son de bajo valor biológico, formando entre un 2-4% de su composición total. contiene quitina, que es un compuesto responsable de la mala digestión.</p> <p>los lípidos se encuentran en baja cantidad, y también, posee muy poca cantidad de colesterol total.</p>

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 KG

UNIDAD MEDIDA	GALLETA SODA	X 3 kilogramos
UNIDAD	DENOMINACIÓN DEL BIEN:	GALLETA DE SODA Denominación técnica: Tipo de alimentos: No Perecibles Grupo de alimentos: Panificación y galletería Unidad de medida: Kilogramo (kg) Descripción General: La galleta de soda son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo
	ATRIBUTOS	Humedad: Máximo 12% Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.10% Índice de peróxido: Máximo 5 mEq/kg Cenizas totales: Máximo 3%
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	La galleta de soda se elabora con harina de trigo, manteca, agua, sal, leudantes, entre otros insumos, que luego de su preformado es cocida en hornos hasta obtener sus características de textura, color y sabor conocidos



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: KIWICHA CALIDAD EXTRA

UNIDAD MEDIDA	KIWICHA CALIDAD EXTRA	Amaranthus caudatus
KILOGRAMO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La Kiwicha es una herbácea que puede llegar a medir hasta 2.5 metros de alto, sus hojas suelen ser lanceoladas, ovoides, muy nervadas, de base aguda, ápice subagudo y color verde claro con algunas manchas rojas. El peciolo puede llegar a ser tan largo como la hoja y posee una coloración rojo brillante. Las flores de la kiwicha suelen ser semirrectas o laxas, pudiendo medir hasta 90 cm de longitud. Presenta variados colores como rojo intenso, amarillo, verde, rosado, anaranjado o morado. Las flores son pequeñas, estaminadas o pistiladas, y de colores también variables como verde, amarillo, rosado, anaranjado o morado. Los granos de la Kiwicha son los granos comestibles más pequeños del mundo, tienen forma redondeada, son ligeramente aplanados, miden de 1 a 1.5 mm de diámetro y poseen diversos colores de acuerdo con la variedad a la que pertenecen
	VALOR NUTRICIONAL	El valor nutricional de la Kiwicha está relacionado con el contenido de proteínas entre, 13 y 18 %, conformadas por aminoácidos de alta calidad como, lisina, metionina y triptófano, denominados "esenciales" debido a que no son producidos por el organismo humano, también lo conforman otros aminoácidos importantes como, isoleucina, arginina, leucina, treonina, valina, fenilalanina, histidina, metionina, entre otros
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Apariencia La kiwicha es una semilla entera de aspecto uniforme. Olor típico suave. Color de los granos color uniforme, amarillo. Ingredientes Kiwicha libre de materiales extraños.
	USO	En diferentes platos y postres La autorización sanitaria debe contar como mínimo: envasado, etiquetado, límpido, seleccionado, molido
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

“Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho “

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: MAÍZ MOTE

UNIDAD MEDIDA	MAÍZ MOTE	
KILOGRAMO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El maíz mote es generalmente de color blanco, aunque varía en algunos casos; y posee semillas de color cremoso o blanquecino. Maíz mote pasa por varias etapas que incluyen seleccionado y acondicionado
	VALOR NUTRICIONAL	Posee un alto índice de carbohidratos polisacáridos complejos (por 100 gramos de grano hay 25 de carbohidratos) y en fibra, lo que le convierte en un alimento saciante y una buena fuente de energía. y aporta 113 calorías por 100 gramos y carece de gluten. Es muy rico en biotina y betacaroteno.
	USO	En sopas, caldos y otros platos La autorización sanitaria debe contener como mínimo: envasado, etiquetado, limpiado, seleccionado
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0042011-AG, y sus modificatorias. Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: VINAGRE BLANCO X 1 LT

UNIDAD MEDIDA	VINAGRE BLANCO	X 1 LT
UNIDAD	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es prácticamente a calórico 4 kcal / 100 gramos de porción comestible y bajo en nutrientes no contiene vitaminas, aunque si cantidades mínimas de hierro y magnesio Es un preservante natural y saludable de los alimentos.
	CALIDAD	primera
	USO	Resalta el sabor de las comidas, salsas y aderezos.
	CARACTERÍSTICAS	Tiene un porcentaje de acidez que sitúa entre el 3 % y el 5 %.



UNIVERSIDAD NACIONAL
DANIEL ALCIDES CARRIÓN
LICENCIADA

DIRECCIÓN GENERAL DE
ADMINISTRACIÓN

OFICINA DE
ABASTECIMIENTO

"Año del Bicentenario y la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: MAYONESA X 1 LT		
UNIDAD MEDIDA	MAYONESA	X 1 LT
UNIDAD	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La mayonesa mahonesa, está constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero o líquido o bien yema de huevo fresca o líquida. Es de color amarillo uniforme, consistencia semisólida y textura lisa y uniforme, y se lo sazona con vinagre y/o jugo de limón.
	CALIDAD	primera
	USO	
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso. O2. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.</p> <p>Aspecto: Homogéneo, sin grumos o separación de aceite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor: Ligeramente ácido, característico de mayonesa • Color: Ligeramente amarillo.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: BEBIDA GASEOSA		
UNIDAD MEDIDA	BEBIDA GASEOSA	X 2.5 LT
UNIDAD	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los productos suministrados deben de reunir las condiciones técnicas, las características físicas, las formas de presentación de acuerdo a las fichas y especificaciones técnicas elaboradas por la Dirección Cadena de Suministro
	calidad	primera
	USO	Bebida refrescante, ideal como acompañante en fiestas y reuniones. Se suele utilizar como ingrediente de cócteles y postres.
	CARACTERÍSTICAS	Se entiende por bebida gasificada jarabeada al producto obtenido por disolución de edulcorantes nutritivos y dióxido de carbono en agua potable tratada, pudiendo estar adicionado de saborizantes naturales y/o artificiales, jugos de frutas, acidulantes, emulsionantes y estabilizantes, antioxidantes, colorantes, amortiguadores, agentes de enturbiamiento, antiespumantes y espumantes, u otros aditivos alimentarios permitidos por la Autoridad Sanitaria

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN "La más alta del mundo con Exigencia Académica y Responsabilidad Social" LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	--	-----------------------------	--	------------------------------------

CARACTERISTICAS DEL BIEN: CURCUMA EN POLVO		
UNIDAD MEDIDA	CURCUMA EN POLVO	Cúrcuma longa También se llama azafrán de la India, jiang huang y turmérico.
KILOGRAMO	descripción del producto	<ul style="list-style-type: none"> La cúrcuma es una planta herbácea, que posee unos rizomas cilíndricos de color amarillo naranja. El extracto en polvo obtenido de los rizomas se emplea principalmente como especie y también como colorante alimentario. La cúrcuma posee un compuesto denominado curcumina. Además, científicamente ha demostrado tener una excelente capacidad antiinflamatoria. Otra de las propiedades que posee esta increíble especie, es la capacidad antioxidante, ayudando a prevenir la oxidación de las células. Actúa como un tónico estomacal que estimula las secreciones de jugo gástrico y pancreático, de hecho, facilita la digestión.
		<ul style="list-style-type: none"> Evita los gases, gracias a su componente eugenol facilita y alivia los problemas estomacales. Posee actividad protectora para el hígado, corazón y también es considerada tónico para la vesícula biliar. También es considerado un antidepresivo natural.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<ul style="list-style-type: none"> Aspecto: Molidurado Color: Marrón claro, anaranjado. Olor: Picante y fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante, amargo. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extraña

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN <i>"La más alta del mundo con Responsabilidad Académica y Responsabilidad Social"</i> LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	--	-------------------------------------	---	--

	INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA	<p>Tratamiento Recibido Producto no irradiado Sistema de codificación Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.</p> <p>Ejemplo Lote: 08755-GK2; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022 Usos (Información para el consumidor) Combina con platos de judías, lentejas y se utiliza en la preparación de diferentes salsas. Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.</p> <p>Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo y apio. No contiene OGM. No aplica. Condiciones de conservación y transporte Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente. Certificados planta producción Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard</p>
	USO	Especia y colorante alimentario, agregue a gusto en sus recetas de cocina

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: LECHE CONDENSADA X 390 GR APROX

UNIDAD MEDIDA	LECHE CONDENSADA	X 390 gr
UNIDAD	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	producto viscoso de color blanco-amarillento obtenido por evaporación parcial del agua contenida en una mezcla de leche desnatada y azúcar.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Dulce de color cremoso Textura espesa acuosa Sabor dulce concentrado y buen aroma
	CALIDAD	primera
	USO	Sus diferentes usos culinarios, donde su cremosa consistencia se combina perfectamente con una dulzura exquisita, aportando un toque único en cada preparación. A continuación, te contamos los principales usos de La Leche Condensada NESTLÉ® que sin duda alguna se va a convertir en tu aliada perfecta en la cocina.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: ACHIOTE MOLIDO

UNIDAD MEDIDA	ACHIOTE MOLIDO	nombre científico: bixa orellana l.
KILOGRAMO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	el achiote cuenta con colorantes naturales que imparten colores que van desde amarillo a rojo, debido a la concentración de compuestos de color en la solución. este pigmento se obtiene de la capa de semilla del arbusto tropical bixa orellana l.

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN <i>"La más alta del mundo con licencia Académica y Responsabilidad Social"</i> LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	---	-----------------------------	--	------------------------------------

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	apariencia: semilla: gránulos rojos; semilla molida: color café-rojo • pH: suspendido en agua es neutro • olor: a extractos vegetales • toxicidad: no es toxico en la dosis recomendada • solubilidad: insoluble en agua
	USO	aditivo pigmentante en la industria alimentaria, farmacológica y cosmética

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: CONSERVA DE DURAZNO EN ALMÍBAR APORX 800 GR		
UNIDAD MEDIDA	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMÍBAR	por 800 gramos
UNIDAD	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	duraznos amarillos en mitades variedad clingen almíbar son durazno han sido pelados y deshuesados; cortados aproximadamente a la mitad lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar de tipo tipo panadería. el producto es empacado en contenido herméticamente cerrados y son procesados con calor para asegurar conservación.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	aspecto: almíbar claro, característico de la fruta uniforme color: tonalidades amarillo-naranja según variedad de fruta. olor: franco y característico de la fruta y almíbar, ausencia de extraños.

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN <i>"La más alta del mundo con la conciencia Académica y Responsabilidad Social"</i> LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	--	-----------------------------	--	------------------------------------

CARACTERISTICAS DEL BIEN: LECHE RECONSTITUIDA X 390 GR

UNIDAD MEDIDA	LECHE RECONSTITUIDA X 390 G																																																																													
unidad	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Este producto es elaborado a partir de leche reconstituida, leche cruda y leche descremada en polvo; es pasteurizado, estandarizado; para esto se le adiciona grasa anhidra de leche, aditivos autorizados y vitaminas A, C y D. Finalmente, es envasado en envases metálicos sanitarios para alimentos, sellados herméticamente y sometidos a un tratamiento térmico de esterilización.</p> <p>Leche reconstituida, leche cruda, leche descremada en polvo, grasa anhidra de leche, regulador de acidez: hidrogenofosfato disódico (SIN 339(ii)), emulsionante: lecitina de soya (SIN 322(i)), estabilizador: carragenina (SIN 407), vitaminas: A, C y D</p>																																																																												
	Valor nutricional	<table><tr><th colspan="4">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th></tr><tr><td>Tamaño de porción</td><td>:</td><td colspan="2">100 g para 200 mL diluido.</td></tr><tr><td>Porciones por envase</td><td>:</td><td colspan="2">Aprox. 4</td></tr><tr><th colspan="4">Cantidades por porción</th></tr><tr><td>Energía (kcal / kJ)</td><td></td><td colspan="2">131 / 548</td></tr><tr><th></th><th>100 mL diluido*</th><th>100 g</th><th>% RD**</th></tr><tr><td>Grasa total (g)</td><td>3.8</td><td>7.5</td><td>10%</td></tr><tr><td>Grasa saturada (g)</td><td>2.6</td><td>5.1</td><td>26%</td></tr><tr><td>Grasas trans (g)</td><td>0.1</td><td>0.3</td><td></td></tr><tr><td>Sodio (mg)</td><td>66</td><td>132</td><td>7%</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>4.9</td><td>9.9</td><td>4%</td></tr><tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>4.9</td><td>9.9</td><td>11%</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td>0</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>3.0</td><td>6.0</td><td>12%</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>105</td><td>210</td><td>21%</td></tr><tr><td>Fósforo (mg)</td><td>90</td><td>180</td><td>26%</td></tr><tr><td>Vitamina A (µg RE)</td><td>120</td><td>240</td><td>30%</td></tr><tr><td>Vitamina D (µg)</td><td>0.8</td><td>1.5</td><td>30%</td></tr><tr><td colspan="4"><p>No es una fuente significativa de fibra dietaria.</p><p>* Una porción equivale aproximadamente a 200 mL diluido.</p><p>**Los porcentajes del Requerimiento Diario (%RD) indican en cuanto contribuye un nutriente en una porción de alimento para una dieta diaria. Se utilizan 2000 kcal u 8370 kJ por día para consejos nutricionales generales. Aporte de nutrientes expresados como %RD según CODEX/FDA/UE.</p><p>Los azúcares totales son los azúcares naturales propios de la leche.</p></td></tr></table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL				Tamaño de porción	:	100 g para 200 mL diluido.		Porciones por envase	:	Aprox. 4		Cantidades por porción				Energía (kcal / kJ)		131 / 548			100 mL diluido*	100 g	% RD**	Grasa total (g)	3.8	7.5	10%	Grasa saturada (g)	2.6	5.1	26%	Grasas trans (g)	0.1	0.3		Sodio (mg)	66	132	7%	Carbohidratos (g)	4.9	9.9	4%	Azúcares totales (g)	4.9	9.9	11%	Azúcares añadidos (g)	0	0		Proteínas (g)	3.0	6.0	12%	Calcio (mg)	105	210	21%	Fósforo (mg)	90	180	26%	Vitamina A (µg RE)	120	240	30%	Vitamina D (µg)	0.8	1.5	30%	<p>No es una fuente significativa de fibra dietaria.</p> <p>* Una porción equivale aproximadamente a 200 mL diluido.</p> <p>**Los porcentajes del Requerimiento Diario (%RD) indican en cuanto contribuye un nutriente en una porción de alimento para una dieta diaria. Se utilizan 2000 kcal u 8370 kJ por día para consejos nutricionales generales. Aporte de nutrientes expresados como %RD según CODEX/FDA/UE.</p> <p>Los azúcares totales son los azúcares naturales propios de la leche.</p>			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																																														
Tamaño de porción	:	100 g para 200 mL diluido.																																																																												
Porciones por envase	:	Aprox. 4																																																																												
Cantidades por porción																																																																														
Energía (kcal / kJ)		131 / 548																																																																												
	100 mL diluido*	100 g	% RD**																																																																											
Grasa total (g)	3.8	7.5	10%																																																																											
Grasa saturada (g)	2.6	5.1	26%																																																																											
Grasas trans (g)	0.1	0.3																																																																												
Sodio (mg)	66	132	7%																																																																											
Carbohidratos (g)	4.9	9.9	4%																																																																											
Azúcares totales (g)	4.9	9.9	11%																																																																											
Azúcares añadidos (g)	0	0																																																																												
Proteínas (g)	3.0	6.0	12%																																																																											
Calcio (mg)	105	210	21%																																																																											
Fósforo (mg)	90	180	26%																																																																											
Vitamina A (µg RE)	120	240	30%																																																																											
Vitamina D (µg)	0.8	1.5	30%																																																																											
<p>No es una fuente significativa de fibra dietaria.</p> <p>* Una porción equivale aproximadamente a 200 mL diluido.</p> <p>**Los porcentajes del Requerimiento Diario (%RD) indican en cuanto contribuye un nutriente en una porción de alimento para una dieta diaria. Se utilizan 2000 kcal u 8370 kJ por día para consejos nutricionales generales. Aporte de nutrientes expresados como %RD según CODEX/FDA/UE.</p> <p>Los azúcares totales son los azúcares naturales propios de la leche.</p>																																																																														
	CALIDAD	primera																																																																												

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN <i>"La más alta del mundo con licencia Académica y Responsabilidad Social"</i> LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	---	-------------------------------------	---	--

	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color de blanco a crema Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto Sabor Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza Aspecto Homogéneo, fluido, sin grumos, exenta de materias extrañas
	DOCUMENTOS DE HABILITACION	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 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, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA Copia del certificado de fumigación del fabricante vigente Ficha técnica del producto emitido por el fabricante

DOCUMENTOS ADICIONALES

Copia del certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos de la empresa postora, emitida por una empresa acreditada ante INACAL.

Copia del certificado de fumigación de la empresa postora mínimo desinfección, desratización, desinsectación y limpieza de ambientes, debe adjuntar con la ficha técnica evaluativa y ficha técnica de los productos utilizados.

9. PLAZO DE EJECUCION CONTRACTUAL

Cinco (05) días calendarios computados a partir del siguiente día de recepcionado la orden de compra.

TRANSPORTE:

Los vehículos que transportan los productos deben de cumplir con los lineamientos que se establece en el de en el decreto supremo numero 007-98-SA Reglamento sobre

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN <i>"La más alta del mundo con Excepción Académica y Responsabilidad Social"</i> LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	--	-------------------------------------	---	--

vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y la Resolución directoral N° 154-2011- AG SENASA-DIAIA.

- Se debe de tomar en cuenta los requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios formulados en la guía sobre transportes
- Los vehículos son herméticamente cerrados con dispositivos de cierre de ventilación y circulación de aire.
- Los vehículos no deben permitir que se deposite en este cualquier tipo de suciedad o contaminación y de igual manera deben estar libre de plagas.

10. LUGAR DE EJECUCION DE LA PRESTACION

Almacén de la unidad de comedor universitario sitio en la avenida Daniel Alcides Carrión Ciudad Universitaria urbanización San Juan distrito de Yanacancha, Provincia y Región Pasco.

11. FORMA DE PAGO

La entidad realizara el pago de la contraprestación opción pactada a favor del contratista en pago mensual, Para efectos del pago de la contraprestación ejecutada por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción de almacén
- Conformidad de la prestación del servicio firmado por el funcionario (a) responsable del área usuaria.
- Comprobante de pago
- Guía de remisión de los productos internados

12. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR OBJETO DE A CONTRATACION

- El proveedor del servicio es el único responsable directo de las prestaciones frente a la entidad, así mismo es preciso indicar que no resulta procedente que el proveedor sub contrate ni siquiera parte de las prestaciones
- Deberá presentar certificado de calidad al momento de la entrega del producto se realizará previa coordinación con el área usuaria.
- Se vera la integridad física y el adecuado estado de conservación de los productos.
- La calidad del producto se verá verificada al momento de la entrega – recepción por el encargado del área usuaria quien dará la conformidad de la prestación del bien.
- La conformidad de la recepción no invalida cualquier reclamo posterior que se pueda realizar por vicios ocultos, garantizándose el producto hasta su vida útil. En caso de observaciones a la calidad del producto tendrá un plazo máximo del mismo día para la subsanación del mismo.

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN <i>"La más alta del mundo con Exigencia Académica y Responsabilidad Social"</i> LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	--	-------------------------------------	---	--

➤ La entidad no otorgara adelantos.

13. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente formula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

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

Tanto el momento como el plazo se refieren, según corresponda a la ejecución total servicio o a la obligación parcial, de ser caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

14. OTRAS PENALIDADES

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

N°	FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICION	APLICACIÓN
1	si el bien no es transportado en envases limpios.	Por ocurrencia	0.5% monto de la orden de compra y/o contrato

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN <i>"La más alta del mundo con licencia Académica y Responsabilidad Social"</i> LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	---	-------------------------------------	---	--

2	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio.	Por ocurrencia	0.5% monto de la orden de compra y/o contrato
3	Si el bien no ingresa con el peso solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto.	Por ocurrencia	0.2% monto de la orden de compra y/o contrato

15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contratado a parte de la conformidad otorgada por la entidad.

16. REQUISITOS DFE CALIFICACION

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
<p>Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 1 vez el valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de 25 % del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los (8) años anteriores a la fecha de la prestación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes alimentos en generales en sector público y/o sector privado.</p> <p>Acreditación La experiencia del postor en la especialidad se acreditara con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad o constancia de prestación ; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con vóucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta , cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondiente a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso de postores presentes varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se deben acreditar que correspondan a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerara, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el anexo N° 8 referido a la experiencia del postor en la especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de</p>	

		UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN <i>"La más alta del mundo con Exigencia Académica y Responsabilidad Social"</i> LICENCIADA	VICERRECTORADO ACADEMICO	DIRECCION DE BIENESTAR UNIVERSITARIO	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO
---	---	--	-------------------------------------	---	--

ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

Asimismo, cuando se presentan contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la directiva "participación de proveedores en consorcio en las contrataciones del estado, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o de contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el anexo N° 8 referido a la experiencia del postor en la especialidad.



Firmado digitalmente por
COLLAJES ROQUEO (Módulo
Consultas PAU) 20154895048 308
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 15/05/2024 11:33:41 -05:00

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150,000.00(Ciento cincuenta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 30,000.00(Treinta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes leche, paneton, cereales, y productos de primera necesidad para el sector publico y/o privado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p>

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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

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

Importante

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

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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].

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁵

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

¹⁵ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁶

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁷.

¹⁶ 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).

¹⁷ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸		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 compra¹⁹

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.

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

¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²⁰ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²¹ Ibídem.

²² Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²³

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.

²³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]**
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

- 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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁶

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.
BASES INTEGRADAS

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
1										
2										
3										
4										

²⁹ 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.

³⁰ 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.

³¹ 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".

³² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³³ 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.

³⁴ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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