

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo | Descripción |
|----|--|--|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | Importante • 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 | Advertencia • 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 | Importante para la Entidad • 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

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-53-2023-OEC/UNAM.-1

CONTRATACIÓN DE BIENES

ADQUISICION DE VIVERES PARA APOYO ALIMENTARIO QUE OTORGA LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA A LOS TRABAJADORES SEGÚN ACUERDO
COLECTIVO PERIODO 2023



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

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.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

Advertencia

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA
RUC N° : 20449347448
Domicilio legal : Calle Ancash 1ra cuadra S/N Distrito de Moquegua, Provincia de Mariscal Nieto, departamento de Moquegua
Teléfono: : 053 670168
Correo electrónico: : Especialista2@unam.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación para la ADQUISICION DE VIVERES PARA APOYO ALIMENTARIO QUE OTORGA LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA A LOS TRABAJADORES SEGÚN ACUERDO COLECTIVO PERIODO 2023

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDUM N° 673-2023 DIGA/CO/UNAM de fecha 23 de noviembre del 2023

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

01 RECURSOS ORDINARIOS
00 RECUERSOS ORDINARIOS

02 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS
09 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo máximo de 10 días, contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el contrato.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (cinco con 00/100 soles) en caja de la entidad y apersonarse a la Oficina de Abastecimiento con su comprobante de pago

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 31339 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, vigente.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 10)**.

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

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 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.*

⁶ 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/>

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

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en MESA DE PARTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA, UBICADO EN LA CALLE ANCASH S/N EN HORARIO DE 8:15 A 15:30

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO,

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

- Carta de solicitud de pago del contratista
- Entrega de cartas originales alcanzadas por los beneficiarios, para cada entrega, debiera de adjuntar cuadro de resumen por provincia (Ilo y Moquegua)
- Informe de Conformidad por el funcionario competente (Director de Recursos Humanos)
- Guía de remisión, si corresponde
- Comprobante de pago

Importante:

Para la conformidad de los bienes, el contratista entregara la relación de los trabajadores que hubieran recogido el Apoyo Alimentario, firmado por cada uno de los beneficiarios.

La conformidad será otorgada por la Unidad de Recursos Humanos en un plazo máximo de 7 días producida la recepción del documento antes señalado

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA, UBICADO EN LA CALLE ANCASH S/N EN HORARIO DE 8:15 A 15:30

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANEXO 02

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICION DE VIVERES PARA APOYO ALIMENTARIO QUE OTORGA LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA A LOS TRABAJADORES SEGÚN ACUERDO COLECTIVO PERIODO 2023.

1. UNIDAD ORGÁNICA QUE REQUIERE EL BIEN

Unidad de Recursos Humanos / Dirección General de Administración

2. OBJETO DE LA ADQUISICIÓN

Contratar a un postor que tenga la capacidad técnica, operativa y económica para la atención oportuna de los alimentos en el cumplimiento del extremo de la ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento)

3. FINALIDAD PÚBLICA

Atender los ACUERDOS COLECTIVOS que se dieran entre la Universidad Nacional de Moquegua y los trabajadores de los SINDICATOS (SINDICATO UNICO DE TRABAJADORES ADMINISTRATIVOS Y DE SERVICIOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA – SUTRASUNAM, SINDICATO DE TRABAJADORES ADMINISTRATIVOS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA – SITRAUNAM y SINDICATO DE DOCENTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA – SIDUNAM), esto en cumplimiento a la Ley N° 31188, Ley de Negociación Colectiva en el Sector Público, siendo el objetivo de este convenio el de contribuir al desarrollo humano del servidor y de su familia, entre los acuerdos tomados por ambas partes, se encuentra el apoyo alimentario en forma anual por condiciones de trabajo, para el presente año a la fecha de elaboración de las Especificaciones Técnicas son 231 beneficiarios con el apoyo alimentario.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN(ES) A CONTRATAR

4.1. DESCRIPCIÓN GENERAL

| PAQUETE | ITEM | PRESENTACIÓN/EMPAQUE | UNID DE MEDIDA | CANTIDAD | DISTRIBUCIÓN POR TRABAJADORES | |
|----------------------|------|------------------------------------|--|-----------|-------------------------------|-------------------------|
| PAQUETE DE ALIMENTOS | 1.1 | LECHE EVAPORADA RAZON ESTILIDA | LA BASTANTE 355 - 436 GR., EMPACADOS EN EMPAQUE DE CARTON DE 24 UNIDADES | TARRO | 33,000.00 | 33 TARROS (12 CAJA) |
| | 1.2 | CONSERVA DE ATUN EN ACEITE VEGETAL | CATA DE 170 GRAMOS +/- 5GR., EMPACADOS EN EMPAQUE DE CARTON DE 48 UNIDADES | LATA | 21,000.00 | 48 TARROS (12 CAJA) |
| | 1.3 | PANQUE EXTRA | EMPACADOS EN 500G, EMPACADOS EN BOLSA DE 25 KG | KILOGRAMO | 11,550.00 | 35 PANQUES (12 CAJA) |
| | 1.4 | MACARRONES | EMPACADOS EN 500G | LIBRO | 924.00 | 4 LIBROS |
| | 1.5 | MACARRONES | EMPACADOS ENTRE 500 - 5000 GR | LIBRO | 7,200.00 | 6 LIBROS |
| | 1.6 | MACARRONES | EMPACADOS EN 500G | LIBRO | 924.00 | 4 LIBROS |
| | 1.7 | MACARRONES 2 | EMPACADOS EN 500G | KILOGRAMO | 1,100.00 | 5 KILOGRAMOS |
| | 1.8 | MACARRONES | EMPACADOS EN 500G | KILOGRAMO | 1,100.00 | 5 KILOGRAMOS |
| | 1.9 | MACARRONES | EMPACADOS EN 500G | KILOGRAMO | 924.00 | 4 KILOGRAMOS |
| | 1.10 | MACARRONES 2 | EMPACADOS EN 500G | KILOGRAMO | 924.00 | 4 KILOGRAMOS |
| | 1.11 | MACARRONES | EMPACADOS ENTRE 500 - 5000 GR | KILOGRAMO | 11,550.00 | 35 KILOGRAMOS (12 CAJA) |
| | 1.12 | MACARRONES 2 | EMPACADOS EN 500G | KILOGRAMO | 1,100.00 | 5 KILOGRAMOS |

MARIELA LUZ BENAVENTE CASIR
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

4.2 ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL APOYO ALIMENTARIO

| | GRUPO DE ALIMENTOS | ALIMENTO | PRESENTACION |
|---------------------------------------|----------------------|----------------------------------|----------------|
| FUENTES DE PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL | LACTEOS | LECHE EVAPORADA ENTERA | 355 a 410 g |
| | CONSERVAS DE PESCADO | ATUN EN ACEITE VEGETAL | 170 g |
| FUENTE DE CARBOHIDRATOS | CEREALES Y DERIVADOS | ARROZ EXTRA | 1 kg |
| | | QUINUA BLANCA | 1 kg |
| | | HOJUELA DE QUINUA AVENA | 1 kg |
| | | FIDEO ESPAGUETTI | 950 g – 1000 g |
| | | FIDEO CODITO | 500 g |
| | MENESTRAS | LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA | 1 kg |
| | | FRIJOL CANARIO CALIDAD 1 - EXTRA | 1 kg |
| | | GARBANZO | 1 kg |
| FUENTE DE GRASAS | AZUCARADOS | AZUCAR | 1 kg |
| | ACEITE VEGETAL | ACEITE DE SOYA O GIRASOL | 1 litro |
| | | ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN | 1 litro |



4.3 CARACTERISTICAS DE LOS BIENES A ADQUIRIR

4.3.1 ARROZ PILADO MEDIANO

| N° | ALIMENTO | PRESENTACION | UNIDAD |
|----|--------------------|--------------|--------|
| 01 | ARROZ PILADO EXTRA | 1 kg | Kilos |

Arroz pilado Extra, la totalidad de los bienes a entregar serán en envases primarios de 1 kilo y el envase secundario de 50 kilos, pudiendo ser sacos de polietileno o polipropileno según Art. 119 – color blanco, sin impurezas, el envase deberá estar sellado o cosido de ser el caso:

CARACTERISTICAS ESPECIALES DEL BIEN

Del bien

El arroz pilado extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivo, muertos o en cualquier de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que represente un peligro para la salud humana. Asimismo,

María Luz Benavente Castro
MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Uc. Nutrición Humana
CNP: 2793

se encontrará exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y poivillo, según los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011:2014.

De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2014:

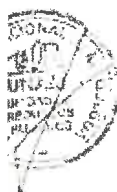
| Clase | Longitud del grano entero |
|---------|---------------------------|
| Mediano | De 6 mm a 7 mm |

TABLA 2 – Grados del arroz (tolerancias)

| Nombre comercial | Extra | Superior | Corriente | Popular | Método de ensayo |
|-----------------------------------|--------------------|----------|-----------|---------|------------------|
| Grados | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Granos rojos (%) | 0,0 | 0,5 | 2,0 | 4,0 | Fuente sensorial |
| Granos tiznados (%) | Tiznados Totales | 2 | 4 | 8 | 16 |
| | Tiznados Parciales | 3 | 10 | 20 | 40 |
| Granos dañados (%) | 0,0 | 0,5 | 2,0 | 4,0 | NTP 205.029 |
| Mezcla varietal contratante (%) | 2,5 | 5,0 | 10,0 | 20,0 | NTP 205.029 |
| Materia extraída ¹ (%) | 0,15 | 0,25 | 0,35 | 0,45 | NTP 205.029 |
| Granos quebrados (%) | 5 | 15 | 25 | 35 | NTP 205.029 |
| Granos inmaduros (%) | 0,00 | 0,05 | 0,10 | 0,15 | Fuente sensorial |

¹ Se considera sólo materia extraída orgánica. No se permitirá la presencia de materias extraídas inorgánicas.

Y presentará las siguientes características:



| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIONES | REFERENCIA |
|------------------------------------|---|---|
| CALIDAD | | |
| Requisitos generales y específicos | Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia. | NTP 205.011:2014 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos |
| Clase y longitud | Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 y tabla 1 de la NTP de la referencia según la clase de arroz pilado extra a contratar | |
| Grado | Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado extra de la NTP de la referencia | |
| Contenido de humedad | Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la NTP de la referencia. | |

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIONES | REFERENCIA |
|------------------|---|--|
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección general de la salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad nacional | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación |

MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2703

| | | |
|--|-------------------------|-----------------|
| | competente ¹ | complementaria. |
|--|-------------------------|-----------------|

Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancia que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

La presentación individual es las bolsas de 1 kilogramo y empaquetados en 25 unidades, es decir se entregará 2 paquetes de 25 kilogramos por cada trabajador que sumados hacen 50 kilogramos, el objeto de la presentación, es para que el servidor público pueda suministrar en períodos continuos sin la necesidad de exposición del resto del insumo a la intemperie.

Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberá considerarse lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014.

Nombre comercial (arroz pilado extra)

Tipo de arroz (arroz pilado)

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios de la Universidad Nacional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de tener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.2 AZÚCAR RUBIA

| N° | ALIMENTO | PRESENTACIÓN |
|----|--------------|--------------|
| 01 | Azúcar Rubia | 1 kg |

La totalidad de los bienes a entregar serán en envases primarios de 1 kilo y el envase secundario de 50 kilos, pudiendo ser sacos de polietileno o polipropileno según Art. 119 - color blanco, sin impurezas, el envase deberá estar sellado o cosido de ser el caso;

DEFINICIONES Para los propósitos de esta norma Técnica Peruana se aplican las siguientes definiciones:

4.1 azúcar rubia: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum* sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre. Hay varias clases o grados de azúcar rubia, según el mayor o menor grado de pureza. Las clases son: - Azúcar rubia industrial. - Azúcar rubia doméstica


MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

REQUISITOS DE CALIDAD

| CARACTERISTICA | ESPECIFICACION | REFERENCIA |
|----------------|--|---|
| Color | Amarillo pardo. De acuerdo a la naturaleza del producto | NTP 207.007.2015. AZÚCAR. Azúcar Rubia. Requisitos |
| Sabor y Olor | Característico De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores ajenos al producto. | |
| Aspecto | No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos, exento de materias extrañas | |

REQUISITOS FISICO QUIMICOS

TABLA 2 – Requisitos para el azúcar rubia doméstica

| Requisito | Límite | Método de Ensayo |
|--|-----------|---|
| Polarización a 20 °C, % | Min 98,00 | NTP 207.004-1 |
| Humedad, % m/m | Max 0,40 | NTP 207.005 |
| Cenizas conductimétricas, % m/m | Max 0,50 | NTP 207.008-2 |
| Color a 420 nm, UI | Max 3500 | NTP 207.009-1 |
| Azúcares Reductores, % m/m | Max 0,70 | NTP 207.022 |
| Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg | Max 500 | "Método de ensayo normalizado y validado" |

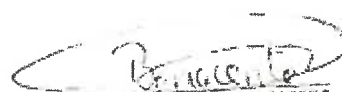
TABLA 2.1 – Contaminantes para el azúcar rubia doméstica

| Requisito | Límite | Método de Ensayo |
|---------------|---------|------------------|
| Arsénico (As) | Max 1,0 | NTP 207.034 |
| Cobre (Cu) | Max 1,5 | NTP 207.020 |
| Plomo (Pb) | Max 0,5 | NTP 207.021 |

TABLA 2.2 – Requisitos microbiológicos para el azúcar rubia doméstica (UFC/g)

| AGENTE MICROBIANO | CATEGORÍA | CLASE | n | c | Límite UFC por g | | Método de Ensayo |
|--------------------|-----------|-------|---|---|------------------|-----|----------------------------|
| | | | | | m | M | |
| Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 3 | 40 | 250 | NTP 207.050 NTP 207.032 |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 3 | 1 | 2 | NTP 207.050 NTP 207.032 |
| Levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 100 | NTP 207.050 NTP 207.032 |
| Enterobacterias | 5 | 3 | 5 | 2 | AUSENCIA | | NTP 207.050 NTP 207.032 |

(Véase descripción de términos en "" después de la Tabla 1.2)


MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
GNP: 2793

Rotulado y Envase

ENVASE

El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado.

El envase debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto y estar fabricado de anear que mantenga la calidad sanitaria y de composición del producto durante toda su vida útil, todas las características deberán cumplir lo establecido en los art. 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas aprobadas mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según D.S. N° 038-2014-SA.

El envase primario será bolsas de 01 kg, y empaquetados en 25 unidades, es decir se entregará 2 paquetes de 25 kilogramos por cada trabajador que sumados hacen 50 kilogramos.

Los envases deberán llevar impresos, en forma destacada, la leyenda "Azúcar Rubia Industrial" o "Azúcar Rubia Doméstica" y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, las mismas que deberán concordar con lo dispuesto sobre rotulado en la NTP 207.058.

- a) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado
- b) Nombre del Producto
- c) Declaración de ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- d) Nombre y dirección del fabricante
- e) Nombre y dirección del fraccionador y envasador de ser el caso.
 - b) Peso neto en kilogramos, del producto envasado.
 - c) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto.
 - d) Identificación del lote de producción.
 - Fecha de producción, fecha de vencimiento.
 - e) Nombre del país donde elaboró el producto



El rotulado de Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el art. 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control de Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias según D.S. N° 038-2014-SA y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015.

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO.

Se pide la presentación de 01 kg para facilitar el proceso de conservación y almacenamiento del azúcar rubia que será entregada a los trabajadores de la Universidad Nacional de Moquegua.

La vida útil del azúcar durante el almacenamiento debe considerar como mínimo:

1. La humedad relativa del aire es de hasta 70%.
2. Temperatura dentro de 20-22 grados

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios de la Universidad Nacional de Moquegua. Es decir, que los insumos

MANUEL CASTRO
MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

143

entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.3 ACEITE VEGETAL

DENOMINACIÓN DEL BIEN
ACEITE VEGETAL DE SOYA O GIRASOL

DESCRIPCION DEL BIEN

| N° | ALIMENTO | PRESENTACIÓN | UNIDAD |
|----|----------------|-------------------|--------|
| 01 | Aceite Vegetal | Botella de 01 lt. | Litros |

Condiciones de Operación

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE 01 LITRO.

El Aceite Vegetal Comestible deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños o rancios, además no debe llevar partículas extrañas en suspensión, según NTP 209.001:2012 Aceites Vegetales Comestibles. Definiciones y Requisitos Generales

Características Organolépticas



| Requisito | Especificación | Referencia |
|--------------|---|---|
| Sabor y olor | Característico. Exento de olores y sabores extraños o rancios | NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos |
| Aspecto | Exento de partículas extrañas en suspensión | |

Características Físico-químicas

| Requisito | Especificación | Referencia |
|---|---|---|
| Materia Volátil a 105 °C (m/m) | Máximo 0.2 % | NTP-CODEX STAN 210:2014 ACEITES ESPECIFICADOS. Requisitos |
| Impurezas insolubles, m/m | Máximo 0.05 % | |
| Contenido de jabón, m/m | Máximo 0.005 % | |
| Índice de acidez mg de KOH/ g de aceite | Máximo 0.6 % | |
| Índice de peróxido | Máximo 10 meq de oxígeno activo /kg de aceite | |
| Hierro mg/kg | Máximo 1.5 | |
| Cobre mg/kg | Máximo 0.1 | |

17-14-2023
ELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Redacción Humana
CNP: 2793

ENVASE Y ROTULADO

ENVASE

Envase Primario

El envase deberá ser Polietileno Tereftalato (PET) con tapa, de primer uso teniendo una presentación de 1 litro, que sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

Rotulado

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7ª. ed., (revisada el 2014) según corresponda

Aspectos a considerar:

Nombre del Producto

Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.

Peso Neto

Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor

Código o clave del lote

Fecha de producción

Fecha de vencimiento

Condiciones de Almacenamiento

Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA

País de origen



El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida Útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios de la Universidad Nacional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de tener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.4 LECHE RECONSTITUIDA x 355 g a 410 g Aprox.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: LECHE EVAPORADA ENTERA

Unidad de Medida: Unidad

Descripción General: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Resolución Ministerial N° 007-2017-MINAGRI.

ATRIBUTOS DEL BIEN

Requisitos organolépticos:

Color: Blanco crema a crema

Olor: Característico del producto

Sabor: Característico del producto

Aspecto: Líquido Homogéneo

Benavente
MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

ENVASE

El envase primario es de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras y sellados herméticamente, encajonados en cartón por cada 24 unidades

PRESENTACIÓN

Lata x 355 - 410 gr.

ROTULADO

Deberá presentar la siguiente información en el rotulado:

Nombre del producto

Forma en la que se presenta

Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas

Tabla nutricional

Peso del producto envasado

Nombre, razón social y dirección del fabricante

Número de lote

Fecha de vencimiento

Número del Registro Sanitario

Condiciones de conservación

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.



TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios de la Universidad Nacional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.5 QUINUA BLANCA

Son los granos de quinoa sometidos a diferentes procesamiento primarios, obteniendo granos enteros.

Los granos andinos no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

Características Físico Químicas

| Característica | Quinua |
|---|----------------|
| Humedad (%) | Máximo 13 |
| Proteína (%) | Mínimo 10 |
| Cenizas (%) | Máximo 3,5 |
| Grasa (%) | Mínimo 4,0 |
| Fibra cruda (%) | Mínimo 4,0 |
| Saponina (%) | <0,12 |
| Tamaño (diámetro promedio de los granos expresados en mm) | Mayo a 1,20 mm |

Manuel
MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2703

Características Organolépticas

| Características | Especificación | | |
|-----------------|---|--|--|
| | Quinua | Kiwitche | Cañihua |
| Sabor y olor | Exento de sabores u olores anormales | Exento de olores extraños o desagradables | Exento de sabores y olores extraños o desagradables |
| Color | Característico, siendo los más comunes el blanco (perlado, pálido, grisáceo), negro y rojo, entre otros | Característico de la variedad predominante utilizada como materia prima | Característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima |
| Aspecto | Exente de insectos y ácaros vivos. | Debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales | Debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales |



| GRADO DE CALIDAD | |
|---|-------------|
| Granos enteros (%) | Mínimo 94 |
| Granos chupados (%) | - |
| Granos quebrados (%) | Máximo 2,0 |
| Granos dañados (%) (manchados) | Máximo 0,5 |
| Granos pormenados (%) | Máximo 0,5 |
| Granos recubiertos (%) | 0 |
| Granos inmaduros (%) | Máximo 0,7 |
| Granos contrastantes (%) | Máximo 2,0 |
| Variedades contrastantes (%) | - |
| Impurezas orgánicas (%) (*) | - |
| Impurezas inorgánicas (%) (**) | - |
| Impurezas totales (%) | Máximo 0,3 |
| Piedrecillas en 100 g de muestra (U/100g) | Ausencia |
| Insectos (enteros, partes o larvas) (%) | Ausencia |
| GRADO DE CALIDAD | |
| Granos enteros (%) | Mínimo 97 |
| Granos chupados (%) | - |
| Granos quebrados (%) | Máximo 1,0 |
| Granos dañados (%) (manchados) | Máximo 0,5 |
| Granos pormenados (%) | Máximo 0,25 |
| Granos recubiertos (%) | 0 |
| Granos inmaduros (%) | Máximo 0,5 |
| Granos contrastantes (%) | Máximo 0,5 |
| Variedades contrastantes (%) | - |
| Impurezas orgánicas (%) (*) | - |
| Impurezas inorgánicas (%) (**) | - |
| Impurezas totales (%) | Máximo 0,25 |
| Piedrecillas en 100 g de muestra (U/100g) | Ausencia |
| Insectos (enteros, partes o larvas) (%) | Ausencia |

(*) Impurezas orgánicas: paja, restos de tallo y hojas
(**) Impurezas inorgánicas: piedrecillas, arena, tierra y otros

[Firma]
MARIELA LUZ BEHAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

Rotulado El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022- MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso (*) y conservación. * Sello nacional de la producción orgánica (de corresponder)

TIEMPO DE VIDA ÚTIL



Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios de la Universidad Nacional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

4.3.6 FIDEOS (CODITOS Y ESPAGUETTI)

Es el producto obtenido a partir de sémola y/o semolina de trigo duro (*Triticum durum*) fortificado y/o harina de trigo duro fortificado, agua y aditivos alimentarios permitidos, sometidos a un proceso de laminación y/o extrusión y una posterior desecación.

Clasificación por su forma:

Pastas alimenticias largas o fideos largos: espagueti. PRESENTACION 950 – 1000g

Pastas alimenticias cortas o fideos cortos: codito. PRESENTACION 450 -500g

Características Organolépticas

| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|--|
| Color | Característico al producto | NTP 206.010.2016 Pastas o Fideos para consumo humano. Requisitos |
| Sabor y olor | Característico al producto, libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio | |
| Apariencia | Libre de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadíos), materias extrañas | |

Características Físico Químicas

| Característica | Especificación |
|---|----------------|
| Humedad (%) | Máximo 14 |
| Acidez titulable (expresado en ácido láctico) (%) | Máximo 0.46 |
| Cenizas (%) | Máximo 1.2 |
| Proteína (%) | Mínimo 12 |

Presentación y envases

Manuela Benavente Castro
MANUELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Atención Humana
CNP: 2793

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|---------------------|-------|-------------------------------|---------------|
| Envase primario (*) | Bolsa | Polipropileno Biontado (BOPP) | Hasta 1,00 kg |

Rotulado El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Información nutricional
- Instrucciones para el uso




4.3.7 CONSERVA DE PESCADO ATUN EN ACEITE VEGETAL X 170 g

CARACTERÍSTICAS GENERALES

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO.

Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición. El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las norma del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019


MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

| Especie | Presentación del contenido |
|--|----------------------------|
| "Atún" <i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus longgol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis</i> | Filete |

La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Características Organolépticas


| Característica | Especificación | Referencia |
|----------------|---|--|
| Olor | Característico del producto envasado, sin indicios de descomposición, olores objetables, persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez. | NTP 204.007.2019.PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. |
| Sabor | Característico del producto envasado sin sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o rancidez. | |
| Textura | Característico del producto y la especie que la compone. | |



Características microbiológicas

| Análisis | Plan de muestreo | | Aceptación | Rechazo |
|---|------------------|---|------------------------|---------------------------|
| | n | c | | |
| Prueba de Esterilidad Comercial (*) | 5 | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |
| (*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo. | | | | |
| Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente". | | | | |
| Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del defecto según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA. | | | | |

Fuente: R.M. N° 501-2006/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).


MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
 Lic. Nutrición Humana
 CNP: 2793



136

PRESENTACIÓN

1. Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, deberán tener abre fácil, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Material | Capacidad |
|-----------------|------|--|-----------|
| Envase primario | Lata | Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*) | 170 gr |
| | | Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*) | |

Requisitos del envase

| Características | Requisitos | Especificación | Referencia |
|--|---|--|---------------------------------------|
| Requisitos para la determinación del Vacío | Para envases de hojalata cilíndricos con capacidad de hasta 370 ml. | Plan de muestreo: n = 5 c = 0 Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3 pulgadas de Hg). | Manual de Indicadores Sanitarios y de |

Cabe indicar que cada 48 unidades se tienen que encajonar en cartón.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios de la Universidad Nacional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.

Rotulado

El contenido del rotulado debe conñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001- PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas y la NTP 209.652.2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición.

Nombre común del pescado y el tipo de producto

Contenido neto (peso neto) en gramos

Peso drenado (escurrido) en gramos

Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora

Los ingredientes y aditivos en orden decreciente

Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto

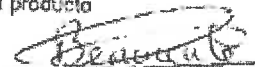
País de Origen en caso de importación

Fecha de producción y fecha de vencimiento

Condiciones de almacenamiento

Información Nutricional

Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES


MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte

la información del rotulado original.

3.4.8 LENTEJA X 1kg CALIBRE 2

Es la leguminosa LENTEJA madura y seca, las características de la lenteja se encuentran establecidas en la NTP. 205.022:2014 (Revisado el 2019). LEGUMINOSAS, Lenteja. Requisitos.

Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

Características Organolépticas

| Características | Especificación |
|-----------------|--|
| Sabor y olor | Exenta de sabores y olores extraños, como los producidos o causados por mohos y hongos. |
| Color | De acuerdo a la variedad. |
| Aspecto (*) | Heterogénea, exenta de insectos vivos, muerlos o en cualquiera de sus estados y no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. |

(*) Considerar 5 gramos por 100 gramos en los análisis de laboratorio.

Características Físico Químicas

| Características | Especificación | | | | | | | Referencia |
|--|-------------------|-------|------------|-------------------------|-------------------------|-----------|-------------------------|---|
| Humedad (%). | Máximo 15 | | | | | | | NTP, 205.022:2014 (Revisado el 2019) |
| Grado de color | Superior (previo) | | | | | | | LEGUMINOSAS, Arroz, pastas, Requisitos. |
| Defectos | Longitud | Forma | Superficie | Alto (superficie plana) | Alto (superficie curva) | Perímetro | Área (superficie plana) | |
| Grano enfermo (%). | 0 | 0 | 0 | 0,6 | 0,6 | 0 | 0 | NTP, 205.022:2014 (Revisado el 2019) |
| Grano infectado (%). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | LEGUMINOSAS, Arroz, pastas, Requisitos. |
| Grano partido (%). | 0,5 | 1,5 | 0,5 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,5 | NTP, 205.022:2014 (Revisado el 2019) |
| Grano partido o quebrado (%). | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | LEGUMINOSAS, Lenteja, Requisitos. |
| Grano con Cáscara (máx. %). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | NTP, 205.015:2015 |
| Grano Abierto | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | CORI 2018 |
| Grano manchado más (%). | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | CORRESPONDIA LEGUMINOSAS |
| Grano arrugado y/o chupado (%). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Requisitos |
| Grano con agua (%). | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | NTP, 205.022:2014 (Revisado el 2019) |
| Grano que sigue (%). | 0,5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,5 | LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| Grano dañado (grano enfermo, arrugado, desmenuzado, germinado, manchado, agua dentro (%)). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | Habas, Requisitos. |
| Total grano dañado (%). | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | NTP, 205.015:2015 |
| Grado de color | 0,25 | 0,2 | 0,2 | 1 | 1 | 0,25 | 1,2 | LEGUMINOSAS, Habas, Requisitos. |
| Variedad | 2 | 2 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | NTP, 205.022:2014 (Revisado el 2019) |

MARIELA LUZ BENAVENTE CASTAÑO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |

Fuente: R.M. N° 591-2005-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" Criterio V.1. Granos Secos

Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Polipropileno Biorientado (BOPP) por 950 g.

Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022- MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Grado superior
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador (de corresponder)
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso (*) y conservación.

REQUISITO DE HABILITACION

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto.

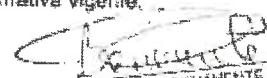
3.4.9 FRIJOL CANARIO X 1 kg

Es la leguminosa FRIJOL madura y seca, las características de la lenteja se encuentran establecidas en la NTP. 205.015:2015. COR1 2016 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos.

Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

Características Organolépticas

| Características | Especificación |
|-----------------|---|
| Sabor y olor | Exento de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos ya rancidez |


MARIELA LUZ BENAVENTE CASTREJON
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793



Características Físico Químicas

| Características | Especificación | | | | | | | Referencia |
|--|------------------|-------|----------|---------------------------|----------------|-------|---------------------------|---|
| Humedad (%) | Máximo 12 | | | | | | | NTP. 205.022-2014 (Revisada al 2019). LEGUMINOSAS - Arveja partida. Requijitos. |
| Grado de cubierta | Superior (mils.) | | | | | | | |
| Selección | Longo | Pajar | Barbasco | Alto (partido seco) | Alto (seco) | Pajar | Alto (partido seco) | NTP. 205.022-2014 (Revisada al 2019). LEGUMINOSAS - Lentigo Requijitos |
| Grano entero (%) | 0 | 0 | 0 | 0.5 | 0.5 | 0 | 0 | |
| Grano infectado (%) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Grano partido (%) | 0.5 | 1.5 | 0.5 | 1.5 | 1.5 | 2 | 0.5 | |
| Grano partido o quebrado (%) | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | |
| Grano con Casaca. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | |
| Grano Aberto | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Grano descascarado mils. (%) | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Grano arregado por crujado (%) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Grano arregado (%) | 5 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | |
| Grano partido (%) | 0.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.5 | |
| Grano defectuoso (grano abulto, arregado, descascarado, germinado, manchado, entre otros) (%) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Total grano defectuoso (%) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Metano grain (%) | 0.20 | 0.2 | 0.2 | 1 | 1 | 0.075 | 0.2 | |
| Variedad contrastante (%) | 2 | 2 | 0 | 0 | 11 | 2 | 0 | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| NTP. 205.019-2010. CORRI 2010 CORRIGENDA 1 LEGUMINOSAS Frijol. Requijitos. | NTP. 205.024-2014 (Revisada al 2019). CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Frijol. Requijitos | NTP. 205.019-2015 LEGUMINOSAS - Frijol. Requijitos | NTP. 205.023-2014 (Revisada al 2019). |
|---|--|--|--|

Características Microbiológicas

| Agente microbiológico | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|--------------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | m | M |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |

Fuente: R.M. N° 821-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Capítulo V.1. Granos Secos.

Presentación y envases

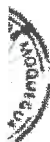
Mariela Luz Benavente Castro
MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Grado superior
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador (de corresponder)
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de
- Instrucciones para el uso (*) y conservación



3.4.10 ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

| N° | ALIMENTO | PRESENTACIÓN | UNIDAD |
|----|------------------------------|-------------------|--------|
| 01 | Aceite de Oliva extra Virgen | Botella de 01 lt. | Litros |

DESCRIPCION

Los aceites de oliva vírgenes son extraídos por procesos mecánicos o físicos que permiten obtener el "zum" de la aceituna de forma natural. Cuando se obtiene una acidez menor o igual a 0,8% se denomina aceite de oliva vírgen extra y con un grado de acidez menor o igual a 2%, se denomina aceite de oliva vírgen y deberá ser inocuo y apto para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños o rancios, además no debe llevar partículas extrañas en suspensión, según NTP 209.001:2012 Aceites Vegetales Comestibles. Definiciones y Requisitos Generales

CARACTERÍSTICAS

Aceite de oliva vírgen extra (aovu), es el mejor tipo de aceite de oliva, la extracción de este aceite se hace en frío (en torno a 27 grados). Su nivel de acidez es muy reducido, un máximo de 0.8 gramos de ácido oleico por cada 100 gramos de aceite.

ENVASE

MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
N° 0193

Envase Primario

El envase deberá ser botella de vidrio opaco

Rotulado

Los envases deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7ª. ed., (revisada el 2014) según corresponda

Aspectos a considerar:

Nombre del Producto

Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.

Peso Neto

Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador y/o distribuidor

Código o clave del lote

Fecha de producción

Fecha de vencimiento

Condiciones de Almacenamiento

Número de Registro Sanitario de Alimentos vigente expedido por DIGESA

País de origen



El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Vida útil será mayor de seis meses, contados a partir del día siguiente de la fecha de entrega a los beneficiarios de la Universidad Nacional de Moquegua. Es decir que los insumos entregados deben de detener obligatoriamente una fecha de caducidad mayor al tiempo solicitado.


3.4.11 GARBANZO GRADO SUPERIOR

GARBANZO

Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

Características Organolépticas

| Característica | Especificación |
|----------------|---|
| Sabor y olor | Exente de sabores y olores extraños, como los producidos a causa de mohos y/o rancioses. |
| Color | De acuerdo a la variedad |
| | Exemptos, exentos de insectos vivos, muertos o en estado de descomposición y de otros organismos nocivos. |


MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

Características Físico Químicas

| Característica Unidad (%) | Especificación Máximo 15 | | | | | | | Referencia |
|------------------------------|-----------------------------|----------|-------|-------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---|
| | Superficie (mm.) | | | | | | | |
| | Defectos | Longitud | Ancho | Forma | Área (superficie total) | Área (superficie total) | Área (superficie total) | |
| Grano entero: % | - | 0 | 0 | 0,5 | 0,5 | 0 | - | NTP. 205.025.2014 (Revisada el 2018). LEGUMINOSAS - Arvejas partidas. Requisitos. |
| Grano dañado: % | 0 | - | - | - | - | - | 0 | NTP. 205.025.2014 (Revisada el 2018). LEGUMINOSAS - Arvejas partidas. Requisitos. |
| Grano partido: % | 0,5 | 1,5 | 0,5 | 1,5 | 1,5 | 2 | 0,5 | NTP. 205.025.2014 (Revisada el 2018). LEGUMINOSAS - Arvejas partidas. Requisitos. |
| Grano partido o quebrado: % | 2 | 2 | 2 | - | - | 2 | 2 | NTP. 205.015.2015. CORN 2018. CORRUGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos. |
| Grano con Cáscara: % | - | - | - | - | - | - | 2 | NTP. 205.015.2015. CORN 2018. CORRUGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos. |
| Grano entero: % | - | 2 | - | - | - | - | - | NTP. 205.015.2015. CORN 2018. CORRUGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos. |
| Grano dañado: % | 2 | 0 | - | - | - | - | - | NTP. 205.015.2015. CORN 2018. CORRUGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos. |
| Grano partido: % | - | 0 | - | - | - | - | - | NTP. 205.015.2015. CORN 2018. CORRUGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos. |
| Grano partido o quebrado: % | - | 0 | - | - | - | - | - | NTP. 205.015.2015. CORN 2018. CORRUGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos. |
| Grano partido: % | 5 | - | 2 | - | - | 2 | - | NTP. 205.024.2014 (Revisada el 2018). CEREALES - LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS - Habas. Requisitos. |
| Grano partido: % | 0,5 | - | - | - | - | - | 0,5 | NTP. 205.024.2014 (Revisada el 2018). CEREALES - LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS - Habas. Requisitos. |
| Grano dañado: % | - | - | - | - | - | - | - | NTP. 205.015.2015. CORN 2018. CORRUGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos. |
| Grano partido: % | - | - | - | - | - | - | - | NTP. 205.015.2015. CORN 2018. CORRUGENDA 1 LEGUMINOSAS - Frijol. Requisitos. |
| Grano partido: % | 0,20 | 0,2 | 0,2 | 1 | 1 | 0,075 | 0,2 | NTP. 205.024.2014 (Revisada el 2018). CEREALES - LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS - Habas. Requisitos. |
| Grano partido: % | 2 | 2 | - | - | 11 | 2 | - | NTP. 205.024.2014 (Revisada el 2018). CEREALES - LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS - Habas. Requisitos. |



[Handwritten signature]

Características Microbiológicas

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| | | | | | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |

Fuente: R.M. N° 591-2006-MINSA Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Capítulo V.1 Granos Secos

Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 008-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Alimentaria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento

[Handwritten signature]
MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

- Grado superior
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador (de corresponder)
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de.
- Instrucciones para el uso (*) y conservación.

4.- REQUISITO DE HABILITACION

Para la recepción de los insumos alimenticios el contratista deberá de adjuntar obligatoriamente lo siguiente:



| ALIMENTOS | REQUISITO DE HABILITACION |
|------------------------------------|---|
| LECHE RECONSTITUIDA | 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. |
| CONSERVA DE ATUN EN ACEITE VEGETAL | Copia Simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar. |
| ARROZ EXTRA | 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. |
| QUINUA BLANCA ¹ | 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. |
| FIDEO ESPAGUETTI | 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. |
| FIDEO CODITO | 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. |

¹ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (puedo por aire caliente, membranas, entre otros) la cual requiere de un control de masa y calor, donde se requiere que los procesos sean controlados, la competencia correspondiente a la DIGESA, el cual debe ser elaborado los requisitos documentarios mínimos ante dicho organismo competente.

MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

| | |
|--------------------------------|---|
| | aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. |
| LENTEJA CALIBRE 2 ² | 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. O 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° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. |
| FRIJOL CANARIO ³ | 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. O 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° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. |
| GARBANZO ⁴ | 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. O 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° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. |
| HOJUELA DE QUINUA Y AVENA | 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. |
| AZUCAR RUBIA | 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. |
| ACEITE DE SOYA O GIRASOL | 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. |
| ACEITE DE OLIVA | Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, |



² Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros) implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicha organización competente.

³ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros) implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicha organización competente.

⁴ Los alimentos en los cuales la operación de secado es industrial (secado por aire caliente, atomización, entre otros) implica transferencia de masa y calor, donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA y el proveedor deberá solicitar los requisitos documentarios mínimos ante dicha organización competente.

MARIELA LIZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

EXTRA VIRGEN

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.

5.- OTRAS CONDICIONES A CONSIDERAR PARA LA ADMISIBILIDAD DE LA OFERTA

El postor deberá considerar para la admisión de ofertas la presentación de:

- A) **DECLARACION JURADA** donde se hace responsable de la calidad (microbiológica, fisicoquímica y organoléptica) de los bienes que serán entregados a los trabajadores de la Universidad Nacional de Moquegua
- B) El 2 de agosto 2023, entró en vigencia la Resolución Ministerial N.º 106-2023/MINSA, a través de la cual aprueban la Directiva Sanitaria N° 147-MINSA/DIGESA2023, "Rastreabilidad para la inocuidad de los alimentos", en esta Resolución se precisa la necesidad de que El proveedor, según sea la etapa de la cadena alimentaria en la que participa (producción, transformación, distribución), debe contar con información documentada que facilite la rastreabilidad de los alimentos, en este sentido la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA, solicita como requisito de habilitación la DECLARACION JURADA por parte del POSTOR, en la que se hace responsable de la procedencia de los víveres (bienes) que oferta y entregará a la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA.
- C) **DECLARACION JURADA** donde el postor, se compromete a entregar el paquete alimentario a los beneficiarios solo en los insumos enmarcados, bajo apercibimiento de resolución de contrato por incumplimiento de una obligación contractual.
- D) **ACREDITACION DE LOCAL DE ALMACENAMIENTO**, el postor, deberá de acreditar tanto en el distrito de Moquegua y en la provincia de Ilo, un local respectivamente donde se almacenaran los insumos alimenticios para la dotación a los beneficiarios, debiendo de tener las condiciones la refrigeración, conservación, salubridad y la higiene correspondiente. Asimismo, deberá de especificar la dirección del almacén de productos alimenticios y su croquis correspondiente, cabe indicar que se deberá de garantizar la atención durante el plazo de la entrega de los insumos desde las 11:00 am hasta las 20:00 horas



6. REQUISITOS Y/O PERFIL DEL PROVEEDOR

- El proveedor podrá ser persona natural o jurídica, con ficha RUC vigente.
- Para la admisibilidad de la oferta el postor tendrá que demostrar la habilitación legal en los rubros de alimentos y su comercialización cuya acreditación será mediante su ficha RUC.
- Tener una experiencia en el rubro con un monto de facturación mínimo de 1 vez el valor referencial.
- Acreditar a 4 personas como mínimo 2 en Ilo y 2 en Moquegua, con su certificado de sanidad para la manipulación de insumos alimenticios, otorgado por la DIRESA.

7. PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN

MARIELA CRUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Jurisdicción Humana
CNP: 2793

El plazo de entrega del paquete alimenticio es de 10 días calendarios contabilizados desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

8. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

La Entidad no puede recepcionar los alimentos que forman parte del apoyo alimentario en las instalaciones de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA, ya que no se cuenta con un almacén que reúna las características indicadas por el ENTE RECTOR en materia de alimentos. (NTS N° 114- MINSA/DIGESA-V 0.1 NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO y GUÍA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS).⁵, motivo por el cual el proveedor deberá contar como mínimo un (01) local en la Ciudad de Moquegua y un (1) local en la ciudad de Ilo, entendiéndose que el espacio destinado para la entrega de los insumos de alimentos en las condiciones higiénico sanitarias para salvaguarda de los bienes adquiridos por la Universidad, los espacios disponibles serán acreditados para la presentación de oferta a través de una DECLARACION JURADA, donde se indica que cuenta con ambos espacios.

Precisar que este requisito que es parte de la admisibilidad, busca salvaguardar la calidad microbiológica, fisicoquímica y organoléptica de los alimentos a distribuir como apoyo alimentario.

9. CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA POR EL CONTRATISTA PARA LA CORRECTA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL APOYO ALIMENTARIO:

DE LA RESPONSABILIDAD DE LA ENTIDAD

La entidad efectuará la entrega de relación de los beneficiarios en un plazo máximo de 1 día hábil, en un formato establecido que incluya los datos de los beneficiarios.

La entidad supervisará de forma diaria el almacén de alimentos acreditados por el contratista, con el objeto de visualizar las condiciones de salubridad y el tiempo de apertura.

La entidad, emitirá una carta dirigida a la representación del contratista y portada por el trabajador y/o beneficiario, para su atención, se advierte que el contratista no podrá entregar los insumos alimenticios si el trabajador no porta esta carta emitida por la Oficina de Recursos Humanos.

DE LA RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

Queda prohibido el cambio de alimentos que forman parte del apoyo alimentario por otro tipo de bienes, es por ese motivo que se considera indispensable la entrega del documento antes detallado por parte del contratista y la devolución del mismo por parte del beneficiario al área de recursos humanos.

El postor deberá de incluir en su oferta una declaración jurada donde se compromete única y exclusivamente a entregar los insumos que establece el paquete de alimentos, a los beneficiarios, de evidenciarse que no ha cumplido su obligación contractual como condición

⁵ El almacén de alimentos es el que cuenta la UNAM, es el que forma parte del COMEDOR UNIVERSITARIO, el cual es el espacio destinado para almacenar los alimentos que forman parte de la canasta de víveres.

MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
C.O.C. 0267

de la contratación, la entidad podrá resolver contrato por incumplimiento de obligaciones contractuales."

El contratista deberá de sujetarse a la siguiente información:

| PAQUETE | ITEM | PRESENTACION/ENVASE | UNO DE MEDIDA | CANTIDAD | DISTRIBUCION POR TRABAJADORES |
|----------------------|------|------------------------------------|---|-----------|--|
| PAQUETE DE ALIMENTOS | 1.1 | LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA | LATA ENTRE 655 - 410 GR., ENCAJONADOS EN EMBASE DE CARTON DE 24 UNIDADES | TARRO | 11,088.00 48 TARROS (2 CAJA) |
| | 1.2 | CONSERVA DE ATUN EN ACEITE VEGETAL | LATA DE 170 GRAMOS +/- 5GR., ENCAJONADOS EN EMBASE DE CARTON DE 48 UNIDADES | TARRO | 11,088.00 48 TARROS (1 AJA) |
| | 1.3 | ARROZ EXTRA | EMBOLSADOS EN 5KG, EMPAQUETADOS EN BOLSA DE 25 KG. | KILOGRAMO | 11,550.00 50 KILOS (2 PAQUETES DE 25 KG) |
| | 1.4 | QUINUA BLANCA | EMBOLSADOS EN 1KG | KILOGRAMO | 924.00 4 KILOS |
| | 1.5 | FIDEO ESPAGUETTI | EMBOLSADOS ENTRE 550 - 1000 GR. | UNIDADES | 1,386.00 6 UNIDADES |
| | 1.6 | FIDEO CODITO | EMBOLSADOS EN 500GR | UNIDADES | 524.00 4 UNIDADES |
| | 1.7 | LENTEJA CALIBRE 2 | EMBOLSADOS EN 1KG | KILOGRAMO | 1,386.00 6 KILOS |
| | 1.8 | FRIJOL CANARIO | EMBOLSADOS EN 1KG | KILOGRAMO | 1,386.00 6 KILOS |
| | 1.9 | HOJUELA DE QUINUA Y AVENA | EMBOLSADOS EN 1KG | KILOGRAMO | 924.00 4 KILOS |
| | 10 | AZUCAR RUBIA | EMBOLSADOS EN 5KG, EMPAQUETADOS EN BOLSA DE 25 KG. | KILOGRAMO | 11,550.00 50 KILOS (2 PAQUETES DE 25 KG) |
| | 11 | ACEITE DE SOYA O GIRASOL | EN BOTELLA DE 1 LITRO, EN CAJONADOS EN EMBASE DE CARTON DE 12 UNIDADES | LITRO | 2,772.00 12 LITROS (1 CAJA) |
| | 12 | ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN | EN BOTELLA DE 1 LITRO | LITRO | 603.00 3 LITROS |
| | 13 | PÓROTO BOIA BOIA | EMBOLSADOS EN 1KG | KILOGRAMO | 1,386.00 6 KILOS |

10. OTRAS CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA:

Considerando que el contratista solo puede suministrar los alimentos que se encuentran determinados en los 13 acápite, la entidad ha determinado que 9 de estos 13 acápite son alimentos que conforman el paquete alimenticio que no pueden variar sus cantidades de ninguna forma, siendo estos:

CUADRO DE ALIMENTOS INDISPENSABLES QUE CONSTITUYEN EL PAQUETE ALIMENTARIO

| PAQUETE | ITEM | |
|----------------------|------|------------------------------------|
| PAQUETE DE ALIMENTOS | 1 | LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA |
| | 2 | CONSERVA DE ATUN EN ACEITE VEGETAL |
| | 3 | ARROZ EXTRA |
| | 4 | QUINUA BLANCA |
| | 5 | LENTEJA CALIBRE 2 |
| | 6 | FRIJOL CANARIO |
| | 7 | HOJUELA DE QUINUA Y AVENA |
| | 8 | AZUCAR RUBIA |
| | 9 | ACEITE DE SOYA O GIRASOL |

MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CNP: 2793

El trabajador, puede solicitar modificación de las magnitudes o cantidades equivalentes en el precio de los siguientes productos:

CUADRO DE ALIMENTOS QUE PUEDEN SUSTITUIRSE O MODIFICAR SUS CANTIDADES.

| ITEM | DESCRIPCION DE ALIMENTOS CON LOS QUE PUEDE SUSTITUIRSE |
|------------------------------|--|
| FIDEO ESPAGUETTI | FIDEO CODITO, CABELLO DE ANGEL, LUIGUINI, TORNILLO, CORBATITAS, LETRITAS, MACARRONES |
| FRIJOL CANARIO | FRIJOL BAYO, FRIJOL CASTILLA, FRIJOL ROJO, FRIJOL NEGRO, PALLAR, FRIJOL PANAMITO |
| ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN | ACEITE DE SOYA, ACEITE DE GIRASOL, MANTEQUILLA |

Estos alimentos pueden sustituirse entre sí o entre los alimentos del cuadro anterior (alimentos indispensables) tomando en cuenta el equilibrio financiero de las partes, para ello servirán como referencia, la oferta que indica el pastor en los costos unitarios.



11. GARANTÍA COMERCIAL DEL BIEN

La garantía comercial del bien será de 3 meses contados a partir de la fecha en que el beneficiario del apoyo alimentario recoga los alimentos de las instalaciones del contratista, esta garantía cubrirá única y exclusivamente condiciones de fabricación que no hubieran sido evidenciadas durante la entrega de los alimentos por parte de los trabajadores, es decir, si el empaque, se encuentra abollado o roto y no fue advertido en la entrega de los insumos al beneficiario.

12. FORMA DE PAGO

Se realizará un pago único, previa presentación de la siguiente documentación:

Carta de solicitud de pago del contratista

Entrega de Cartas originales alcanzadas por los beneficiarios para cada entrega, deberá de adjuntar cuadro de resumen por provincia (Ilo y Moquegua)

El informe de conformidad por el funcionario competente

Guía de remisión si corresponde

Comprobante de pago.

Conformidad de los bienes

Para la conformidad de los bienes el contratista entregará la relación de los trabajadores que hubieran recogido el apoyo alimentario, firmado por cada uno de los beneficiarios.

La conformidad será otorgada por el responsable de la Unidad de Recursos Humanos, en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción del documento antes señalado

13. RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN

Personal adscrito a la Unidad de Recursos Humanos.

MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Un. Nutrición Humana
CNP: 2793

14. PENALIDADES

En el caso de retraso injustificado por parte del contratista, se aplicará la Penalidad diaria calculada, hasta un Máximo del 10% del Monto Total, (según el Art. 161) y demás aplicables del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado), de acuerdo a lo siguiente:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}} \quad F = 0.40$$

Cuando se llegue a cubrir el Monto Máximo de la Penalidad, la entidad podrá proceder a la Anulación del Servicio.

15. Normas Anticorrupción

El proveedor/contratista acepta expresamente que no llevará a cabo, acciones que están prohibidas por las leyes locales u otras leyes anticorrupción. Sin limitar lo anterior, el proveedor/contratista se obliga a no efectuar ningún pago, ni ofrecerá ni transferirá algo de valor, a un establecido de manera que pudiese violar las leyes locales u otras leyes anticorrupción, sin restricción alguna.

En forma especial, el proveedor/contratista declara bajo juramento que no se encuentra inmerso en algún proceso de carácter penal vinculado a presuntos ilícitos penales contra el estado peruano, constituyendo su declaración, la firma del mismo en la orden de servicio de la que estos términos de referencia forman parte integrante.

16. Normas Antisoborno

El proveedor/contratista, no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato, que pueda constituir un incumplimiento de la ley, tales como robo, fraude, cohecho o tráfico de influencias, directa o indirectamente, o a través de socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, en concordancia o a lo establecido en el artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley N° 30225 y el artículo 7 de su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

Asimismo, el proveedor/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, participantes, integrantes de los órganos de administración apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas en virtud a lo establecido en los artículos antes citados de la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Asimismo, el proveedor/contratista se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; así también en adoptar medidas técnicas, prácticas, a través de los canales dispuestos por la Entidad.

De la misma manera, el proveedor/contratista es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se someterá a la resolución del contrato y a las acciones civiles y/o penales que la Entidad pueda accionar.

17. SISTEMA DE CONTRATACION

PRECIOS UNITARIOS


MARIELA LUZ BENAVENTE CASTRO
Lic. Nutrición Humana
CRP: 2793

3.1.2 Consideraciones específicas

a) De la habilitación del proveedor

El postor debe de dedicarse al rubro en la actividad de la contratación y se demostrara mediante ficha RUC.

b) De la experiencia del proveedor en la especialidad

En caso de requerir que el proveedor cuente con **experiencia**, esta solo se puede exigir a través de la acreditación de un determinado monto facturado acumulado. Por consiguiente, no se puede exigir que el proveedor cuente con una determinada experiencia expresada en tiempo (años, meses, etc.) o número de contrataciones. Para dicho efecto, debe incluirse el requisito de calificación "Experiencia del postor en la especialidad" previsto en el literal B del presente Capítulo.

c) Condiciones de los consorcios

Participación libre

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| | |
|-----------|--|
| A. | CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <u>Requisitos:</u> |
| | El postor debe de dedicarse al rubro en la actividades económicas de la contratación: CIIU: 4630, 4711, 4721, 4781, 4789 |
| | Importante |
| | <i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i> |
| | <u>Acreditación:</u> |
| | Ficha RUC - SUNAT |
| | Importante |
| | <i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i> |

| | |
|-----------|---|
| B. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
| | <u>Requisitos:</u> |
| | El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 348,000.50 (TRECECIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. |
| | En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 100,000.00 soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la |

convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

Venta de Abarrotes en general

Venta de Alimentos en General

Venta de Insumos Alimenticios a entidades publicas y privadas

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

¹¹ 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 contrasta con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia"

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".

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> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> 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>[De 100] puntos</p> |

CAPITULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de la ADQUISICION DE VIVERES PARA APOYO ALIMENTARIO QUE OTORGA LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA A LOS TRABAJADORES SEGÚN ACUERDO COLECTIVO PERIODO 2023, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 53-2023-OEC/UNAM.-1 ADQUISICION DE VIVERES PARA APOYO ALIMENTARIO QUE OTORGA LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA A LOS TRABAJADORES SEGÚN ACUERDO COLECTIVO PERIODO 2023**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto ADQUISICION DE VIVERES PARA APOYO ALIMENTARIO QUE OTORGA LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA A LOS TRABAJADORES SEGÚN ACUERDO COLECTIVO PERIODO 2023.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles en PAGO UNICO, 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.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO,

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

- Carta de solicitud de pago del contratista
- Entrega de cartas originales alcanzadas por los beneficiarios, para cada entrega, debiera de adjuntar cuadro de resumen por provincia (Ilo y Moquegua)
- Informe de Conformidad por el funcionario competente (Director de Recursos Humanos)
- Guía de remisión, si corresponde
- Comprobante de pago
-

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

Importante:

Para la conformidad de los bienes, el contratista entregara la relación de los trabajadores que hubieran recogido el Apoyo Alimentario, firmado por cada uno de los beneficiarios.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MOQUEGUA, UBICADO EN LA CALLE ANCASH S/N EN HORARIO DE 8:15 A 15:30

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

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

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

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 SEPTIMA: GARANTÍAS

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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.

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Director de la Unidad de Recursos Humanos, en coordinación con el responsable del Almacén Central y periférico en caso de Ilo, y la conformidad será otorgada por la Dirección de Recursos Humanos en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes 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 CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DECIMO NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

¹³ 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).

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

ANEXOS

¹⁴ 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>

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁵ | 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 compra¹⁶

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.

¹⁵ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 1 | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁷ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁸ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

| |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

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

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

¹⁷ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

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 compra²⁰

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.

²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

102

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

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

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

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

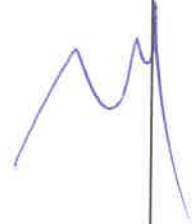
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁷ | TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

²⁴ 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.

²⁵ 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 período.

²⁶ 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".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ 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.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁷ | TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹ |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| ... | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 10

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 053-2023-OEC/UNAM.-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

M

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.