

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	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 sombreado.
- 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° 28-2025

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE VERDURAS Y OTROS PARA EL SERVICIO DE
COMEDOR UNIVERSITARIO, SEMESTRES ACADEMICO 2025-I Y
2025-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE
APURIMAC.**

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 pagado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoría, 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 MICAELA BASTIDAS DE APURIMAC
RUC N° : 20527056579
Domicilio legal : AV. GARCILASO DE LA VEGA S/N TAMBURCO
Teléfono: : 083-321965
Correo electrónico: : abastecimiento@unamba.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE VERDURAS Y OTRSO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO, SEMESTRES ACADEMICO 2025-I Y 2025-II DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE APURIMAC.**

ITEM PAQUETE:

INSUMOS: VEDURAS Y OTROS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ACEITUNA NEGRA A GRANEL TIPO: Negra de botija en salmuera, entera, grandes tamaños homogéneos, peso promedio por unidad de 8 gr. PRESENTACION: Bolsas de 1 Kg, de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto, Olor y Sabor: Característico. CALIDAD Primera.	KLG	273.00
ACELGA (AL PESO) TIPO Fresco. (AL PESO) PRESENTACION: Atado x 500 gr. aprox. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Hojas grandes, sin raíz, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde intenso. Olor: característico. CALIDAD Primera.	KLG	21.00
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro, textura dura. PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación, peso promedio 65 gr. por unidad, y longitud mínima de 10cm. parte utilizable. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: libre de cortes y magulladuras. Color: anaranjado brillante característico. Olor: característico.	KLG	1,588.00
AJÍ LIMO TIPO: Seco sin pepa, solo parte utilizable (pelado). CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de impurezas. Color rojo oscuro característico. CALIDAD Primera.	UNIDAD	6.00
AJO PELADO A GRANEL TIPO: Fresco, maduro, textura dura.		

<p>PRESENTACION: Bolsas de 1 Kg, de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: blanco marcado. Sabor: acre. Olor: aroma marcado. Aspecto: limpios, frescos, tamaño uniforme, sanos enteros.</p> <p>CALIDAD Primera.</p>	KLG	270.00
<p>ALBAHACA (AL PESO) TIPO: Fresco (AL PESO) PRESENTACION: Atado x 500 gr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras. Color: verde oscuro característico. Olor: característico.</p> <p>CALIDAD Primera.</p>	KLG	407.00
<p>APIO (AL PESO) TIPO: Fresco entero. PRESENTACION: Peso promedio 5 Kgr. por atado, peso por cabeza de apio 1 Kgr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, libre de impurezas, tallos y hojas frescas, sin magulladuras. Color verde oscuro característico. Olor: característico.</p>	KLG	1,963.00
<p>ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO) TIPO: Vaina fresca inmadura PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: vaina de forma aplastada de color verde esmeralda de 5 a 8 cm, sin magulladuras. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	86.00
<p>ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA TIPO: Vaina y granos grandes y frescos PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: vaina y granos limpios, sin magulladuras, Color verde intenso característico, Olor: característico, CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,075.00
<p>BETERRAGA (AL PESO) TIPO: Tubérculo carnoso. PRESENTACION: Atados de 1 Kgr., En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Tubérculo carnoso rojo intenso sin hojas, sin ataque de plagas y enfermedades CALIDAD Primera, debidamente seleccionada limpios.</p>	KLG	931.00
<p>BROCOLI (AL PESO) TIPO: Hortaliza verde fresca. PRESENTACION: Por Kilos (cada unidad mínimo 1 Kg) CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible. Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli. Color: verde oscuro, Textura firme.</p>	KLG	284.00
<p>CAIGUA TIPO CRIOLLO TIPO: Hortaliza verde, de forma ovalada alargada, apuntada y turgente, libre de humedad externa.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color: verde claro. Olor y Sabor: característico exento de olores extraños. CALIDAD Primera.</p>	KLG	593.00
<p>CAMOTE MORADO TIPO: Tubérculo carnoso. Peso entre 80 y 100 gr. PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. Lavado y seleccionado.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Tubérculo carnoso rojo sin hojas, sin ataque de plagas y enfermedades. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	2786.00
<p>CEBOLLA CHINA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado x 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p>	KLG	519.00

<p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, seco, sin raíz, sin magulladuras, de 1 solo bulbo. Color: cabeza blanca y hojas verdes característico. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>		
<p>CEBOLLA ROJA (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso mínimo 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras, de 1 solo bulbo. Color: morado característico. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	10,839.00
<p>CEDRON (AL PESO) TIPO: Fresco, entero; PRESENTACION: Atado de 500 gr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio. Color: verde oscuro característico. Olor: característico. CALIDAD Primera.</p>	KLG	25.00
<p>CHAYOTE (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso mínimo 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras, de 1 solo bulbo. Color: morado característico. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	UNIDAD	99.00
<p>CHOCLO CATEGORÍA SEGUNDA - ENTERO TIPO: Choclo fresco entero. PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: libre de impurezas, pudrición, insectos y materia extraña. De sabor y olor, característico del producto, exento de olores extraños. CALIDAD Primera. Limpios, frescos.</p>	UNIDAD	5,900.00
<p>CHOCLO DESGRANADO TIPO: Choclo Desgranado CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color: Amarillo claro o blanco (dependiendo de la variedad). Debe ser uniforme y sin signos de decoloración. Sabor: Dulce y ligeramente lechoso, con un toque de almidón. No debe tener sabores amargos ni ácidos. Textura: Tierna, jugosa y ligeramente crocante. Los granos deben ser suaves, pero no demasiado blandos o pastosos.</p>	KLG	2,245.00
<p>COCHAYUYO TIPO: Es un alga marina comestible; PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Libre de impurezas, producto fresco, de calidad de primera, libre de pudrición y de insectos, de color verde, de sabor y olor característico del producto. CALIDAD: Primera, Limpios, íntegros.</p>	KLG	140.00
<p>COL DE BRUSELAS (AL PESO) Unidad de Medida: Kilo Descripción: verdura de hoja tiernas verde alargadas Calidad: de primera. Característica: No deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.</p>	KLG	217.00
<p>COL MORADA Descripción: verdura de hoja tiernas MORADA alargadas Calidad: de primera. Característica: No deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.</p>	UNIDAD	74.00
<p>COLIFLOR (AL PESO) TIPO: Verde fresca. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible. Tamaño: Este será de acuerdo</p>	KLG	296.00

a la categoría que pertenezca la coliflor, Textura firme. Homogéneo, blanco, Limpios y desinfectados. CALIDAD: Primera. Limpios, frescos.		
CULANTRO (AL PESO) TIPO: Fresco, limpio; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Hojas limpias libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	477.00
ESPINACA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: Hojas grandes, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico. CALIDAD: Primera.	KLG	967.00
FRIJOL CHINO TIPO: Vegetal; PRESENTACION: Embolsado x 1 Kg. en papel kraft y protegido con bolsas de polietileno transparente. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Tallo fresco de 8cm., enteros y limpios. Sin picaduras de insectos. Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	250.00
HABA FRESCA TIPO: Vaina y granos grandes y frescos PRESENTACION: En jabas de plásticos limpios que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: vaina y granos limpios, sin magulladuras, Color verde intenso característico, Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	3,895.00
HIERBA BUENA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. Embolsado en bolsas de polietileno transparente de alta resistencia a la manipulación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, hojas grandes, sin raíz. Color: verde característico. Olor: característico. CALIDAD Primera.	KLG	83.00
HIERBA LUISA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: entero y limpio. Color: verde característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	40.00
HUACATAY (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	153.00
KIÓN FRESCO TIPO: Fresco, raíz entera; PRESENTACION: Empacado x 1 Kg. en bolsa de grado alimenticio, peso mínimo 100 gr. por unidad. Lavado y seleccionado. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Limpio Libre de picaduras y magulladuras. Color: amarillo característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.	UNIDAD	394.00
LECHUGA AMERICANA (AL PESO) TIPO: Lactuca sativa, familia asteraceae, verdura de hoja tierna verde claro. Tipo americana. PRESENTACION: Unidad por 400 gr. +/- 5%. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAL limpios y desinfectados, sin raíz, no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción; CALIDAD: Primera.	KLG	590.00
LIMON DULCE (AL PESO) TIPO: Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie Citrus aurantifolia (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.	KLG	1,419.00

PRESENTACION: Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido; CALIDAD: Primera.		
MANZANILLA FRESCA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz. Color: característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	25.00
MARLO DE MAIZ MORADO TIPO: Maíz morado seco. PRESENTACION: Longitud mínima de mazorca 15 cm. en jabas de plástico limpias CARACTERISTICA: Aspecto: Limpio, mazorca entera. Color: morado oscuro característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	616.00
MENTA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz, hojas sin magulladuras Color: verde oscuro intenso característico, Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	84.00
MUÑA FRESCA (AL PESO) TIPO: Es una planta arbustiva, leñosa, que alcanza de 0.80 a 1.20 mt de altura en la parte superior. PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz, hojas sin magulladuras Color: verde oscuro intenso característico, CALIDAD: Primera.	KLG	63.00
NABO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION Peso mínimo por unidad 100 a 200 gr. Diámetro de 8 a 10 cm. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras. Color: bulbo blanco, con tallo verde de 5 cm, sin hojas. CALIDAD: Primera.	KLG	739.00
OLLUCO - ENTERO TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Entero, Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Producto de aspecto limpio, color amarillo, íntegro, fresco y maduro, limpio. CALIDAD: Primera.	KLG	209.00
PAICO (AL PESO) TIPO: Planta herbácea, anual, o perenne, muy aromática, de tallo erguido de hasta 1 m de altura, glabro, con surcos longitudinales poco profundos, anguloso, ramoso, verde con líneas blanquecinas o rosáceas PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CALIDAD: Primera.	KLG	100.00
PEPINILLO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso mínimo 300 gr. por unidad, en jabas de plástico limpias. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: libre de magulladuras y picaduras. Color: verde intenso característico, Olor: característico; CALIDAD: Primera.	KLG	813.00
PEREJIL (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: hojas limpias y grandes libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro intenso característico. Olor: característico. No presentar aplastamiento, ni maltrato por aplastamiento; CALIDAD: Primera.	KLG	504.00
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KLG	972.00

<p>TIPO: Fresco; PRESENTACION: Peso mínimo 150 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>		
<p>PORO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION Peso 80 a 100 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de impurezas, sin raíz, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, Color: Hojas verdes, bulbo blanco característico, Olor: característico</p> <p>CALIDAD Primera.</p>	KLG	474.00
<p>QUESO PARIÁ PRESENTACION: En molde; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,557.00
<p>QUESO FRESCO DE VACA CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,522.00
<p>RABANITO (AL PESO) TIPO: Hortaliza crucífera de calidad, de bulbo forma ovalada, redondeada, libre de humedad externa</p> <p>PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color bulbo exterior rosa y pulpa blanca, sabor y olor característico del producto, limpios exento de cualquier sustancia ajena. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	200.00
<p>ROCOTO AL PESO TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso por unidad 70 gr. como mínimo. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	40.00
<p>ROMERO (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: hojas limpias y grandes, sin raíz, libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	100.00
<p>SACHATOMATE TIPO: fresco; PRESENTACIÓN: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Apariencia ovalada con cáscara lisa y brillante, en colores que varían de amarillo a rojo o púrpura. Su pulpa es jugosa y puede ser naranja, amarilla o rojiza, con semillas pequeñas en el centro. su sabor es agrídulce, con un equilibrio entre acidez y dulzura. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	121.00
<p>TARWI MOLIDO TIPO: fresco; PRESENTACIÓN: Molido.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Crema a amarillo claro, dependiendo del grado de procesamiento y secado. Sabor: Amargo si no ha sido desamargado; después del proceso de eliminación de alcaloides, su sabor es más suave y ligeramente dulce con notas a frutos secos. Textura: Polvo fino y homogéneo, aunque puede variar según el grado de molienda. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	815.00
<p>TOMATE (AL PESO) TIPO: Fresco, semi-maduro; PRESENTACION: Peso mínimo: 100 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	4,813.00
<p>TORONJIL (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p>	KLG	49.00

<p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: hojas limpias y grandes, sin raíz, libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>		
<p>VAINITA CALIDAD PRIMERA TIPO: La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie Phaseolus vulgaris L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada. PRESENTACION: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas; CALIDAD: Primera.</p>	<p>KLG</p>	<p>497.00</p>
<p>YUCA CATEGORÍA I TIPO: La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de Manihot esculenta Crantz, de la familia de las Euphorbiaceae PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Estar entera; Estar sana, deben excluirse los productos afectados por descomposición. CALIDAD: Primera.</p>	<p>KLG</p>	<p>1,034.00</p>
<p>ZANAHORIA (AL PESO) TIPO: Tubérculo fresco, maduro anaranjado. PRESENTACION: Peso mínimo 150 gr. por unidad. Diámetro 5 a 8 cm. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, libre de magulladuras y rajaduras. Color: anaranjado característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	<p>KLG</p>	<p>5,152.00</p>
<p>ZAPALLO LOCHE (AL PESO) TIPO: La calabaza o zapallo es el fruto en baya de la calabacera, planta herbácea de la familia de las cucurbitáceas, de hojas grandes y ásperas, y flores de color amarillo intenso. La más utilizada en la cocina es la calabaza común, Cucurbita máxima. PRESENTACION: Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. CALIDAD: Primera.</p>	<p>KLG</p>	<p>1,110.00</p>
<p>ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA TIPO: La calabaza o zapallo es el fruto en baya de la calabacera, planta herbácea de la familia de las cucurbitáceas, de hojas grandes y ásperas, y flores de color amarillo intenso. La más utilizada en la cocina es la calabaza común, Cucurbita máxima. CALIDAD: Primera.</p>	<p>KLG</p>	<p>3,540.00</p>

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02-2025 de fecha 08/04/2025.**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **241 DIAS CALENDARIOS**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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 SOLES en caja de la Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac, sito en la AV. GARCILASO DE LA VEGA S/N TAMBURCO, en horario de oficina de 8:00 AM a 3:30 PM; y las bases se recabarán en la oficina de Abastecimientos de la entidad.**

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Texto Unico Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF y N° 162-2021-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Otras normativas de alcance del presente objeto de contratación.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de 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/>

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

- 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)**.

Advertencia

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

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.

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.

- 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 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 comunicación⁷ (**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.
- k) COPIA simple de SOAT vigente, COPIA simple de tarjeta de propiedad o documento análogo que acredite la propiedad, si el vehículo es alquilado deberá adjuntar COPIA simple del contrato y COPIA simple de la revisión técnica.

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.*

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.*

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.

- *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 de manera física en Mesa de Partes de la sede administrativa de la Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac sito en Av. Inca Garcilaso de la Vega Nro. S/n (Carre Panamericana Abancay Cusco Km 5) – Tamburco - Provincia de Abancay - Departamento de Apurímac en el horario de 7:30 am a 3:30 pm y/o de manera virtual a través de mesa de partes virtual de la entidad, al cual puede ingresar a través del siguiente link: <https://tramite.unamba.edu.pe/login?ReturnUrl=%2F>, en el horario de 7:45 am a 3:15 pm.

De Ingresar la documentación pasada en los horarios establecidos, se considerará ingresada al día siguiente hábil (los documentos serán dirigidos a la Unidad de Abastecimiento).

Así mismo, de ser el caso la carta fianza deberá ser presentada de manera física en la Mesa de Partes de la sede administrativa de la Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac sito en en Av. Inca Garcilaso de la Vega Nro. S/n (Carre Panamericana Abancay Cusco Km 5) – Tamburco - Provincia de Abancay - Departamento de Apurímac, en el horario de 7:30 am a 3:30 pm. De Ingresar la documentación pasada las 3:30 pm , se considerará ingresada al día siguiente hábil.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PARCIALES**, luego de la recepción formal, previa conformidad del área usuaria..

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

- Recepción del bien en el comedor universitario de la UNAMBA.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en **tramite documentario (mesa de partes) de la Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac, ubicado en Av. Inca Garcilaso de la Vega S/N del Distrito de Tamburco provincia de Abancay Región Apurímac.**

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 N° 01

FORMATO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES – VERDURAS Y OTROS

Unidad Orgánica:	UNIDAD DE COMEDOR UNIVERSITARIO-BIENESTAR UNIVERSITARIO-UNAMBA																				
Actividad/Tarea:	CD172 ATENCION DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO SEDE ABANCAY SLO1																				
Meta:	020-2025																				
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																					
1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	Adquisición de Verduras y Otros para el servicio del Comedor Universitario, Semestre Académico 2025-I y Semestre Académico 2025-II.																				
2. FINALIDAD PÚBLICA	Los insumos a ser adquiridos están orientados a la atención de las necesidades del comedor universitario de la Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac, que atiende un total de 400 desayunos y 1200 almuerzos diarios.																				
3. ANTECEDENTES	La Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac se encuentra muy comprometida con el adecuado servicio del Comedor Universitario, para garantizar esta calidad, es fundamental la adquisición de los suministros e insumos necesarios que permitan brindar una atención adecuada a la comunidad estudiantil.																				
4. DESCRIPCIÓN DEL BIEN O BIENES A CONTRATAR	Adquisición de Verduras y Otros para el servicio de atención del Comedor Universitario de la Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac, para el Semestre Académico 2025-I y Semestre Académico 2025-II.																				
4.1. Características Técnicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>INSUMOS: VEDURAS Y OTROS</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> ACEITUNA NEGRA A GRANEL TIPO: Negra de botija en salmuera, entera, grandes tamaños homogéneos, peso promedio por unidad de 8 gr. PRESENTACION: Bolsas de 1 Kg. de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto, Olor y Sabor: Característico. CALIDAD Primera. </td> <td>KLG</td> <td>273.00</td> </tr> <tr> <td> ACELGA (AL PESO) TIPO Fresco. (AL PESO) PRESENTACION: Atado x 500 gr. aprox. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Hojas grandes, sin raíz, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde intenso. Olor: característico. CALIDAD Primera. </td> <td>KLG</td> <td>21.00</td> </tr> <tr> <td> AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro, textura dura. PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación, peso promedio 65 gr. por unidad, y longitud mínima de 10cm. parte utilizable. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: libre de cortes y magulladuras. Color: anaranjado brillante característico. Olor: característico. </td> <td>KLG</td> <td>1,588.00</td> </tr> <tr> <td> AJÍ LIMO TIPO: Seco sin pepa, solo parte utilizable (pelado). CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de impurezas. Color rojo oscuro característico. CALIDAD Primera. </td> <td>UNIDAD</td> <td>6.00</td> </tr> <tr> <td> AJO PELADO A GRANEL TIPO: Fresco, maduro, textura dura. </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			INSUMOS: VEDURAS Y OTROS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ACEITUNA NEGRA A GRANEL TIPO: Negra de botija en salmuera, entera, grandes tamaños homogéneos, peso promedio por unidad de 8 gr. PRESENTACION: Bolsas de 1 Kg. de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto, Olor y Sabor: Característico. CALIDAD Primera.	KLG	273.00	ACELGA (AL PESO) TIPO Fresco. (AL PESO) PRESENTACION: Atado x 500 gr. aprox. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Hojas grandes, sin raíz, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde intenso. Olor: característico. CALIDAD Primera.	KLG	21.00	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro, textura dura. PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación, peso promedio 65 gr. por unidad, y longitud mínima de 10cm. parte utilizable. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: libre de cortes y magulladuras. Color: anaranjado brillante característico. Olor: característico.	KLG	1,588.00	AJÍ LIMO TIPO: Seco sin pepa, solo parte utilizable (pelado). CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de impurezas. Color rojo oscuro característico. CALIDAD Primera.	UNIDAD	6.00	AJO PELADO A GRANEL TIPO: Fresco, maduro, textura dura.		
INSUMOS: VEDURAS Y OTROS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD																			
ACEITUNA NEGRA A GRANEL TIPO: Negra de botija en salmuera, entera, grandes tamaños homogéneos, peso promedio por unidad de 8 gr. PRESENTACION: Bolsas de 1 Kg. de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto, Olor y Sabor: Característico. CALIDAD Primera.	KLG	273.00																			
ACELGA (AL PESO) TIPO Fresco. (AL PESO) PRESENTACION: Atado x 500 gr. aprox. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Hojas grandes, sin raíz, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde intenso. Olor: característico. CALIDAD Primera.	KLG	21.00																			
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro, textura dura. PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación, peso promedio 65 gr. por unidad, y longitud mínima de 10cm. parte utilizable. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: libre de cortes y magulladuras. Color: anaranjado brillante característico. Olor: característico.	KLG	1,588.00																			
AJÍ LIMO TIPO: Seco sin pepa, solo parte utilizable (pelado). CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de impurezas. Color rojo oscuro característico. CALIDAD Primera.	UNIDAD	6.00																			
AJO PELADO A GRANEL TIPO: Fresco, maduro, textura dura.																					



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
COMISIONADO DE CONTRATACION



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

	<p>PRESENTACION: Bolsas de 1 Kg. de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: blanco marcado. Sabor: acre. Olor: aroma marcado. Aspecto: limpios, frescos, tamaño uniforme, sanos enteros. CALIDAD Primera.</p>	KLG	270.00
	<p>ALBAHACA (AL PESO) TIPO: Fresco (AL PESO) PRESENTACION: Atado x 500 gr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras. Color: verde oscuro característico. Olor: característico. CALIDAD Primera.</p>	KLG	407.00
	<p>APIO (AL PESO) TIPO: Fresco entero. PRESENTACION: Peso promedio 5 Kgr. por atado, peso por cabeza de apio 1 Kgr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de impurezas, tallos y hojas frescas, sin magulladuras. Color verde oscuro característico. Olor: característico.</p>	KLG	1,963.00
	<p>ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO) TIPO: Vaina fresca inmadura PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: vaina de forma aplastada de color verde esmeralda de 5 a 8 cm, sin magulladuras. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	86.00
	<p>ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA TIPO: Vaina y granos grandes y frescos PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: vaina y granos limpios, sin magulladuras, Color verde intenso característico, Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,075.00
	<p>BETERRAGA (AL PESO) TIPO: Tubérculo carnoso. PRESENTACION: Atados de 1 Kgr., En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Tubérculo carnoso rojo intenso sin hojas, sin ataque de plagas y enfermedades. CALIDAD Primera, debidamente seleccionada limpios.</p>	KLG	931.00
	<p>BROCOLI (AL PESO) TIPO: Hortaliza verde fresca. PRESENTACION: Por Kilos (cada unidad mínimo 1 Kg) CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible. Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli. Color: verde oscuro. Textura firme.</p>	KLG	284.00
	<p>CAIGUA TIPO CRIOLLO TIPO: Hortaliza verde, de forma ovalada alargada, apuntada y turgente, libre de humedad externa.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: verde claro. Olor y Sabor: característico exento de olores extraños. CALIDAD Primera.</p>	KLG	593.00
	<p>CAMOTE MORADO TIPO: Tubérculo carnoso. Peso entre 80 y 100 gr. PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. Lavado y seleccionado.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Tubérculo carnoso rojo sin hojas, sin ataque de plagas y enfermedades. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	2786.00

UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE APURIMAC
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
UNIDAD DE ABASTECIMIENTO
DORIS ANTONIO BUSTOS GARCÍA
ADMINISTRADOR DEL COMERCIO UNIVERSITARIO



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE APURIMAC Bach. Karelitz Juan Yngier Carrasco Serrito ADMINISTRADOR DEL CONSEJO UNIVERSITARIO</p>	<p>CEBOLLA CHINA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado x 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, seco, sin raíz, sin magulladuras, de 1 solo bulbo. Color: cabeza blanca y hojas verdes característico. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	519.00
	<p>CEBOLLA ROJA (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso mínimo 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras, de 1 solo bulbo. Color: morado característico. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	10,839.00
	<p>CEDRON (AL PESO) TIPO: Fresco, entero; PRESENTACION: Atado de 500 gr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio. Color: verde oscuro característico. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	25.00
	<p>CHAYOTE (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso mínimo 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras, de 1 solo bulbo. Color: morado característico. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	UNIDAD	99.00
	<p>CHOCLO CATEGORÍA SEGUNDA - ENTERO TIPO: Choclo fresco entero. PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: libre de impurezas, pudrición, insectos y materia extraña. De sabor y olor, característico del producto, exento de olores extraños. CALIDAD: Primera. Limpios, frescos.</p>	UNIDAD	5,900.00
	<p>CHOCLO DESGRANADO TIPO: Choclo Desgranado CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Color: Amarillo claro o blanco (dependiendo de la variedad). Debe ser uniforme y sin signos de decoloración. Sabor: Dulce y ligeramente lechoso, con un toque de almidón. No debe tener sabores amargos ni ácidos. Textura: Tierna, jugosa y ligeramente crocante. Los granos deben ser suaves, pero no demasiado blandos o pastosos.</p>	KLG	2,245.00
	<p>COCHAYUYO TIPO: Es un alga marina comestible; PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Libre de impurezas, producto fresco, de calidad de primera, libre de pudrición y de insectos, de color verde, de sabor y olor característico del producto. CALIDAD: Primera, Limpios, íntegros.</p>	KLG	140.00
	<p>COL DE BRUSELAS (AL PESO) Unidad de Medida: Kilo Descripción: verdura de hoja tiernas verde alargadas Calidad: de primera. Característica: No deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.</p>	KLG	217.00
<p>COL MORADA Descripción: verdura de hoja tiernas MORADA alargadas Calidad: de primera.</p>	UNIDAD	74.00	



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

	<p>Característica: No deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.</p>		
	<p>COLIFLOR (AL PESO) TIPO: Verde fresca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible. Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca la coliflor, Textura firme. Homogéneo, blanco, Limpios y desinfectados. CALIDAD: Primera. Limpios, frescos.</p>	KLG	296.00
	<p>CULANTRO (AL PESO) TIPO: Fresco, limpio; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Hojas limpias libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	477.00
	<p>ESPINACA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: Hojas grandes, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	967.00
	<p>FRIJOL CHINO TIPO: Vegetal; PRESENTACION: Embolsado x 1 Kg. en papel kraft y protegido con bolsas de polietileno transparente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Tallo fresco de Bem., enteros y limpios. Sin picaduras de insectos. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	250.00
	<p>HABA FRESCA TIPO: Vaina y granos grandes y frescos PRESENTACION: En jabas de plásticos limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: vaina y granos limpios, sin magulladuras, Color verde intenso característico, Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	3,895.00
	<p>HIERBA BUENA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. Embolsado en bolsas de polietileno transparente de alta resistencia a la manipulación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, hojas grandes, sin raíz. Color: verde característico. Olor: característico. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	83.00
	<p>HIERBA LUISA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: entero y limpio. Color: verde característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	40.00
	<p>HUACATAY (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	153.00
	<p>KIÓN FRESCO TIPO: Fresco, raíz entera; PRESENTACION: Empacado x 1 Kg. en bolsa de grado alimenticio, peso mínimo 100 gr. por unidad. Lavado y seleccionado.</p>	UNIDAD	394.00

UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE APURIMAC
Doc. Representante del Comité de Selección
ADMINISTRADOR DE COMPRAS UNIVERSITARIO



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

	<p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: Limpio Libre de picaduras y magulladuras. Color: amarillo característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>		
	<p>LECHUGA AMERICANA (AL PESO) TIPO: Lactuca sativa, familia asteraceae, verdura de hoja tierna verde claro. Tipo americana. PRESENTACION: Unidad por 400 gr. +/- 5%. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICA Limpios y desinfectados, sin raíz, no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	590.00
	<p>LIMON DULCE (AL PESO) TIPO: Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie Citrus aurantifolia (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica. PRESENTACION: Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,419.00
	<p>MANZANILLA FRESCA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz. Color: característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	25.00
	<p>MARLO DE MAIZ MORADO TIPO: Maíz morado seco. PRESENTACION: Longitud mínima de mazorca 15 cm. en jabas de plástico limpias CARACTERISTICA: Aspecto: Limpio, mazorca entera. Color: morado oscuro característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	616.00
	<p>MENTA (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz, hojas sin magulladuras Color: verde oscuro intenso característico, Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	84.00
	<p>MUÑA FRESCA (AL PESO) TIPO: Es una planta arbustiva, leñosa, que alcanza de 0.80 a 1.20 mt de altura en la parte superior. PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, sin raíz, hojas sin magulladuras Color: verde oscuro intenso característico, CALIDAD: Primera.</p>	KLG	63.00
	<p>NABO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION Peso mínimo por unidad 100 a 200 gr. Diámetro de 8 a 10 cm. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras. Color: bulbo blanco, con tallo verde de 5 cm, sin hojas. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	739.00
<p>OLLUCO - ENTERO TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Entero, Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Producto de aspecto limpio, color amarillo, íntegro, fresco y maduro, limpio. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	209.00	



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
CORPORACIÓN CENTRAL DE ADMINISTRACIÓN - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE APURIMAC Rocío C. Rodríguez Buján Contreras Sierra Administradora del Consejo Universitario</p>	<p>PAICO (AL PESO) TIPO: Planta herbácea, anual, o perenne, muy aromática, de tallo erguido de hasta 1 m de altura, glabro, con surcos longitudinales poco profundos, anguloso, ramoso, verde con líneas blanquecinas o rosáceas. PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	100.00
	<p>PEPINILLO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso mínimo 300 gr. por unidad, en jabas de plástico limpias. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: libre de magulladuras y picaduras. Color: verde intenso característico, Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	813.00
	<p>PEREJIL (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: hojas limpias y grandes libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro intenso característico. Olor: característico. No presentar aplastamiento, ni maltrato por aplastamiento; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	504.00
	<p>PIMIENTO MORRON (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Peso mínimo 150 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	972.00
	<p>PORO (AL PESO) TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso 80 a 100 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de impurezas, sin raíz, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, Color: Hojas verdes, bulbo blanco característico, Olor: característico CALIDAD: Primera.</p>	KLG	474.00
	<p>QUESO PARIÁ PRESENTACION: En molde; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,557.00
	<p>QUESO FRESCO DE VACA CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,522.00
	<p>RABANITO (AL PESO) TIPO: Hortaliza crucífera de calidad, de bulbo forma ovalada, redondeada, libre de humedad externa PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Color bulbo exterior rosa y pulpa blanca, sabor y olor característico del producto, limpios exento de cualquier sustancia ajena. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	200.00
	<p>ROCOTO AL PESO TIPO: Fresco, maduro; PRESENTACION: Peso por unidad 70 gr. como mínimo. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	40.00
	<p>ROMERO (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Aspecto: hojas limpias y grandes, sin raíz, libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	100.00



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

	<p>SACHATOMATE TIPO: fresco; PRESENTACIÓN: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Apariencia ovalada con cáscara lisa y brillante, en colores que varían de amarillo a rojo o púrpura. Su pulpa es jugosa y puede ser naranja, amarilla o rojiza, con semillas pequeñas en el centro, su sabor es agrídulce, con un equilibrio entre acidez y dulzura. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	121.00
	<p>TARWI MOLIDO TIPO: fresco; PRESENTACIÓN: Molido. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Crema a amarillo claro, dependiendo del grado de procesamiento y secado. Sabor: Amargo si no ha sido desamargado; después del proceso de eliminación de alcaloides, su sabor es más suave y ligeramente dulce con notas a frutos secos. Textura: Polvo fino y homogéneo, aunque puede variar según el grado de molienda. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	815.00
	<p>TOMATE (AL PESO) TIPO: Fresco, semi-maduro; PRESENTACION: Peso mínimo: 100 gr por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	4,813.00
	<p>TORONJIL (AL PESO) TIPO: Fresco; PRESENTACION: Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: hojas limpias y grandes, sin raíz, libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	49.00
	<p>VAINITA CALIDAD PRIMERA TIPO: La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada. PRESENTACION: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	497.00
	<p>YUCA CATEGORÍA I TIPO: La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, de la familia de las Euphorbiaceae PRESENTACION: En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Estar entera; Estar sana, deben excluirse los productos afectados por descomposición. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,034.00
	<p>ZANAHORIA (AL PESO) TIPO: Tubérculo fresco, maduro anaranjado. PRESENTACION: Peso mínimo 150 gr. por unidad. Diámetro 5 a 8 cm. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: limpio, libre de magulladuras y rajaduras. Color: anaranjado característico. Olor: característico; CALIDAD: Primera.</p>	KLG	5,152.00
	<p>ZAPALLO LOCHE (AL PESO) TIPO: La calabaza o zapallo es el fruto en baya de la calabacera, planta herbácea de la familia de las cucurbitáceas, de hojas grandes y ásperas, y flores de color amarillo intenso. La más utilizada en la cocina es la calabaza común, Cucurbita máxima. PRESENTACION: Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. CALIDAD: Primera.</p>	KLG	1,110.00



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

	<p>ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA TIPO: La calabaza o zapallo es el fruto en baya de la calabacera, planta herbácea de la familia de las cucurbitáceas, de hojas grandes y ásperas, y flores de color amarillo intenso. La más utilizada en la cocina es la calabaza común, Cucurbita máxima. CALIDAD: Primera.</p>	<p>KLG</p>	<p>3,540.00</p>
<p>4.2. Almacenamiento</p>	<p>El almacenamiento de las VERDURAS Y OTROS debe ajustarse si a lo establecido en el artículo 25 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA que indica: Manipulación frutas y hortalizas; <i>“El transporte, almacenamiento y comercialización de frutas que se consumen con cáscara y de hortalizas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte. Queda prohibido el refrescamiento de las hortalizas con aguas provenientes de acequias o de cualquier otra fuente que no garantice su potabilidad”.</i></p>		
<p>4.3. Transportes y seguros</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las verduras y otros, características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el D.S. N° 007 -98-SA del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas, en los siguientes artículos: art. 75 condiciones de transporte, art. 76 limpieza y desinfección de vehículos y el art. 77 carga, estiba y descarga. - El producto debe llegar sobre parihuelas u otra superficie para evitar el contacto con las partes del vehículo. - El costo de transporte del producto hacia la entidad es de responsabilidad del contratista, sin costo adicional para LA ENTIDAD. 		
<p>5. REQUISITOS DE CALIFICACION</p>	<p style="text-align: center;"><u>CAPACIDAD LEGAL</u></p> <p><u>HABILITACION</u> <u>REQUISITOS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (VIGENTE), el establecimiento puede ser de su propiedad y/o alquilado, pero estas deben tener toda la documentación solicitada según especificaciones técnicas y bases administrativas. • Certificado o constancia de desratización, desinfección y desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, según lo establecido por la RM N° 449-2001-SA-DM, expedida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud y/o DIRESA según corresponda. • El Contratista deberá de estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores (RNP). <p><u>ACREDITACION:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia de la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (VIGENTE) y/o contrato de arrendamiento en caso de ser alquilado. • Copia del Certificado o constancia de desratización, desinfección y desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos. • Copia del Registro Nacional de Proveedores (RNP). <p><u>NOTA: Adjuntar copia simple de los documentos solicitados las mismas deben estar vigentes a la presentación de la oferta (de corresponder).</u></p>		



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
 DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
 UNIDAD DE ABASTECIMIENTO



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

	<p>❖ EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD:</p> <p>REQUISITO:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a una (01) vez el valor referencial, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N°1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se requiere acreditar el 25% del valor referencial, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de Alimentos en General.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>
<p>6. DOCUMENTOS A PRESENTAR A LA FIRMA DE CONTRATO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Copia simple de SOAT vigente, copia simple de Tarjeta de Propiedad o documento análogo que acredite la propiedad, si el vehículo es alquilado deberá adjuntar copia simple del contrato de alquiler y copia simple de la revisión técnica.
<p>7. LUGAR DE ENTREGA</p>	<p>Los insumos tendrán que ser entregados en el almacén del comedor universitario de la UNAMBA, y previa coordinación con el responsable de almacén y/o nutricionista en la siguiente dirección: Av. Garcllazo de la Vega S/N Tamburco - Abancay – Apurímac.</p>
<p>8. PLAZO DE ENTREGA</p>	<p>Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en un plazo de doscientos cuarenta y uno (241) días calendarios, computados desde el primer día de inicio de Labores Académicas (05 de mayo del 2025) según RESOLUCION N° 064-2025-CU-UNAMBA.</p> <p>Las entregas serán previa coordinación con el área usuaria y según los siguientes términos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las entregas se realizarán los días domingos previo requerimiento de acuerdo a la necesidad del comedor universitario; hasta la culminación del año fiscal 2025. • Se notificará mediante correo electrónico y/o aplicación de mensajería Instantánea el requerimiento de las verduras los días jueves. • El Horario de entrega de las verduras al almacén central del comedor universitario será desde las 2:00 pm hasta las 4:00 pm.

UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Dra. ALICIA CARRERA TORRES
ADMINISTRADOR DEL COMEDOR UNIVERSITARIO



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

<p>9.CONFIDENCIALIDAD</p>	<p>Toda información de la UNAMBA a que tenga acceso el contratista, así como su personal y sus subcontratistas, deben comprometerse a mantener las reservas del caso y no transmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) sin la autorización expresa y por escrito de la UNAMBA.</p>
<p>10. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL</p>	<p>Los productos se entregarán en embalaje utilizando los implementos técnicos y tecnológicos que preserven, integridad y conservación, en el comedor universitario de la UNAMBA, según cronograma de entrega establecido.</p> <p>10.1.- La UNAMBA no se encuentra obligado a recibir productos que no se encuentren detallados siendo esta situación de entera responsabilidad del Contratista.</p> <p>10.2.- El postor ganador de la Buena Pro será el único responsable ante la UNAMBA para cumplir con la entrega de los productos en las condiciones establecidas y las particularidades del contrato suscrito, no pudiendo transferir esas responsabilidades a los transportistas, ni otras entidades o terceros en general.</p> <p>10.3.- La empresa contratista deberá entregar estrictamente el ítem y/o producto alimenticio que se detalla en la correspondiente guía de remisión que a su vez corresponde a la orden de compra. Las características del producto inicialmente ofertado serán respetadas no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características. Salvo coordinación con el área usuaria, debiendo contar con la respectiva autorización.</p> <p>10.4.- La conformidad de recepción de los bienes se acreditará con la guía de remisión, factura y/o orden de compra, las que serán firmadas por el Contratista o representante del Contratista, almacén central y representante del área usuaria, previa verificación de cantidades y cumplimiento estricto de las especificaciones técnicas, de acuerdo al cronograma de entrega.</p> <p>10.5.- A la recepción del producto alimenticio, la Administración del Comedor Universitario, un profesional nutricionista y el responsable del Almacén del Comedor Universitario verificarán inmediatamente la integridad de los productos e informará solamente en el caso de encontrar alguna observación relevante teniendo en cuenta que los productos estarán sometidos a control de calidad, de ser el caso. La conformidad indicada en el punto anterior no invalida cualquier reclamo por parte de la UNAMBA al detectarse alguna deficiencia cuantitativa y cualitativa en el bien.</p> <p>10.6.- Para cada acto de entrega, el Contratista deberá mantener obligatoriamente un stock de seguridad, el que será como mínimo el 10% de la cantidad total a entregar por producto, que le permita cubrir posibles contingencias, tales como reponer mermas y/o víveres deteriorados a consecuencia del transporte, no detectables durante su recepción entre otras (Debiéndose de acreditar dicho requerimiento mediante declaración jurada).</p> <p>10.7.- De no ser encontrado conforme la calidad del producto, el Contratista deberá subsanar, reponer o reemplazar el producto observado, dentro del plazo de un 01 día hábil a partir de la notificación de la observación a la calidad del producto. En todos los casos continuará respetándose el plazo de entrega (Debiéndose de acreditar dicho requerimiento mediante declaración jurada de reposición del bien defectuoso).</p> <p>10.8.- Las fallas en sellado o el uso de material no idóneo, para el empaque, así como la falta de peso en las (latas, empaques o bolsas según sea el caso) motivará la devolución</p>



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
Firma: Carlos Rodríguez Breyer (Administrador del Comedor Universitario)

	<p>del lote y la reposición del objeto materia de la Buena Pro, sin costo adicional para la Entidad.</p> <p>10.9.- En caso de hecho fortuito o fuerza mayor, la Administración del comedor Universitario podrá modificar el cronograma de entrega previa comunicación escrita del Contratista.</p> <p>10.10.- La conformidad de recepción de calidad es un documento que será otorgado por los encargados de almacén y nutrición del comedor universitario. Esta conformidad estará referida a la verificación de correspondencia entre los alimentos recibidos, el detalle de las condiciones de suministro solicitadas, especificaciones técnicas, las cantidades incluidas en la propuesta adjudicada y el adecuado estado de conservación. La conformidad de recepción no invalida el reclamo posterior de la UNAMBA, por defectos o vicios ocultos no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.</p> <p>10.11.- Los certificados de desratización, desinfección y desinsectación, tendrán que estar VIGENTES durante toda la ejecución contractual del contrato correspondiente al presente proceso de selección.</p> <p>10.12. - El Contratista no debe de ingresar a las instalaciones de la Entidad sin la respectiva autorización del administrador del comedor Universitario.</p>
<p>11. FORMA DE PAGO</p>	<p>El pago será en forma parcial (mensualmente), de acuerdo a la cantidad de verduras que haya entregado el contratista una vez cumplido el mes.</p>
<p>12. PENALIDAD POR MORA</p>  <p>UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE APURIMAC Dr. Carlos Alberto Torres Administrador del Comedor Universitario</p>	<p>Para la aplicación de penalidades por mora, se considerará la siguiente fórmula, la misma que podrá ser descontada de corresponder, del pago parcial o del último pago y por un monto que no podrá exceder el 10% del monto contratado.</p> <p>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:</p> $Penalidad\ Diaria = \frac{0,10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$ <p>Donde:</p> <p>F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;</p> <p>F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.</p> <p>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.</p> <p>Asimismo, se podrá aplicar otras penalidades, para tal efecto.</p> <p>Indicar las otras penalidades que se aplicarán, las mismas que no podrán exceder el 10% del monto contratado, las mismas que tienen que ser objetivas, razonables, y congruentes con el objeto de la contratación.</p>



UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION - UNIDAD DE ABASTECIMIENTO

<p>13. OTRAS PENALIDADES</p> 	<p>OTRAS PENALIDADES</p> <p>De acuerdo con el artículo 163 del reglamento y considerando la naturaleza del servicio a contratar, la aplicación de dichas penalidades será de acuerdo con la tabla que se detalla a continuación:</p> <p>Cabe indicar que toda deficiencia contemplada como penalidad automática será consignada en un acta de verificación, la misma que será firmada por los representantes de la entidad y el contratista, en caso de que el contratista se niegue a firmar el acta dejara constancia de lo ocurrido.</p> <table border="1" data-bbox="486 604 1364 1500"> <thead> <tr> <th colspan="4">OTRAS PENALIDADES</th> </tr> <tr> <th>Nº</th> <th>SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD</th> <th>FORMA DE CALCULO</th> <th>PROCEDIMIENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Si el bien no es transportado en jabas limpias – de corresponder según el insumo a entregar.</td> <td>5% de la UIT por cada ocurrencia.</td> <td>Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio como: EPPS: • Cofia y/o gorra para cabeza. • Guantes. • Mascarilla Facial y/o Barbijo • Calzados (Botas), o en su defecto que el calzado este cubierto.</td> <td>2% de la UIT por cada ocurrencia.</td> <td>Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Si el bien no es transportado en vehículos adecuados o como lo exigen las especificaciones técnicas.</td> <td>5% de la UIT por cada ocurrencia.</td> <td>Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Si el bien no ingresa en el horario indicado de 2:00 pm a 4:00 pm.</td> <td>2% de la UIT por cada ocurrencia.</td> <td>Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).</td> </tr> </tbody> </table>	OTRAS PENALIDADES				Nº	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO	1	Si el bien no es transportado en jabas limpias – de corresponder según el insumo a entregar.	5% de la UIT por cada ocurrencia.	Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).	2	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio como: EPPS: • Cofia y/o gorra para cabeza. • Guantes. • Mascarilla Facial y/o Barbijo • Calzados (Botas), o en su defecto que el calzado este cubierto.	2% de la UIT por cada ocurrencia.	Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).	3	Si el bien no es transportado en vehículos adecuados o como lo exigen las especificaciones técnicas.	5% de la UIT por cada ocurrencia.	Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).	4	Si el bien no ingresa en el horario indicado de 2:00 pm a 4:00 pm.	2% de la UIT por cada ocurrencia.	Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).
OTRAS PENALIDADES																									
Nº	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO																						
1	Si el bien no es transportado en jabas limpias – de corresponder según el insumo a entregar.	5% de la UIT por cada ocurrencia.	Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).																						
2	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio como: EPPS: • Cofia y/o gorra para cabeza. • Guantes. • Mascarilla Facial y/o Barbijo • Calzados (Botas), o en su defecto que el calzado este cubierto.	2% de la UIT por cada ocurrencia.	Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).																						
3	Si el bien no es transportado en vehículos adecuados o como lo exigen las especificaciones técnicas.	5% de la UIT por cada ocurrencia.	Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).																						
4	Si el bien no ingresa en el horario indicado de 2:00 pm a 4:00 pm.	2% de la UIT por cada ocurrencia.	Previo informe de la oficina de alimentación o la que haga de las veces (se adjuntara acta y/ o fotografías).																						
<p>14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS</p>	<p>El contratista es el responsable de la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por un plazo de (1) año contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.</p>																								

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE INSUMOS - VERDURAS

NI	NOMBRE VERDURA Y OTRO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	TOTAL POR 243 DIAS CALENDARIOS
1	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KLG	273	34	34	34	34	34	34	34	36	273
2	ACELGA (AL PESO)	KLG	21	3	3	3	3	3	2	2	2	21
3	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KLG	1.588	199	199	199	199	199	199	199	195	1588
4	AJI LIMÓ	UNIDAD	6	1	1	1	1	1	1			6
5	AJO PELADO A GRANEL	KLG	270	34	34	34	34	34	34	33	33	270
6	ALBAHACA (AL PESO)	KLG	407	51	51	51	51	51	51	51	50	407
7	APRO (AL PESO)	KLG	1.963	245	245	245	245	245	245	246	246	1963
8	ARVEJA CHINA JOLANITAD (AL PESO)	KLG	86	11	11	11	11	11	11	10	10	86
9	ARVEJA VERDE CATEGORÍA SEGUNDA	KLG	1.075	134	134	134	134	134	135	135	135	1075
10	BETERRADA (AL PESO)	KLG	931	116	116	116	116	116	117	117	117	931
11	BROCOLI (AL PESO)	KLG	284	36	36	36	36	36	36	34	34	284
12	CAJUGA TIPO CROLLO	KLG	593	74	74	74	74	74	74	74	75	593
13	CAMOTE MORADO	KLG	2.786	348	348	348	348	348	348	349	349	2786
14	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KLG	519	65	65	65	65	65	65	65	66	521
15	CEBOLLA ROSA (AL PESO)	KLG	10.839	1355	1355	1355	1355	1355	1355	1355	1354	10839
16	CEDRÓN (AL PESO)	KLG	25	3	3	3	3	3	3	3	4	25
17	CHAYOTE (AL PESO)	UNIDAD	99	12	12	12	12	12	13	13	13	99
18	CHOCLO CATEGORÍA SEGUNDA	UNIDAD	5.900	736	736	736	736	736	736	736	736	5900
19	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	KLG	2.245	281	281	281	281	281	280	280	280	2245
20	COCHAYUVO	KLG	340	18	18	18	18	18	18	16	16	340
21	COL DE BRUSÉLAS (AL PESO)	KLG	217	27	27	27	27	27	27	27	28	217
22	COL MORADA	UNIDAD	74	9	9	9	9	9	9	10	10	74
23	COLIFLOR (AL PESO)	KLG	296	37	37	37	37	37	37	37	37	296
24	CULANTRO (AL PESO)	KLG	477	60	60	60	60	60	59	59	59	477
25	ESPINACA (AL PESO)	KLG	967	121	121	121	121	121	121	121	120	967
26	FRUJO CHINO	KLG	250	31	31	31	31	31	31	32	32	250
27	HABA FRESCA	KLG	3.895	487	487	487	487	487	487	487	486	3895
28	HERBA BUENA (AL PESO)	KLG	83	10	10	10	10	10	11	11	11	83
29	HERBA LUISA (AL PESO)	KLG	40	5	5	5	5	5	5	5	5	40
30	HUACATAY (AL PESO)	KLG	155	19	19	19	19	19	19	19	20	155
31	KION FRESCO	UNIDAD	394	49	49	49	49	49	49	50	50	394
32	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	KLG	590	74	74	74	74	74	74	73	73	590
33	LIMÓN DULCE (AL PESO)	KLG	1.419	177	177	177	177	177	178	178	178	1419
34	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KLG	25	3	3	3	3	3	3	3	4	25
35	MARJO DE MAÍZ MORADO	KLG	616	77	77	77	77	77	77	77	77	616
36	MENTA (AL PESO)	KLG	84	11	11	11	11	11	11	9	9	84
37	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KLG	63	8	8	8	8	8	8	8	7	63
38	NABO (AL PESO)	KLG	739	92	92	92	92	92	93	93	93	739
41	PEPINILLO (AL PESO)	KLG	813	102	102	102	102	102	101	101	101	813
42	PEREJIL (AL PESO)	KLG	504	63	63	63	63	63	63	63	63	504
43	PIMIENTO MORRÓN (AL PESO)	KLG	972	122	122	122	122	122	122	120	120	972
44	PIRO (AL PESO)	KLG	474	59	59	59	59	59	59	60	60	474
45	QUESO FRESCO DE VACA	KLG	1.522	190	190	190	190	190	190	191	191	1522
46	QUESO PANNA	KLG	1.557	195	195	195	195	195	194	194	194	1557
47	RABANITO (AL PESO)	KLG	200	25	25	25	25	25	25	25	25	200
48	ROCOTO AL PESO	KLG	40	5	5	5	5	5	5	5	5	40
49	ROMERO (AL PESO)	KLG	160	13	13	13	13	13	13	11	11	160
50	SACHA TOMATE (AL PESO)	KLG	121	15	15	15	15	15	15	15	15	121
51	TARWI	KLG	815	102	102	102	102	102	102	102	101	815
52	TOMATE (AL PESO)	KLG	4.813	602	602	602	602	602	601	601	601	4813
53	TORONJIL (AL PESO)	KLG	49	6	6	6	6	6	6	6	7	49
54	YANITA CALIDAD PRIMERA	KLG	497	62	62	62	62	62	62	62	63	497
55	YUCA CATEGORÍA I	KLG	1.034	129	129	129	129	129	129	130	130	1034
56	ZANAHORIA (AL PESO)	KLG	5.152	644	644	644	644	644	644	644	644	5152
57	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KLG	1.110	139	139	139	139	139	139	138	138	1110
58	ZAPALLO WACRE CATEGORÍA PRIMERA	KLG	3.540	443	443	443	443	443	443	441	441	3540

UNIVERSIDAD NACIONAL MICAELA BASTIDAS DE APURIMAC

 Darío Alcántara
 ADMINISTRADOR DEL COMITÉ UNIVERSITARIO

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none">• Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (VIGENTE), el establecimiento puede ser de su propiedad y/o alquilado, pero estas deben tener toda la documentación solicitada según especificaciones técnicas y bases administrativas.• Certificado o constancia de desratización, desinfección y desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, según lo establecido por la RM N° 449-2001-SA-DM, expedida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud y/o DIRESA según corresponda.
	Importante <p><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></p>
	<u>Acreditación:</u> <ul style="list-style-type: none">• Copia de la Licencia Municipal de Funcionamiento del establecimiento (VIGENTE) y/o contrato de arrendamiento en caso de ser alquilado.• Copia del Certificado o constancia de desratización, desinfección y desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos.
	Importante <p><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></p> <p><i>Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea la adquisición de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:</i></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>El postor debe contar con:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria</i> <p><u>Acreditación:</u></p>

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.</i> • <i>La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.</i>
--

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 379,577.00 (TRESCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SETENTA Y SIETE CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 94,894.25 (NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO CON 25/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de alimentos en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso</p>

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

que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

**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 style="text-align: right;">[100] puntos</p>

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo 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 [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

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

¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 28-2025-CS-UNAMBA-1

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 28-2025-CS-UNAMBA-1

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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.

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en 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.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ 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 compra²¹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 28-2025-CS-UNAMBA-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 Nº 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 Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCION
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 28-2025-CS-UNAMBA-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 28-2025-CS-UNAMBA-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 Nº 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 28-2025-CS-UNAMBA-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 Nº** [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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

.....
Consoiciado 2
Nombres, apellidos y firma del Consoiciado 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

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 28-2025-CS-UNAMBA-1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

ANEXO Nº 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 28-2025-CS-UNAMBA-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCION
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 28-2025-CS-UNAMBA-1
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
4										

²⁷ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁹ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

³¹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 28-2025-CS-UNAMBA-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 28-2025-CS-UNAMBA-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

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 28-2025-CS-UNAMBA-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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