



# 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



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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM**

PRIMERA CONVOCATORIA

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**Abarrotes en General para el Comedor Universitario de la Universidad  
Nacional Santiago Antúnez de Mayolo**

---

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



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

### 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 Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

**Importante**

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

## 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de lo exigido en la sección específica 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

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



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 y el otorgamiento de la buena pro.

#### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM  
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico



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

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

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

**Importante**

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





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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante



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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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



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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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



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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
RUC N° : 20166550239  
Domicilio legal : Av. Centenario N° 200 – Independencia – Huaraz – Ancash  
Teléfono: : 043-640020 ANEXO 3408  
Correo electrónico: : **dasa-ups@unasam.edu.pe**

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro: Abarrotes en General para el Comedor Universitario de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Doirectoral N° 115-2022-UNASAM el 05/07/2022

### 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 A 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

De acuerdo al requerimiento e indagación de precios del mercado, los insumos objeto de la contratación, puede distribuirse la buena pro por Items



## 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 ciento veinte (120) días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

Nº	ABARROTES	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGABLES				TOTAL
			JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	
1	ACEITE VEGETAL (BALDE x 20 LT)	BALDE	20	20	20	20	80
2	ACEITUNAS NEGRAS DE 1º	KG	60	60	60	60	240
4	ARVEJAS VERDES PARTIDAS	KG	80	80	80	80	320
5	AVENA LAMINADA	BOLSA x 10 KG	110	110	110	110	440
6	AZUCAR RUBIA SACO x 50 KG	SACO	20	20	20	20	80
7	CANELA ENTERO A GRANEL	KG	3	3	3	3	12
8	CHOCOLATE (CAJA x 50 UNIDADES x 90 GR)	CAJA	3	3	3	3	12
9	CHUÑO BOLSA x 25 KG	BOLSA	6	6	6	6	24
10	CLAVO DE OLOR A GRANEL	KG	3	3	3	3	12
11	COMINO MOLIDO	KG	3	3	3	3	12
12	CONSERVA DE PESCADO: SOLIDO O TROZOS DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (CAJA x 48 UNID X 170GR PRODUCTO NACIONAL)	CAJA X 48 UNID	25	25	25	25	100
13	FIDEOS CORTO (SURTIDO) BOLSA x 5 KG	BOLSA	25	25	25	25	100
14	FIDEOS LARGO (ESPAGUETI) BOLSA x 10 KG	BOLSA	60	60	60	60	240
16	FRIJOL CASTLLA DE PRIMERA	KG	50	50	50	50	200
17	GALLETA SODA CAJA x 3 KG	CAJA	10	10	10	10	40
18	GARBANZO DE PRIMERA	KG	50	50	50	50	200
19	GELATINA AMARILLA DE PIÑA (BOLSA x 5 KG)	BOLSA x 5 KG	20	20	20	20	80
20	GUINDONES (CAJA x 10 KG)	CAJA	4	4	4	4	16
21	HARINA 7 SEMILLAS	KG	50	50	50	50	200
22	HARINA DE HABAS FRESCA	KG	50	50	50	50	200
23	HARINA DE MACA FRESCA	KG	80	80	80	80	320
24	HARINA DE SOYA FRESCA	KG	100	100	100	100	400
25	HARINA DE TRIGO TOSTADO	KG	100	100	100	100	400
26	HONGOS SECO	KG	2	2	2	2	8
27	HUEVO PARDO (ENPAQUE x 360 UNID) x 24 KG	CAJA	15	15	15	15	60
28	JAMONADA DE POLLO	KG	30	30	30	30	120
29	KET CHUP (BALDE x 20 KG)	BALDE	3	3	3	3	12
30	LAUREL SECO	KG	2	2	2	2	8
31	LECHE EVAPORADA ENTERA (EMPQ x 24 UNID x 400 GR)	Empaque X 24 unid	60	60	60	60	240
33	MAICENA (ALMIDON DE MAIZ) BOLSA x 25 KG)	BOLSA x 25 KG	6	6	6	6	24
34	MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA (ENPAQUE x 1 KG)	KG	15	15	15	15	60
35	MANTEQUILLA (POTE x 400 GR)	POTE	25	25	25	25	100
36	MERMELADA DE FRUTA FRESCO x 1 KG	KG	20	20	20	20	80





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM  
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico



37	OREGANO SECO	KG	2	2	2	2	8
38	PALILLO	KG	2	2	2	2	8
39	PALLAR BB	KG	80	80	80	80	320
40	PAPA SECA BLANCA	KG	30	30	30	30	120
41	PASAS MORENA DE PRIMERA (CAJA x 10 KG)	CAJA	4	4	4	4	16
42	PIMIENTA BLANCA MOLIDO	KG	3	3	3	3	12
43	QUINUA PERLADA ENTERA	KG	100	100	100	100	400
44	SAL YODADA DE COCINA (SACO x 25 KG)	SACO x 25 KG	10	10	10	10	40
45	SEMOLA (SACO x 25 KG)	SACO x 25 KG	4	4	4	4	16
46	SILLAO (CAJA x 12 UNID X 1 LT)	CAJA x 12 UNID X 1 LT	30	30	30	30	120
47	TE A GRANEL	KG	1	1	1	1	4
48	TOMILLO SECO	KG	1	1	1	1	4
49	VINAGRE (CAJA x 12 UNID x 1 LT)	CAJA x 12 UNID x 1 LT	2	2	2	2	8

Nota: las entregas deberán coordinarse con el responsable del comedor universitario, pudiéndose distribuirse por semanas de cada mes de entrega y de existir alguna modificación en la entrega en concordancia con el desarrollo académico de los alumnos en el presente semestre académico

#### 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 Diez con 00/100 Soles (S/. 10.00) en Banco de la Nación Cuenta Corriente N° 0371-072314 a nombre de la UNASAM.

##### 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° 31365 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2022.
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2022.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225. Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF y Decreto Supremo N° 168-2020-EF.
- Directivas OSCE.
- Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27927 que modifica la Ley N° 27806.
- Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Ley N° 29622 que modifica la Ley N° 27785.
- Código Civil, en forma supletoria

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

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



- e) Consignar la documentación adicional que el postor debe presentar tales como:
- Carnet sanitario de su personal acreditando que su personal se encuentre en buen estado de salud
  - Licencia de funcionamiento con dedicación en el rubro objeto de la convocatoria.
  - Acreditar protocolo para la entrega de los viveres objetos de la convocatoria.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- g) 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)**
- h) 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 Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

**Advertencia**

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

**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.

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

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



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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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



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

#### 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida por mesa de partes, sito en la Av. Centenario N° 200 - Independencia – Huaraz – Ancash en físico.

#### 2.5. ADELANTOS<sup>11</sup>

*“La Entidad No otorgará adelanto alguno.*

#### 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES dentro de los quince (15) días calendarios siguientes de la presentación del informe de conformidad del responsable del comedor universitario.

Los pagos se llevarán a cabo por mes entregado en concordancia con los entregables por mes, conforme a las ordenes de compra, ya la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria (Unidad de Servicios Alimentarios) con visto bueno del jefe de la Dirección de Bienestar Universitario

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

- Recepción del almacén central y responsable del almacén del comedor universitario.
- Informe del funcionario responsable de la Unidad de Servicios Alimentarios del comedor con visto bueno del jefe de la Dirección de Bienestar Universitario
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar por mesa de partes, sito en la Av. Centenario N° 200 - Independencia – Huaraz – Ancash en físico

#### 2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de Ley Contrataciones del Estado

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

<sup>11</sup> Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.



### 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

##### ADQUISICION DE ABARROTES PARA CONSUMO HUMANO, PARA EL SERVICIO ALIMENTARIO (COMEDOR UNIVERSITARIO) - UNASAM

#### 1. ÁREA USUARIA:

Unidad de Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la Dirección de Bienestar Universitario - UNASAM.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

- Cumplir con lo establecido en MEF y la UNASAM, con la finalidad de cumplir con el abastecimiento de alimentos al Servicio Alimentario (comedor universitario) para los estudiantes de bajos recursos económicos.

#### 3. OBJETIVOS:

Adquisición de alimentos ABARROTES en general para consumo humano para el Servicios Alimentarios (comedor universitario) de la UNASAM, para brindar una alimentación balanceada en el desayuno, almuerzo y cena a los estudiantes beneficiarios de bajos recursos económicos y de buen rendimiento académico de la nuestra casa superior de estudios durante el presente año.

#### 4. ACTIVIDAD DEL POI:

Provisión de la dieta balanceada del comedor universitario.

MGE JOVANNA H. OLIVARES CORDOVA  
DIRECTORA (E) DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
UNASAM

#### 5. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES:

ITEM	CANTIDAD	UNID MEDIDA	DESCRIPCION
1	80	BALDE X 20 LITROS	ACEITE VEGETAL
2	240	KILOGRAMO	ACEITUNAS NEGRAS DE 1°
3	220	SACO X 50 KILOGRAMOS	ARROZ EXTRA
4	320	KILOGRAMO	ARVEJAS VERDES PARTIDAS
5	440	BOLSA x 10 KG	AVENA HOJUELAS
6	80	SACO X 50 KILOGRAMO	AZUCAR RUBIA
7	12	KILOGRAMO	CANELA ENTERO A GRANEL
8	12	CAJA x 50 UNIDADES	CHOCOLATE DE TAZA (x 90 GR)
9	24	BOLSA x 25 KILOGRAMOS	CHUÑO
10	12	KILOGRAMO	CLAVO DE OLOR A GRANEL
11	12	KILOGRAMO	COMINO MOLIDO
12	100	CAJA X 48 UNIDADES	CONSERVA DE PESCADO: SOLIDO O TROZOS DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (170GR) PRODUCTO NACIONAL)
13	100	PAQUETE x 5 KILOGRAMOS	FIDEOS CORTO (SURTIDO)
14	240	PAQUETE x 10 KILOGRAMOS	FIDEOS LARGO (ESPAGUETI)
15	320	KILOGRAMO	FRIJOL CANARIO DE PRIMERA





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM  
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico



16	200	KILOGRAMO	FRUJOL CASTLLA DE PRIMERA
17	40	CAJA x 3 KG	GALLETA SODA
18	200	KILOGRAMO	GARBANZO DE PRIMERA
19	80	BOLSA x 5 KG	GELATINA AMARILLA DE PIÑA
20	16	CAJA x 10 KG	GUINDONES
21	200	KILOGRAMO	HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL
22	200	KILOGRAMO	HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL
23	320	KILOGRAMO	HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL
24	400	KILOGRAMO	HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL
25	400	KILOGRAMO	HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL
26	8	KILOGRAMO	HONGOS SECO
27	60	CAJA DE 23 KG x 350 UNID	HUEVO PARDO DE GALLINA
28	120	KILOGRAMO	JAMONADA DE POLLO
29	12	BALDE x 20 KG	KET CHUP
30	8	KILOGRAMO	LAUREL SECO
31	240	PAQUETE X 24 und	LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 G
32	200	KILOGRAMO	LENTEJAS DE PRIMERA
33	24	BOLSA x 25 KG	MAICENA (ALMIDON DE MAIZ)
34	60	KILOGRAMO	MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA
35	100	POTE x 400 GR	MANTEQUILLA
36	80	FRASCO X 1 KG	MERMELADA DE FRUTA
37	8	KILOGRAMO	OREGANO SECO
38	8	KILOGRAMO	PALILLO
39	320	KILOGRAMO	PALLAR BB
40	120	KILOGRAMO	PAPA SECA BLANCA
41	16	CAJA x 10 KG	PASAS MORENA DE PRIMERA
42	12	KILOGRAMO	PIMIENTA BLANCA MOLIDO
43	400	KILOGRAMO	QUINUA PERLADA ENTERA
44	40	SACO x 25 KG	SAL YODADA DE COCINA
45	16	SACO x 25 KG	SEMOLA DE TRIGO
46	120	CAJA x 12 UNID DE LITRO	SILLAO
47	4	KILOGRAMO	TE A GRANEL
48	4	KILOGRAMO	TOMILLO SECO
49	8	CAJA x 12 UNID DE LITRO	VINAGRE BLANCO



**ACEITE VEGETAL:** Aceite vegetal comestible. Descripción General: Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente por fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a temperatura 20°C. Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma: 1) Pura (aceite proveniente de una sola materia prima) o 2) Mista (constituidos por la mezcla de aceites puros). La calidad: debe cumplir con las NTP 209.001, inocuidad: Normas de codex, Metales pesados Codex. Envase: Balde de



PVC, de primer uso (establecido en NTP 311.286); Presentación: envase de 20 Lt. Vida Útil (01) año a partir de la fecha de producción; Rotulado: Según D.S N° 007-98-SA, concordar con la NMP 001:1985.

**ACEITUNAS NEGRAS:** Es el fruto de variedades de olivo cultivado, sano, cosecha en el estado de madurez y de calidad adecuada al tipo de preparación tal que provea un producto de buena calidad y conservación para el consumo. Con registro sanitario expedido por DIGESA. Debe ser extra o de primera, con sabor, color, aroma y textura característico del producto final. Debe estar sanos, limpios, exenta de sabor y olor anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción, exenta de defectos, exenta de materias extrañas, sin alteración en curso o de fermentación anormal, debe ser de una sola variedad, de color uniforme sin manchas; las aceitunas deben ser enteras exenta de defectos que afecten la pulpa no arrugadas; la salmuera debe ser limpia y exenta de materias extrañas de sabor y olor anormales. El envase debe cumplir con el Art. 118 y 119 del D.S N° 007-98-SA, Vida útil: 06 meses de la fecha de producción. Rotulado según lo señalado en el Art 117° D.S 007-98-SA, NMP 001:1985, NTP 209.038.

De forma ovalada, Tamaño promedio: de 2 a 3 cms de longitud, Presentación: Envases de plástico

**ARROZ PILADO: GRADO DE CALIDAD: EXTRA** Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad, al cual se ha removido la cascara, los embriones y el pericarpio o cutícula en un procedimiento normal. Cumplir con todos los estándares de calidad de DIGES, Codex y otros órganos reguladores. El arroz debe ser inocua y adecuado para el consumo humano, no deberá tener insectos o sus huevos, granos mohosos, germinados, picados sucios y olores o sabores extraños causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Así mismo deberá estar exento de fielen y polvillo. Cumplir con NTP 205.011.1979.

Envase: deberá ser envasado en sacos de polipropileno o bolsas de polipropileno de primer uso, transparente, que permitan mantener sus características su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento y transporte. Presentación: 50 Kg. Tiempo de vida útil: 01 año desde la fecha de producción. Rotulado: Cumplir con los estándares.

#### **ARVEJAS VERDES PARTIDAS:**

Es una legumbre de la especie *Pisum sativum* L., en grano seco, de forma de media circunferencia con superficie lisa y color verde pálido uniforme, presenta un 95% de unidades con un diámetro de 4,75 mm.

**Descripción General:** Es una legumbre de la especie *Pisum sativum* L., en grano seco, de forma de media circunferencia con superficie lisa y color verde pálido uniforme, presenta un 95% de unidades con un diámetro de 4,75 mm.

#### **a) CARACTERÍSTICAS**

Es el grano procedente de la especie *Pisum sativum* L. usado comúnmente en estado seco y partido. Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en las "Guías de Buenas Prácticas Agrícolas" contenidas en las "Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene" aprobada por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Presentación en kilogramos, saco de 50 kg, en envases limpios permitidos por la autoridad sanitaria; Color característico, tamaño uniforme, libre de sustancias y cuerpos extraños. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto

#### **AVENA HOJUELAS**

Presentación en bolsa de Polietileno por 10 Kg

**Grupo de alimentos:** Cereales y derivados

**Descripción General:** Es el producto obtenido de granos de avena (*Avena Sativa*, L o *Avena bizantina*, L) previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados, cortados transversalmente o no, pre cocidos o no y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregado de sustancias nutritivas u otros ingredientes permitidos.

#### **a) CARACTERÍSTICA**

Las Hojuelas de Avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, por lo que deberán

RECIBIDO  
DIRECCIÓN DE OBTENCIÓN DE BIENES  
UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO





cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033.

Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación". Validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

#### **AZUCAR RUBIA**

**Presentación en envase de 50 kg.**

El producto azúcar rubio o azúcar crudo es obtenido del proceso de extracción y cristalización de jugo azucarado de especies vegetales como la caña de azúcar.

Debe contar con RS de DIGESA. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano así mismo deberá cumplir con los estándares de calidad NTP 207.007-2019.

NTP207.007.209, RM n° 59-2008/MINSA. ENVASE: saco de polipropileno, polipropileno con liner de polietileno y polipropileno laminados, sacos de papel kraft de primer uso que cumpla con lo establecido en la NTP207.055.2008, art. 118 y 119 del D.S007-98-SA, Tiempo de vida útil, mínimo 1 año contando desde la fecha de producción. Rotulado cumpla con lo establecido en la NTP.

#### **CANELA ENTERO A GRANEL**

Presentación a granel por kg. Características Organolépticas: Color marrón rojizo a marrón cuero; olor: característico agradable; Sabor característico, apariencia corteza del árbol de la canela entera en raja.

Libre de sustancias, insectos y materia extraña.

Código: NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015)

La canela es una especia que se obtiene de la corteza de las ramas del canelo o cinamomo.

#### **CHOCOLATE DE TAZA (x 90 GR)**

Es una mezcla de por lo menos un 35% de pasta de cacao con otros ingredientes de uso alimentario de acuerdo a las especificaciones de la NTP N° 206.002.2008 (INDECOP19 y del Codex STAN 87).

Color Negro, Olor a cacao Sabor / Taste A cacao y otros componentes, Textura Sólido blando, Aspecto Bueno. Envase: Laminada BOPP metalizado, polietileno, blanco opaco el mismo que debe cumplir con lo establecido en los Art 118 y 119 DS N° 007-98-SA.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

Debe cumplir con NTP-ISO 3596:2012 (revisada el 2017)

#### **CHUÑO**

La fécula de papa conocida también como almidón de papa, un polvo fino y sin sabor, de excelente textura, da mayor viscosidad que los almidones de trigo o de maíz, y permite elaborar productos más gustosos.

Presentación en bolsa de papel kraf revestida de plástico por 25 kl.

Con registro sanitario y habilitación sanitaria vigente, Color blanco, sin humedad Según lo establecido por NTP.

#### **CLAVO DE OLORES A GRANEL**

Presentación: por kilogramos a granel. Con olor y sabor característicos Libre de sustancias, insectos y materia extraña.

La presente Norma define y establece los requisitos y clasificación del clavo de olor, obtenido de



los botones florales de *Eugenia caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock y Harrison  
Cumpla con lo establecido en NTP 209.127:1976 (Revisada el 2015)

#### **COMINO MOLIDO**

Presentación por kilogramos

Es el fruto del comino *cyminum*. Forma: molido con olor y sabor característicos Libre de sustancias, insectos y materia extrañas.

Debe cumplir con NTP 231.012:1987 (Revisada el 2010)

#### **CONSERVA DE PESCADO: SOLIDO O TROZOS DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (170GR) PRODUCTO NACIONAL**

**Descripción General:** Es un producto enlatado, elaborado a partir de la caballa en forma de trozos, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere Larga vida útil, a temperatura ambiente. Lata adecuada para la conservación, rotulado según la NMP 001, 1995 y NTP 204.020: rotulado de los productos pesqueros envasados Cumplir con la NTP 201.051.2003 conserva de productos pesqueros Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 24 meses posteriores al ingreso de almacén

Latas en buen estado sin magulladuras ni oxidación, libre de sustancias o materias externas

#### **FIDEOS CORTO (SURTIDO)**

Codito, canuto, caracol, tornillo, etc.

Embolado de papel reforzado de 5 kg. Rotulado según la NTP 209.038, 1994

Cumplir con la NTP 206.010 1981 pastas y fideos para consumo humano

Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Excepto de picaduras, sustancias o materias extrañas. Envase limpio y de primer uso.

#### **FIDEOS LARGO (ESPAQUETI)**

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Paquete x 10 Kilogramo (kg)

**Descripción General:** El fideo spaghetti, es un tipo de fideo de pasta larga seca de sección redonda.

a) **CARACTERÍSTICAS** El fideo spaghetti es una pasta elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. El fideo tiene las siguientes dimensiones:

Forma : Pasta larga seca, redonda Largo : De 26 a 30 cm aproximadamente Diámetro : 1.72 mm aproximadamente b) **OTROS** i) Envase de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte

#### **FRIJOL CANARIO DE PRIMERA**

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

**Descripción General:** El frijol Canario es de grano maduro, procedente de la especie.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN.**

El Frijol Canario de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los grados de calidad siguientes: Primera Segunda Tercera En el proceso de compra se adquirirá frijol canario de primera.

CUMPLIR CON LA NTP 205.015, 1992 Legumbres secas, Frijol, 1992

Olor, color y sabor: característico.

Apariencia: grano seco libre de impurezas. Libre de granos geminados, Libre de excremento de roedores, Libre de afectación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos.

El rotulado según la NTP 209.038, 1994

#### **FRIJOL CASTILLA DE PRIMERA**

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

**Descripción General:** El frijol castilla o frijol caupi es el grano maduro, procedente de la especie *Vigna unguiculata* L.





los botones florales de *Eugenia caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock y Harrison  
Cumpla con lo establecido en NTP 209.127:1976 (Revisada el 2015)

#### **COMINO MOLIDO**

Presentación por kilogramos

Es el fruto del cominun *cyminum*. Forma: molido con olor y sabor característicos Libre de sustancias, insectos y materia extrañas.

Debe cumplir con NTP 231.012:1967 (Revisada el 2010)

#### **CONSERVA DE PESCADO: SOLIDO O TROZOS DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (170GR) PRODUCTO NACIONAL)**

**Descripción General:** Es un producto enlatado, elaborado a partir de la caballa en forma de trozos, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente. Lata adecuada para la conservación, rotulado según la NMP 001, 1995 y NTP 204.020. rotulado de los productos pesqueros envasados. Cumplir con la NTP 201.051 2003 conserva de productos pesqueros. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 24 meses posteriores al ingreso de almacén.

Latas en buen estado sin magulladuras ni oxidación, libre de sustancias o materias externas.

#### **FIDEOS CORTO (SURTIDO)**

Codito, canuto, caracol, tornillo, etc.

Embolado de papel reforzado de 5 kg. Rotulado según la NTP 209.038, 1994

Cumplir con la NTP 206.010 1981 pastas y fideos para consumo humano

Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Excepto de picaduras, sustancias o materias extrañas. Envase limpio y de primer uso.

#### **FIDEOS LARGO (ESPAQUETI)**

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Paquete x 10 Kilogramo (kg)

**Descripción General:** El fideo spaghetti, es un tipo de fideo de pasta larga seca de sección redonda.

a) **CARACTERÍSTICAS** El fideo spaghetti es una pasta elaborada a base de harina de trigo fortificada, agua y almidón, cuyos gránulos difieren en forma. Es un producto desecado, sin cocción, obtenido del empaste, corte y extrusión de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos. El fideo tiene las siguientes dimensiones:

Forma : Pasta larga seca, redonda Largo : De 28 a 30 cm aproximadamente Diámetro : 1.72 mm aproximadamente b) **OTROS** i) Envase de polietileno de alta densidad que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección en las condiciones de manipuleo y transporte.

#### **FRIJOL CANARIO DE PRIMERA**

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

**Descripción General:** El frijol Canario es de grano maduro, procedente de la especie.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN.**

El Frijol Canario de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los grados de calidad siguientes: Primera Segunda Tercera En el proceso de compra se adquirirá frijol canario de primera.

CUMPLIR CON LA NTP 205.015, 1992 Legumbres secas. Frijol, 1992

Olor, color y sabor: característico.

Apariencia: grano seco libre de impurezas. Libre de granos geminados, Libre de excremento de roedores, Libre de afectación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos.

El rotulado según la NTP 209.038, 1994

#### **FRIJOL CASTILLA DE PRIMERA**

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

**Descripción General:** El frijol castilla o frijol caupí es el grano maduro, procedente de la especie *Vigna unguiculata* L.



31  
**CARACTERÍSTICAS** El Frijol Castilla de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los grados de calidad siguientes: Primera Segunda Tercera. En el proceso de compra se adquirirá frijol castilla de primera.

Requisitos de calidad y tolerancias para el frijol Características

Grado de Calidad Primera.

Color, sabor olor: característico

Apariencia: grano seco libre de impurezas. Libre de granos geminados. Libre de excremento de roedores. Libre de afectación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos.

El frijol se presenta en sacos de 50 kg, envasado en bolsas de polietileno autorizado por registro sanitario o en polipropileno tejido de primer uso que permitan mantener sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Cumplir con las NTP.

#### **GALLETA SODA**

Presentación: caja X 3 kg.

Elaborado de harina de Trigo Fortificada Según DS 012-2006-SA, Grasa Vegetal Parcialmente Hidrogenada, Glucosa, Sal, Suero de Leche, Extracto de Malta, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato), Levadura, Fosfolipasa, Cisteína, Oxidante (Azodicarbonamida). Contiene gluten, productos lácteos y de soya.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

#### **GARBANZO DE PRIMERA**

Grupo: Garbanzos secos

Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE : GARBANZO Código : 5042681800004660

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción General: El Garbanzo es el grano maduro procedente de las especies Cicer arietinum L., de color crema.

a) **CARACTERÍSTICAS** De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Garbanzo se clasificará en los siguientes grados de calidad: a.- Primera

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

#### **GELATINA AMARILLA DE PIÑA**

Presentación en bolsa de 5 Kg según las normas de registro sanitario.

Previamente esterilizado con característica sui generis

Especificaciones físico químicas: Aspecto: polvo granulado, Color: amarillo, Sabor y olor: Neutro

#### **GUINDONES**

Denominación: GUINDONES DESHIDRATADOS

UNIDAD DE MEDIDA: caja x 10 kilos

Producto que proviene de ciruelas (Prunus domestica) frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiemizado. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. Es de Calidad Primera pasa por un riguroso sistema de control de calidad, que nos permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales de nuestro producto.

Limpio, libre de sustancias, insectos o materias extrañas

Debe cumplir con las NTP 011.016.1975 FRUTAS. Ciruela

#### **HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL**

Presentación a granel. Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, tiene propiedades digestivas, activa el hígado. Conveniente para el sistema nervioso, es depurativa, diurética remineralizante. Tónico cardíaco. Rica en calcio, potasio y fósforo.

Color marrón, sabor y olor característico. Debe cumplir con NTP 209.038.

#### **HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL**

Grupo de Alimentos: Leguminosas y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)





39

**Descripción General:** Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de haba.

a) **CARACTERÍSTICAS:** • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de haba extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. • No permitirá aquella harina de haba extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de haba extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

#### **HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL**

##### **HARINA DE MACA**

**Denominación del bien:** HARINA DE MACA EXTRUIDA **Denominación técnica:**

**Tipo de Alimentos:** No perecibles

**Grupo de Alimentos:** Tubérculos y derivados

**Unidad de medida:** Kilogramo (kg)

**Descripción General:** Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de hipocótilos seleccionados de maca.

**CARACTERÍSTICAS:** • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de maca extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. • No permitirá aquella harina de maca extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de maca extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

**Sabor:** Característico **Olor:** Característico

#### **HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL**

##### **HARINA DE SOYA TOSTADA**

**Denominación del bien:** HARINA DE SOYA EXTRUIDA

**Denominación técnica:**

**Tipo de Alimentos:** No perecibles

**Grupo de Alimentos:** Cereales y derivados

**Unidad de medida:** Kilogramo (kg)

**Descripción General:** Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de soya.

**CARACTERÍSTICAS:** • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de soya extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. • No permitirá aquella harina de maca extruida que tengan características diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de soya extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".





#### **HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL**

##### **HARINA DE TRIGO TOSTADO**

Denominación del bien: HARINA DE TRIGO TOSTADO. Denominación técnica:

Tipo de Alimentos: No perecibles

Grupo de Alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es el producto resultante de la molienda del grano limpio de trigo tostado con o sin la separación parcial de la cáscara, cualquiera que sea su granulometría o denominación comercial.

a) **CARACTERÍSTICAS** • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de trigo tostado no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No podrá obtenerse a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos. • No se permitirá aquella harina de trigo que tengan características diferentes de las normales de la harina. • Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado. • No se permitirá aquella harina de trigo que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina.

#### **HONGOS SECO**

Presentación en Kg. envase especial de primer uso

Es un hongo seco comestible, generalmente es redondo, pero también puede presentar marrón oscuro a marrón roado, no posee ningún aditivo o preservante.

Limpieza: libre de impurezas y mohos.

Cumplir con la NTP 209. 063:1974

#### **HUEVO PARDO**

##### **HUEVO DE GALLINA PARDOS**

Denominación del bien: HUEVO FRESCO PARDOS

Tipo de alimentos: Perecibles

Grupo de alimentos: Carnes y derivados - huevos.

Unidad de medida: Kilogramo (kg) (Javas de 23 Kg x 360 unidades)

Descripción General: Se entiende por huevo fresco pardo de gallina (*Gallus domesticus*), al óvulo de gallina desarrollado que se compone de tres partes: Cáscara y sus membranas, yema y clara o albúmina, destinado a ser vendido en su cáscara y sin haber recibido ningún tratamiento que modifique considerablemente sus propiedades. La forma de huevo es esferoide y debe estar limpio, sano y sin fracturas.

a) **CARACTERÍSTICA** Los huevos aptos para consumo directo, de acuerdo a su masa, se clasifican en: Extra grande: Tendrán una masa mayor a 85 g (variedad a adquirir). • Grande: Tendrán una masa comprendida entre 56 g y 64,99 g. No debe emplearse, suministrarse, ni expendirse para consumo humano el huevo que presente cualquiera de las siguientes características: • Estar sucio, con cascarón manchado de sangre o excremento; o el cascarón estar fracturado. • Tener el disco germinal desarrollado. • Estar incubado. • Estar contaminado. • Que la cámara de aire sea no más de 5 mm de profundidad. • Exento de materia extraña. • No desprenda olores extraños. • pH: 6,8 Grados de Calidad Los huevos de gallina pardos con cascarón aptos para consumo de acuerdo a su exterior y al examen ovoscópico o viraje se clasifican En el proceso de compra se adquirirá de clasificación primera. Cumplir con NTP 011.219. 1983 y NTP 011.220. 1983

#### **JAMONADA DE POLLO**

NOMBRE: JAMON TRADICIONAL

DESCRIPCION FISICA: Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.

CARACTERÍSTICAS: Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin bravosidades en la superficie.

EMPAQUE: Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes.

#### **KET CHUP**

DENOMINACION: SALSA DE KETCHUP

UNIDAD DE MEDIDA: BOLSA X 02 KILOS, en balde de 20 kg

DESCRIPCION Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas,





eliminadas las pieles y semillas al que se le añaden otros ingredientes.

#### **LAUREL SECO**

El laurel es una planta de la especie *Laurus nobilis*, muy utilizada en la culinaria para darle sabor y aroma a las comidas.

La presente Norma establece los requisitos para el laurel entero o molido.

Norma Técnica: Código NTP 209.242.1986 (Revisada el 2015); ICS - Clasificación

Internacional de Normas Técnicas: 67.220.10 - Especies y condimentos

Envase en bolsas de polietileno o propileno

#### **LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 G**

Tipo de alimentos: No perecibles. Grupo de alimentos: Leche y productos lácteos.

Unidad de medida: caja x 24 latas x 0.4 Kilogramos (Kg).

Descripción General: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento.

#### **LENTEJAS DE PRIMERA**

Denominación del bien: LENTEJA MARRÓN

Denominación técnica: *Lens culinaris* Medikus

Tipo de alimentos: No perecibles

Grupo de alimentos: Leguminosas y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: La lenteja es el grano maduro de color marrón procedente de la especie *Lens culinaris* Medikus. Es una leguminosa seca o menestra.

a) CARACTERÍSTICA De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en los siguientes grados de calidad: Primera. En el proceso de compra se adquirirá lenteja marrón de calidad de primera.

De primera, cumplir con la NTP 205.022 lentejas. 1992

Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos, de picaduras, de sustancias y materias extrañas

#### **MAICENA (ALMIDON DE MAIZ)**

MAICENA - ALMIDON DE MAIZ

Denominación del bien: ALMIDÓN DE MAÍZ MAICENA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Almidón de maíz finamente molido.

a) CARACTERÍSTICAS La fécula o almidón de maíz es un alimento rico en carbohidratos de color blanco. Este tipo de alimento también se conoce como maicena.

Rotulada según la NTP 209.038, 1994

Sin grumos, libre de sustancias y materias extrañas

#### **MANI TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA**

Granos de mani entero tostado sin piel y de cualquier variedad. Aspecto: granos de color rojo oscuro o guinda, marrón o beige con presencia de algunos granos partidos semi pelados y sin presencia de piel sueltos.

Sabor: característico a mani tostado, algunos granos con sabor ligeramente amargo (sobre tostado).

Olor: característico a mani tostado.

Textura: crocante.

Presentación envase especial, según las técnicas de registro sanitario.

#### **MANTEQUILLA**

Mantequilla obtenida a partir de la crema de leche con adición de sal y aditivo autorizado, lista para ser consumida

Presentación en pote de 400g



Su característica debe cumplir con la NTP.

#### **MERMELADA DE FRUTA**

##### **Mermelada de fresa**

Se define a la mermelada de fresa con un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de fresas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes con o sin adición de agua y sólidos solubles del 65 – 68%.

Presentación envase especial de 1 kg., basada en normas técnicas de registro sanitario.

#### **OREGANO SECO**

Presentación por Kg. En bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso.

El **orégano** (*Origanum vulgare*) es una hierba que se utiliza para dar sabor a los alimentos.

Se considera seguro en cantidades comunes de alimentos. Es de color verde oliva. Debe estar libre de sustancias, insectos y materia extraños. Las normas Técnicas alcanzando los niveles de calidad y seguridad y son un medio óptimo para facilitar la transparencia en el mercado, y en elemento fundamental para competir. NTP sobre especias y condimentos 2 ICS 67.220.10 especias y condimentos 2 ICS 67.220.20 aditivos alimentarios 6

#### **PALILLO**

Presentación por kilogramos a granel.

La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir la cúrcuma (*Cúrcuma longa* Linnaeus), ya sea entera o molida. Este producto es más conocido como: Palillo en nuestro medio. NTP 209.199.1982 (Revisada el 2015).

Con olor y sabor característicos. Libre de sustancias, insectos y materia extraños, pigmento de color amarillo.

#### **PALLAR BB**

##### **PALLAR BEBE CALIDAD SUPERIOR.**

Denominación técnica: Pallar sieva calidad superior

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Leguminosas

Unidad de medida: Kilogramo (Kg)

Descripción General: Es el grano maduro de la especie *Phaseolus lunatus* L., generalmente de color blanco que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilo.

El pallar bebe calidad superior deberá ser inocua y aprobada para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana. Según indica el numeral 6.1 de la NTP 205.019.2015

El pallar tiene la ventaja de ser menos grasoso y más almidonado que el común de leguminosas

#### **PAPA SECA BLANCA**

Presentación en Kg en envases de primer uso.

NTP 011.802.2017 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa seca. Requisitos: la norma señala los requisitos de calidad e inocuidad para la papa seca, aplicable a las papas cultivadas, nativas y modernas. Los tubérculos deben ser previamente seleccionados, lavados, pelados, cocinados, cortados, y secados. La papa seca deberá tener un color uniforme, dependiendo de la variedad; estar libre de olores y sabores desagradables; y materias extrañas, como material mineral u orgánico (polvo, pelos, piedrecillas, ramitas, semillas de otras especies, restos de insectos y otras impurezas de origen animal).

#### **PASAS MORENA DE PRIMERA**

Denominación del bien: PASAS DE UVA

Denominación técnica:

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: FRUTOS *Vitis Vinifera* L.

Unidad de medida: Kilogramo (kg) Presentación: Caja por 10 Kg

Descripción General: Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de *Vitis Vinifera* L., elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados.





Aspecto y color: textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro. Sabor: Dulce característico. Aroma: característico.  
Envasada por 1 kg. Y rotulada según la ntp 209.038, 1984  
Cumplir con la ntp. 209.144, 1980 frutas deshidratadas. Pasas  
Sanas limpias, libre de sustancias y materias extrañas...

#### **PIMIENTA BLANCA MOLIDO**

Presentación: por Kg. envasado herméticamente seguro y evitar contaminaciones bacteriológicas.

La presente Norma Técnica Peruana define y establece los requisitos de la pimienta negra y la pimienta blanca. Se establece los requisitos de la pimienta negra y la pimienta blanca, Código, NTP 209.105:1976 (Revisada el 2015).

#### **QUINUA PERLADA ENTERA**

##### **QUINUA PERLADA**

Denominación del bien : QUINUA

Denominación técnica: *Chenopodium quinoa*

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida : Kilogramo (kg)

Descripción General: Quinoa es el grano procedente de la especie *Chenopodium quinoa*, caracterizada por estar cubierta por un producto amargo denominado saponina.

##### **a) CARACTERÍSTICAS**

La Quinoa es procesada y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos establecidos en las disposiciones vigentes.

Los granos de quinoa tendrán un color cremoso y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.

Grado 1, según la NTP 205.038, 1982. Cereales. Quinoa y cañahua (Grano entero, libre de sustancias y materias extrañas)

#### **SAL YODADA DE COCINA**

Presentación en saco de 25 Kg

Grupo de alimentos: Condimentos

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría gruesa, con o sin adición de anti humectantes y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la norma sanitaria

##### **a) CARACTERÍSTICAS**

La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud.

El producto sal de cocina debe conservarse en un lugar que la proteja contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz solar. Producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

##### **Atributos del bien**

**Requisitos organolépticos:** Aspecto: Granuloso; Color: Blanco; Olor: Inodoro; Sabor: Salado característico. **Requisitos físico – químicos:** Todos los requisitos, menos las humedades estarán referidas y estarán dados en base seca.

Humedad: Máximo 0.5%, Pureza: Mínimo 99.1%, **Tiempo de vida útil**

Mínimo un (01) año contado desde la fecha de producción.

Libre de sustancias extrañas y residuos, porcentaje de yodo y flúor según norma además de indican en la norma técnica de NTP209.227: 1984.

#### **SEMOLA**

Presentación en saco de 25 Kg

Sémola extra, obtenida de la molienda del grano de trigo, de primera calidad.

Libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza; libre de hongo e insectos. Sin grumos, debe presentar consistencia homogénea.

Carecer de olores rancios que difieran de sus características organolépticas normales.

Envases o bolsas limpios y resistentes a la manipulación, de primer uso.

El rotulado del envase debe indicar la presentación, peso, marca, procedencia, productor,



registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento  
Cumplir con la NTP 205.053:1987 (revisada el 2013)

#### **SILLAO**

Botella de 1 litro., rotulados según las normas técnicas, con registro sanitario y habilitación sanitaria vigente. Cumplir con las normas técnicas del producto sillao Libre de sustancias y cuerpos extraños. NTP 209.227:1984, SILLAO, SIYAU O SIYAO. Regulado por DIGESA

#### **TE A GRANEL**

Presentación: en Kg, en envasado según el registro sanitario.

El té es la infusión de las hojas y brotes de la planta del té, la propiedad de esta bebida es solamente sobre pasado por el agua su sabor es fresco ligeramente amargo y astringente, este gusto es agradable.

La presente Norma Técnica Peruana establece las definiciones, las características y las condiciones mínimas que deben presentar el té cosechado y el té procesado, tanto para el comercio en el mercado interno NTP 209.040:1974 (Revisada el 2015)

#### **TOMILLO SECO**

Presentación: en Kg, en envases según el registro sanitario.

El **tomillo seco** mantiene la mayor parte de su aroma y sabor, por lo que es muy apreciado como hierba aromática. Tradicionalmente se presenta en rama o en hojas.

NTP 209.190:2011/ENM 1:2013 ESPECIAS, CONDIMENTOS, Y HIERBAS AROMATICAS

#### **VINAGRE BLANCO**

Presentación: Caja x 12 unidad de 1 litro. en botellas plásticas de primer uso.

Vinagre Es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas o de diluciones de alcohol etílico.

Debe cumplir con las exigencias de la norma del Codex Alimentarius para el vinagre (CODEX STAN 182-1987), la Norma técnica peruana del vinagre (INDECOPI) NTP 209.020 (1970) y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo N° 007-96-SA.

#### **5.1 Garantía comercial de los bienes:**

La fecha de vencimiento del producto debe ser no menor de (OCHO) 08 Meses contados a partir de la recepción formal del bien por parte del área usuaria.

Cada producto debe contar con su Ficha Técnica

### **6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR:**

#### **6.1. Del Proveedor:**

- El proveedor debe ser persona natural o jurídica.
- El postor no debe estar inhabilitado para contratar con el estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores en el rubro de bienes que se licite.
- Contar con experiencia en la atención de alimentos.
- No estar comprendido en ninguno de los impedimentos señalados en el Art. 11° de La Ley vigente
- Contar con Licencia de Funcionamiento en el objeto de la convocatoria
- La empresa contratista deberá contar con establecimiento (FISCAL-físico legal) dentro de la jurisdicción de Huaraz con el objeto de hacerle llegar las notificaciones, orden de compra, etc., por tratarse de alimentos de consumo humano.

#### **6.2. Del Personal**

Contar con Carnet Sanitario

### **7. PLAZO DE ENTREGA:**

(10 días) calendario desde el día siguientes de notificada y recibida la Orden de Compra.

#### **7.1. Entregables:**





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM  
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico



El postor contratista adjudicado deberá entregar los bienes en atención a lo establecido en el cuadro, siendo las entregas en 4 fechas o meses diferentes de julio a octubre del año 2022, así mismo tendrá visto bueno del almacenero (almacén central-UNASAM), Jefe del área usuaria, nutricionista y almacenero del comedor.

N°	ABARROTES	UNIDAD DE MEDIDA	ENTREGABLES				TOTAL
			JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	
1	ACEITE VEGETAL	BALDE X 20 LITROS	20	20	20	20	80
2	ACEITUNAS NEGRAS DE 1ª	KILOGRAMO	60	60	60	60	240
3	ARROZ EXTRA	SACO X 50 KILOGRAMOS	55	55	55	55	220
4	ARVEJAS VERDES PARTIDAS	KILOGRAMO	80	80	80	80	320
5	AVENA HOJUELAS	BOLSA x 10 KG	110	110	110	110	440
6	AZUCAR RUBIA	SACO X 50 KILOGRAMOS	20	20	20	20	80
7	CANELA ENTERO A GRANEL	KILOGRAMO	3	3	3	3	12
8	CHOCOLATE DE TAZA (x 90 GR)	CAJA x 50 UNIDADES	3	3	3	3	12
9	CHUÑO	BOLSA x 25 KILOGRAMOS	6	6	6	6	24
10	CLAVO DE OLOR A GRANEL	KILOGRAMO	3	3	3	3	12
11	COMINO MOLIDO	KILOGRAMO	3	3	3	3	12
12	CONSERVA DE PESCADO: SOLIDO O TROZOS DE CABALLA EN ACEITE VEGETAL (170GR) PRODUCTO NACIONAL	CAJA X 48 UNIDADES	25	25	25	25	100
13	FIDEOS CORTO (SURTIDO)	PAQUETE x 5 KILOGRAMOS	25	25	25	25	100
14	FIDEOS LARGO (ESPAQUETI)	PAQUETE x 10 KILOGRAMOS	60	60	60	60	240
15	FRUJL CANARIO DE PRIMERA	KILOGRAMO	80	80	80	80	320
16	FRUJL CASTILLA DE PRIMERA	KILOGRAMO	50	50	50	50	200
17	GALLETAS SOGA	CAJA x 3 KG	10	10	10	10	40
18	GARBANZO DE PRIMERA	KILOGRAMO	50	50	50	50	200
19	GELATINA AMARILLA DE PIÑA	BOLSA x 5 KG	20	20	20	20	80
20	GUINDONES	CAJA x 10 KG	4	4	4	4	16
21	HARINA 7 SEMILLAS NACIONAL	KILOGRAMO	50	50	50	50	200
22	HARINA DE HABAS FRESCA NACIONAL	KILOGRAMO	50	50	50	50	200
23	HARINA DE MACA FRESCA NACIONAL	KILOGRAMO	80	80	80	80	320
24	HARINA DE SOYA FRESCA NACIONAL	KILOGRAMO	100	100	100	100	400
25	HARINA DE TRIGO TOSTADO NACIONAL	KILOGRAMO	100	100	100	100	400
26	HONGOS SECO	KILOGRAMO	2	2	2	2	8
27	HUEVO PARDO DE GALLINA	CAJA DE 23 KG x 360 UNID	15	15	15	15	60
28	JAMONADA DE POLLO	KILOGRAMO	30	30	30	30	120
29	KET CHUP	BALDE x 20 KG	3	3	3	3	12
30	LAUREL SECO	KILOGRAMO	2	2	2	2	8
31	LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 G	PAQUETE X 24 unid	60	60	60	60	240
32	LENTEJAS DE PRIMERA	KILOGRAMO	50	50	50	50	200



33	MAICENA (ALMIDON DE MAIZ)	BOLSA x 25 KG	8	8	8	8	24
34	MAIZ TOSTADO SIN PELICULA SIN VAINA	KILOGRAMO	15	15	15	15	60
35	MANTEQUILLA	POTE x 400 GR	25	25	25	25	100
36	MERMELADA DE FRUTA	FRASCO X 1 KG	20	20	20	20	80
37	OREGANO SECO	KILOGRAMO	2	2	2	2	8
38	PALILLO	KILOGRAMO	2	2	2	2	8
39	PALLAR III	KILOGRAMO	80	80	80	80	320
40	PAPA SECA BLANCA	KILOGRAMO	30	30	30	30	120
41	PASAS MORENA DE PRIMERA	CAJA x 10 KG	4	4	4	4	16
42	PIMIENTA BLANCA MOLIDO	KILOGRAMO	3	3	3	3	12
43	QUINUA PERLADA ENTERA	KILOGRAMO	100	100	100	100	400
44	SAL YODADA DE COCINA	SACO x 25 KG	10	10	10	10	40
45	SEMOLA DE TRIGO	SACO x 25 KG	4	4	4	4	16
46	SILLAO	CAJA x 12 UNID DE LITRO	30	30	30	30	120
47	TE A GRANUL	KILOGRAMO	1	1	1	1	4
48	TOMILLO SECO	KILOGRAMO	1	1	1	1	4
49	VINAGRE BLANCO	CAJA x 12 UNID DE LITRO	2	2	2	2	8

**8. INFORME DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Se adjuntará el Informe con el formato N° 08, después de la recepción del área usuaria con el V°B° de la DBU.

**9. LUGAR DE ENTREGA:**

El proveedor o contratista adjudicado comunicara al responsable de Almacén Central: Av. Centenario N° 200 Independencia – Huaraz, este a su vez coordinara con el Almacén del Comedor Universitario – Ciudad Universitaria- Shancayan, para la entrega.

**10. FORMA DE PAGO**

El pago al contratista adjudicado será después de la recepción de cada entregable de los alimentos conforme a la Orden de Compra, y a la presentación de la conformidad emitida por el área usuaria y con visto bueno del Director de la Dirección de Bienestar Universitario.

**11. PENALIDADES APLICABLES:**

11.1. Penalidades por mora:

La Universidad cobrará las penalidades con lo establecido en la Ley y Reglamento de Contrataciones del Estado.

**12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la ley de contrataciones del estado

**13. REAJUSTE DE PRECIOS**

De acuerdo a lo establecido en el Art. 38 del Reglamento de la Ley de contrataciones del estado.



### 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.	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>  Ficha Ruc con dedicación en el objeto de la convocatoria.
	<div><b>Importante</b> <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></div> <u>Acreditación:</u>  Copia simple de ficha <div><b>Importante</b> <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></div>

B.	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<u>Requisitos:</u>  El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Cuatrocientos Noventa y Ocho Mil Seiscientos Cuarenta y Seis con 64/100 Soles (S/. 498,646.64), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.  En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de Cincuenta y Nueve Mil Seiscientos Cuarenta y Seis con 00/100 Soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.  Se consideran bienes similares a los siguientes: abarrotes en general  <u>Acreditación:</u>  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 pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 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".*

<sup>12</sup> 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".*



#### Importante

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





#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p><b>100 puntos</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>13</sup></b>

#### 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.*

<sup>13</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.





## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 de los bienes, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>14</sup>**

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

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

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

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



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

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

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

radas, la oferta ganadora, así como los documentos derivados del procedimiento de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

##### **Importante**

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

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

##### **Importante**

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



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

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

#### **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 CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

<sup>15</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>16</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## ANEXOS





ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>18</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM  
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico

---





**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.



**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>22</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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





### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>23</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>24</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>25</sup>

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

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

<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM  
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**

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

.....  
**Consortiado 2**

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

**Importante**

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





## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### Importante

- 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]**".*



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM  
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										

<sup>26</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>28</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>29</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



UNIVERSIDAD NACIONAL SANTIAGO ANTUNEZ DE MAYOLO  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 22-2022-CSUNASAM  
Primera Convocatoria - Procedimiento Electrónico



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 9**

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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





## ANEXO N° 10

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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