

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N°  
01-2022-UNE**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE  
LA UNE”**

---

<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.

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**Advertencia**

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

**Importante**

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

**1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

<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>

#### **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.*

### **1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

### **1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

### **1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

### **1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Importante**

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### Importante

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

#### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

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

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

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 DE EDUCACION ENRIQUE  
GUZMAN Y VALLE  
RUC N° : 20174950971  
Domicilio legal : AV. ENRIQUE GUZMAN Y VALLE N° 951, URB. LA CANTUTA,  
LURIGANCHO – CHOSICA  
Teléfono: : 313-3700 Anexo: 6410  
313-3718  
Correo electrónico: : rmontalban@une.edu.pe

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación para la “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE”

PAQUETE N°	ITEMS	DESCRIPCION DE LOS ITEMS QUE CONFORMAN EL PAQUETE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
<b>ÍTEM 1:</b> CARNE DE POLLO	1	CARNE DE POLLO SIN MENUENCIA	KILOS	7600
<b>PAQUETE 02:</b> CARNE DE AVES, CERDO Y MENUENCIAS	1	CARNE DE GALLINA SIN MENUENCIA	KILOS	300
	2	MENUENCIA DE POLLO	KILOS	800
	3	PECHUGA DE PAVITA	KILOS	2500
	4	CARNE DE CERDO SIN HUESO	KILOS	1000
	5	CHULETA DE LOMO DE CERDO	KILOS	2000
<b>PAQUETE 03:</b> CARNE DE RES, CARNERO Y VISCERAS	1	CARNE DE RES LOMO	KILOS	1700
	2	CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA	KILOS	3000
	3	CARNE DE RES PECHO	KILOS	1200
	4	CORAZON DE RES	KILOS	200

	5	CARNE DE CARNERO	KILOS	100
	6	PATA DE RES	KILOS	120
<b>PAQUETE 04:</b> <b>PRODUCTOS</b> <b>HIDROBIOLÓGICOS</b>	1	PESCADO TRUCHA (AL PESO)	KILOS	1800
	2	PESCADO JUREL (AL PESO)	KILOS	300
	3	MIXTURA DE MARISCOS	KILOS	450
	4	CHORO FRESCO (POR MANOJO)	UNIDAD	200
<b>PAQUETE 05:</b> <b>ALIMENTOS ENLATADOS</b>	1	ATÚN LOMITO ACEITE VEGETAL 170G APROX	UNIDAD	2000
	2	CAFÉ INSTANTANEO X 200G	UNIDAD	30
	3	PASTA DE TOMATE	KILOS	50
	4	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820G	UNIDAD	338
	5	LECHE CONDENSADA X 395G APROX	UNIDAD	125
	6	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400G APROX	UNIDAD	8020
	7	HELADO PORCION PERSONAL	UNIDAD	1000
<b>PAQUETE 06:</b> <b>ABARROTÉS</b>	1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1L	UNIDAD	4
	2	ACEITE DE AJONJOLÍ X 500ML	UNIDAD	4
	3	YOGURT X 2L APROX	UNIDAD	500
	4	SILLAO X 1L	DOC	15
	5	SALSA DE OSTIÓN X 1L	UNIDAD	45
	6	VINAGRE BLANCO X 1L	UNIDAD	100
	7	VINAGRE TINTO X 1L	UNIDAD	200
	8	VINO TINTO	LITRO	20
	9	CERVEZA NEGRA X 620ML APROX	UNIDAD	45
	10	PISCO ITALIA X 1L	UNIDAD	8
	11	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	UNIDAD	30
	12	BEBIDA GASEOSA X 450ML	UNIDAD	3000

13	CHANCACA EN CHIPA	UNIDAD	50
14	AJONJOLI	KILOS	4
15	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOS	10
16	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONA)	KILOS	15
17	MANI PELADO	KILOS	100
18	MERMELADA DE FRESA X 1KG	UNIDAD	250
19	MERMELADA DE NARANJA X1KG	UNIDAD	160
20	MERMELADA X 1KG	UNIDAD	110
21	MANJAR BLANCO X 1KG	UNIDAD	170
22	MARGARINA CON SAL X 2KG	UNIDAD	75
23	MAYONESA X 1KG	UNIDAD	100
24	MOSTAZA X 1KG	UNIDAD	30
25	CHOCOLATE EN BARRA X 90G	UNIDAD	300
26	GALLETA DE SODA X 40G APROX X 48	UNIDAD	100
27	GALLETA DE VAINILLA X 250G APROX	UNIDAD	150
28	FLAN INSTANTANEO X 5KG	UNIDAD	54
29	GELATINA DE SABOR A FRESA	KILOS	600
30	GELATINA DE SABOR A NARANJA	KILOS	200
31	GELATINA DE SABOR A PIÑA	KILOS	30
32	PANETON X 900G	UNIDAD	500
33	CHUÑO ENTERO	KILOS	30
34	SÉMOLA X 10KG	UNIDAD	20
35	PASTA WANTAN (AL PESO)	KILOS	40
36	SAL DE COCINA X 1KG	UNIDAD	2400
37	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	KILOS	225
38	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 5KG	UNIDAD	7
39	SALVADO DE TRIGO	KILOS	75

40	CEBADA	KILOS	30
41	KIWICHA	KILOS	205
42	MAIZ PACCHO	KILOS	20
43	MAIZ MOTE	KILOS	150
44	QUINUA PERLADA	KILOS	300
45	TRIGO PELADO	KILOS	250
46	MORON PARTIDO	KILOS	126
47	MORON AMERICANO	KILOS	126
48	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KILOS	210
49	FIDEO TALLARÍN CHINO	KILOS	216
50	FIDEO CODITO X 250G	UNIDAD	1064
51	FIDEO CORBATA X 250G	UNIDAD	1064
52	HABA SECA PARTIDA	KILOS	200
53	HARINA DE ARVEJA	KILOS	90
54	HARINA DE CHUÑO	KILOS	300
55	HARINA DE CAMOTE	KILOS	105
56	HARINA DE MAÍZ	KILOS	315
57	HARINA DE SOYA	KILOS	155
58	HARINA DE HABAS	KILOS	86
59	HARINA SIN PREPARAR	KILOS	200
60	HARINA INTEGRAL X 10KG	UNIDAD	30
61	LEVADURA SECA X 500G	UNIDAD	100
62	MANTECA VEGETAL A GRANEL	KILOS	500
63	MEJORADOR DE MASA	KILOS	70
64	POLVO DE HORNEAR A GRANEL	KILOS	2
65	CREMA CHANTILLY X 1L	UNIDAD	20

<b>PAQUETE 07:</b> <b>EMBUTIDOS Y ESPECIAS, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS</b>	1	MORCILLA	KILOS	160
	2	JAMON INGLES X 200G	UND	650
	3	JAMON DEL PAÍS	KILOS	100
	4	TAMAL	UNIDAD	1000
	5	MILANESA DE POLLO	KILOS	300
	6	QUESO FRESCO DE VACA	KILOS	800
	7	QUESO FUNDIDO X 170G X 8	UNIDAD	1400
	8	QUESO PARMESANO	KILOS	10
	9	ACEITUNA DE BOTIJA A GRANEL	KILOS	200
	10	TOCINO AHUMADO	KILOS	40
	11	SALCHICHA HUACHO	KILOS	50
	12	CHICHA DE JORA X 1L	UNIDAD	50
	13	MANTEQUILLA X 2KG	UNIDAD	35
	14	AJI PANCA (AL PESO)	KILOS	100
	15	PALILLO EN POLVO X 32.4G X 50	UNIDAD	10
	16	PAPRIKA EN POLVO X 453G APROX	UNIDAD	4
	17	PIMIENTA MOLIDA X 4.05G APROX 50	UNIDAD	12
	18	COMINO MOLIDO	KILOS	12
	19	CONDIMENTO TUCO EN POLVO	KILOS	3
	20	LAUREL (AL PESO)	KILOS	3
	21	HONGO SECO	KILOS	6
	22	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILOS	20
	23	ALGARROBINA X 750ML	UNIDAD	10
	24	CANELA CHINA A GRANEL	KILOS	1
	25	CANELA EN POLVO A GRANEL	KILOS	1

	26	CANELA ENTERA	KILOS	8
	27	CLAVO DE OLOR	KILOS	8
	28	COLAPIZ A GRANEL	KILOS	3
	29	COCO RALLADO	KILOS	7
	30	GUINDON SECO	KILOS	100
	31	HIGO SECO	KILOS	200
	32	PASA	KILOS	114
	33	PECANA PELADA	KILOS	6
<b>PAQUETE 08:</b> <u>VIVERES FRESCOS</u>	1	ACELGA FRESCA POR ATADO	UNIDAD	60
	2	ALBAHACA POR ATADO	UNIDAD	90
	3	BROCOLI	KILOS	1500
	4	CHINCHO POR ATADO	UNIDAD	60
	5	CULANTRO POR ATADO	UNIDAD	340
	6	PEREJIL POR ATADO	UNIDAD	95
	7	ESPINACA X ATADO	UNIDAD	500
	8	HIERBA BUENA POR ATADO	UNIDAD	90
	9	HUACATAY POR ATADO	UNIDAD	150
	10	CEBOLLA CHINA POR ATADO	UNIDAD	300
	11	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	700
	12	LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	200
	13	LECHUGA SEDA	UNIDAD	200
	14	COLIFLOR	KILOS	100
	15	COL CHINA	UNIDAD	30
	16	COL CORAZON FRESCO	UNIDAD	75
	17	APIO POR ATADO	UNIDAD	400
	18	CAIGUA X MANO	UNIDAD	600
	19	ARVEJA VERDE	KILOS	1500
	20	HABA FRESCA	KILOS	420

21	VAINITA AMERICANA	KILOS	600
22	ARVERJA CHINA JOLANTAO	KILOS	80
23	FRIJOL CHINO	KILOS	100
24	PORO POR ATADO	UNIDAD	400
25	NABO POR ATADO	UNIDAD	400
26	BETERRAGA POR ATADO	UNIDAD	600
27	RABANITO POR ATADO	UNIDAD	500
28	ZANAHORIA	KILOS	3500
29	TOMATE	KILOS	10920
30	PEPINILLO	UNIDAD	1200
31	CHOCLO DESGRANADO	KILOS	300
32	KION	KILOS	70
33	MAÍZ MORADO	KILOS	600
34	PIMIENTO MORRON	KILOS	650
35	ROCOTO AL PESO	KILOS	250
36	AJÍ AMARILLO FRESCO	KILOS	400
37	CEBOLLA ROJA	KILOS	9000
38	AJO PELADO A GRANEL	KILOS	200
39	ZAPALLO MACRE	KILOS	1600
40	ZAPALLO LOCHE	KILOS	30
41	ZAPALLITO ITALIANO	UNIDAD	30
42	CALABAZA	KILOS	200
43	MANZANILLA POR ATADO	UNIDAD	60
44	HIERBA LUISA POR ATADO	UNIDAD	60
45	MUÑA POR ATADO	UNIDAD	60
46	PAICO POR ATADO	UNIDAD	18
47	CEDRON POR ATADO	UNIDAD	60
48	TORONJIL POR ATADO	UNIDAD	60
49	HINOJO POR ATADO	UNIDAD	60

	50	MENTA POR ATADO	UNIDAD	60
<b>PAQUETE 09:</b> <u>TUBÉRCULOS</u>	1	CAMOTE AMARILLO	KILOS	2850
	2	OLLUCO PICADO FRESCO	KILOS	1260
	3	YUCA AMARILLA	KILOS	3384
	4	PAPA AMARILLA	KILOS	1818
	5	PAPA TOMASA	KILOS	5000
	6	PAPA NEGRA	KILOS	6240
<b>PAQUETE 10:</b> <u>FRUTAS</u>	1	CIRUELA CHILENA (AL PESO)	KILOS	280
	2	PLATANO DE Isla	UNIDAD	1600
	3	PLATANO DE SEDA	UNIDAD	1600
	4	PLATANO PALILLO	UNIDAD	50
	5	MELON CATEGORIA PRIMERA	KILOS	3000
	6	MANZANA DE AGUA	KILOS	750
	7	HIGO (AL PESO)	KILOS	500
	8	MANGO CRIOLLO	UNIDAD	2200
	9	PERA CHILENA	UNIDAD	1500
	10	PEPINO DULCE	UNIDAD	1700
	11	SANDIA CALIDAD PRIMERA	KILOS	1500
	12	FRESA (AL PESO)	KILOS	200
	13	GRANADILLA	UNIDAD	4000
	14	MEMBRILLO FRESCO	KILOS	198
	15	PIÑA HAWAIANA	KILOS	2000
	16	KIWI	UNIDAD	600
	17	COCONA	KILOS	500
	18	UVA NEGRA (AL PESO)	KILOS	400

	19	NARANJA WASHINGTON	KILOS	4000
	20	MARACUYA	KILOS	800

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 0004-2022-DIGA-UNE el 25 de abril de 2022.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo MÁXIMO DE DOS (02) DÍAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE RECEPCIONADO LA ORDEN DE COMPRA EMITIDA POR LA UNE, DEBIENDO REALIZAR LA ENTREGA EN EL ALMACÉN DE VÍVERES DE LA UNIDAD DE ALMACÉN Y DISTRIBUCIÓN DE LA UNE (SEDE CENTRAL), SITO EN AV. ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE S/N LA CANTUTA , LURIGANCHO CHOSICA, EN EL HORARIO DE 08:00 A 15:00 HORAS , LOS DÍAS DE LUNES A VIERNES , PREVIA COORDINACIÓN CON LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

ANEXO 01  
El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGUN PAC	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
ITEM 1: CARNE DE POLLO	1 CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA	7600	KILOS			700	700	700	700	800	800	800	800	800	800
	1 CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	300	KILOS			100	100	100							
	2 MENUDENCIA DE POLLO	800	KILOS			160	160	160	160						
	3 PECHUGA DE PAVITA	2500	KILOS			250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
	4 CARNE DE CERDO SIN HUESO	1000	KILOS			100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PAQUETE 02: CARNE DE AVES, CERDO Y MENUDENCIAS	5 CHULETA DE LOMO DE CERDO	2000	KILOS			200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
	1 CARNE DE RES LOMO	1700	KILOS			170	170	170	170	170	170	170	170	170	170
	2 CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	3000	KILOS			300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
	3 CARNE DE RES PECHO	1200	KILOS			120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
	4 CORAZON DE RES	200	KILOS			100	100				100				
PAQUETE 03: CARNE DE RES, CARNERO Y VISCERAS	5 CARNE DE CARNERO	100	KILOS			100									
	6 PATA DE RES	120	KILOS			60				60					
	1 PESCADO TRUCHA (AL PESO)	1800	KILOS			180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
	2 PESCADO JUREL (AL PESO)	300	KILOS			150			150						
	3 MIXTURA DE MARRISCOS	450	KILOS				225			225					
	4 CHORO FRESCO (POR MANOJO)	200	UNIDAD			50	50	50	50						
PAQUETE 04: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	1 ATÚN LOMITO ACEITE VEGETAL 170G APROX	2000	UNIDAD			400			400					400	
	2 CAFÉ INSTANTANEO X 200G	30	UNIDAD			10			10						
	3 PASTA DE TOMATE	50	KILOS						50						
	4 CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820G	338	UNIDAD			169						169			
	5 LECHE CONDENSADA X 395G APROX	125	UNIDAD									125			
	6 LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400G APROX	8020	UNIDAD				4020					4000			
	7 HELADO PORCION PERSONAL	1000	UNIDAD			100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PAQUETE 05: ALIMENTOS ENLATADOS	1 ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1L	4	UNIDAD			1			1					1	
	2 ACEITE DE AIONIOU X 500ML	4	UNIDAD			1			1					1	



ANEXO 01

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
3	YOGURT X 2L APROX	500	UNIDAD			100		100		100		100			
4	SILLAO X 1L	15	DOC					15							
5	SALSA DE OSTIÓN X 1L	45	UNIDAD						45						
6	VINAGRE BLANCO X 1L	100	UNIDAD			100									
7	VINAGRE TINTO X 1L	200	UNIDAD						200						
8	VINO TINTO	20	LITRO				20								
9	CERVEZA NEGRA X 620ML APROX	45	UNIDAD			45									
10	PISCO ITALIA X 1L	8	UNIDAD				8								
11	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	30	UNIDAD			10			10			10			
12	BEBIDA GASEOSA X 450ML	3000	UNIDAD			300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
13	CHANCACA EN CHIPA	50	UNIDAD							50					
14	AJONJOLI	4	KILOS			4									
15	ANIS ENTERO (AL PESO)	10	KILOS				5				5				
16	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONA)	15	KILOS				15								
17	MANI PELADO	100	KILOS				100								
18	MERMELADA DE FRESA X 1KG	250	UNIDAD					250							
19	MERMELADA DE NARANJA X 1KG	160	UNIDAD						160						
20	MERMELADA X 1KG	110	UNIDAD					110							
21	MANJAR BLANCO X 1KG	170	UNIDAD							170					
22	MARGARINA CON SAL X 2KG	75	UNIDAD								75				
23	MAYONESA X 1KG	100	UNIDAD					100							
24	MOSTAZA X 1KG	30	UNIDAD							30					
25	CHOCOLATE EN BARRA X 90G	300	UNIDAD							300					
26	GALLETAS DE SODA X 40G APROX X 48	100	UNIDAD				100								
27	GALLETAS DE VAINILLA X 250G APROX	150	UNIDAD				150								

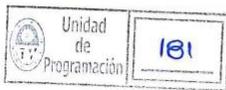


ANEXO 01  
(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
28	FLAN INSTANTANEO X 5KG	54	UNIDAD		54										
29	GELATINA DE SABOR A FRESA	600	KILOS						600						
30	GELATINA DE SABOR A NARANJA	200	KILOS			200									
31	GELATINA DE SABOR A PIÑA	30	KILOS		30										
32	PANETON X 500G	500	UNIDAD										500		
33	CHUÑO ENTERO	30	KILOS			30									
34	SÉMOLA X 10KG	20	UNIDAD						20						
35	PASTA WANTAN (AL PESO)	40	KILOS		40										
36	SAL DE COCINA X 1KG	2400	UNIDAD			1200					1200				
37	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	225	KILOS		45	45	45	45	45		45				
38	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 5KG	7	UNIDAD		7										
39	SALVADO DE TRIGO	75	KILOS		75										
40	CEBADA	30	KILOS		30										
41	KIWICHA	205	KILOS						205						
42	MAIZ PACCHO	20	KILOS			10					10				
43	MAIZ MOTE	150	KILOS						150						
44	QUINUA PERLADA	300	KILOS		100	100			100			100			
45	TRIGO PELADO	250	KILOS		150	150			50			50			
46	MORON PARTIDO	126	KILOS		63	63									
47	MORON AMERICANO	126	KILOS		63	63									
48	FIDEO CABELLO DE ANGEL	210	KILOS						105		105				
49	FIDEO TALLARÍN CHINO	216	KILOS					108				108			
50	FIDEO CODITO X 250G	1064	UNIDAD		133	133	133	133	133	133	133	133	133	133	133
51	FIDEO CORBATA X 250G	1064	UNIDAD		133	133	133	133	133	133	133	133	133	133	133
52	HABA SECA PARTIDA	200	KILOS		100				100						

ANEXO 01  
(\* El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
53	HARINA DE ARVEJA	90	KILOS				90								
54	HARINA DE CHUÑO	300	KILOS		100				100					100	
55	HARINA DE CAMOTE	105	KILOS				21		21	21	21				
56	HARINA DE MAÍZ	315	KILOS				115				200				
57	HARINA DE SOYA	155	KILOS			80			75						
58	HARINA DE HABAS	86	KILOS				43			43					
59	HARINA SIN PREPARAR	200	KILOS			100				100					
60	HARINA INTEGRAL X 10KG	30	UNIDAD				15		15						
61	LEVADURA SECA X 500G	100	UNIDAD				50	50							
62	MANTECA VEGETAL A GRANEL	500	KILOS			100		100		100		100			
63	MEJORADOR DE MASA	70	KILOS			70									
64	POLVO DE HORNEAR A GRANEL	2	KILOS			2									
65	CREMA CHANTILLY X 1L	20	UNIDAD					20							
1	MORGILLA	160	KILOS				160								
2	JAMON INGLES X 200G	650	UND			650									
3	JAMON DEL PAÍS	100	KILOS			100									
4	TAMAL	1000	UNIDAD			200		200		200		200		200	
5	MILANESA DE POLLO	300	KILOS			100			100			100			
6	QUESO FRESCO DE VACA	800	KILOS			400			400						
7	QUESO FUNDIDO X 170G X 8	1400	UNIDAD				700			700					
8	QUESO PARMESANO	10	KILOS			10									
9	ACEITUNA DE BOTTIA A GRANEL	200	KILOS			100					100				
10	TOCINO AHUMADO	40	KILOS					40							
11	SALCHICHA HUACHO	50	KILOS				25							25	
12	CHICHA DE JORA X 1L	50	UNIDAD			50									



ANEXO 01  
(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
13	MANTEQUILLA X 2KG	35	UNIDAD						35						
14	AJI PANCA (AL PESO)	100	KILOS			20		20		20				20	
15	PAILLO EN POLVO X 32,4G X 50	10	UNIDAD						10						
16	PAPRIKA EN POLVO X 453G APROX	4	UNIDAD		4										
17	PIMIENTA MOLIDA X 4,05G APROX 50	12	UNIDAD				12								
18	COMINO MOLIDO	12	KILOS			12									
19	CONDIMENTO TUCO EN POLVO	3	KILOS			3									
20	LAUREL (AL PESO)	3	KILOS						3						
21	HONGO SECO	6	KILOS			6									
22	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	20	KILOS						20						
23	ALGARROBINA X 750ML	10	UNIDAD			10									
24	CANELA CHINA A GRANEL	1	KILOS						1						
25	CANELA EN POLVO A GRANEL	1	KILOS				1								
26	CANELA ENTERA	8	KILOS					8							
27	CLAVO DE OLCOR	8	KILOS					8							
28	COLAPIZ A GRANEL	3	KILOS				3								
29	COCO RALLADO	7	KILOS		7										
30	GUINDON SECO	100	KILOS			100									
31	HIGO SECO	200	KILOS				100	100							
32	PASA	114	KILOS			114									
33	PECANA PELADA	6	KILOS				6								
1	ACELGA FRESCA POR ATADO	60	UNIDAD			60									
2	ALBAHACA POR ATADO	90	UNIDAD						90						
3	BROCOLI	1500	KILOS					1500							
4	CHINCHO POR ATADO	60	UNIDAD			20						20			

ANEXO 01

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
5	CULANTRO POR ATADO	340	UNIDAD		34		34	34	34	34	34	34	34	34	34
6	PEREJIL POR ATADO	95	UNIDAD						95						
7	ESPINACA X ATADO	500	UNIDAD				250				250				
8	HERBA BUENA POR ATADO	90	UNIDAD			30			30			30			
9	HUACATAY POR ATADO	150	UNIDAD			50			50			50			
10	CEBOLLA CHINA POR ATADO	300	UNIDAD			100			100			100			
11	LECHUGA AMERICANA	700	UNIDAD					700							
12	LECHUGA ORGANICA	200	UNIDAD						200						
13	LECHUGA SEDA	200	UNIDAD			200									
14	COLIFLOR	100	KILOS				100								
15	COL CHINA	30	UNIDAD						30						
16	COL CORAZON FRESCO	75	UNIDAD						75						
17	APIO POR ATADO	400	UNIDAD			40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
18	CAJUGA X MANO	600	UNIDAD			200			200			200			
19	ARVEJA VERDE	1500	KILOS			150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
20	HABA FRESCA	420	KILOS			120			100			200			
21	VAINITA AMERICANA	600	KILOS			200				200			200		
22	ARVEJA CHINA JOLANTAO	80	KILOS			20		20		20					
23	FRIJOL CHINO	100	KILOS			100									
24	PORO POR ATADO	400	UNIDAD			40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
25	NABO POR ATADO	400	UNIDAD			40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
26	BETERRAGA POR ATADO	600	UNIDAD			200			200			200			
27	RABANITO POR ATADO	500	UNIDAD			250				250					
28	ZANAHORIA	3500	KILOS			350	350	350	350	350	350	350	350	350	350
29	TOMATE	10920	KILOS			3640	3640	3640	3640	3640	3640	3640	3640	3640	3640

PAQUETE 08: VIVERES FRESCOS



ANEXO 01  
(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
30	PEPINILLO	1200	UNIDAD		600			600							
31	CHOCLO DESGRANADO	300	KILOS		100			100		100					
32	KION	70	KILOS		35					35					
33	MAÍZ MORADO	600	KILOS		200			200		200					
34	PIMIENTO MORRON	650	KILOS				325								
35	ROCOTO AL PESO	250	KILOS				125		125						
36	AJÍ AMARILLO FRESCO	400	KILOS			200				200					
37	CEBOLLA ROJA	9000	KILOS		900		900	900	900	900	900	900	900	900	900
38	AJO PELADO A GRANIEL	200	KILOS		20		20	20	20	20	20	20	20	20	20
39	ZAPALLO MACRE	1600	KILOS		160		160	160	160	160	160	160	160	160	160
40	ZAPALLO LOCHE	30	KILOS						30						
41	ZAPALITO ITALIANO	30	UNIDAD						30						
42	CALABAZA	200	KILOS					100			100				
43	MANZANILLA POR ATADO	60	UNIDAD						60						
44	HIERBA LUISA POR ATADO	60	UNIDAD					60							
45	MUÑA POR ATADO	60	UNIDAD			30				30					
46	PAICO POR ATADO	18	UNIDAD					18							
47	CEDRON POR ATADO	60	UNIDAD						60						
48	TORONJIL POR ATADO	60	UNIDAD						60						
49	HINOJO POR ATADO	60	UNIDAD						60						
50	MENTA POR ATADO	60	UNIDAD						60						
1	CAMOTE AMARILLO	2850	KILOS		285		285	285	285	285	285	285	285	285	285
2	OLLUCO PICADO FRESCO	1260	KILOS		252			252		252		252		252	
3	YUCA AMARILLA	3384	KILOS		423			423	423	423	423	423	423	423	423
4	PAPA AMARILLA	1818	KILOS		202		202	202	202	202	202	202	202	202	202

Unidad de Programación  
178

ANEXO 01

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
5	PAPA TOMASA	5000	KILOS			500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
6	PAPA NEGRA	6240	KILOS			624	624	624	624	624	624	624	624	624	624
1	CIRUELA CHILENA (AL PESO)	280	KILOS				280								
2	PLATANO DE ISLA	1600	UNIDAD			400			400	400		400			
3	PLATANO DE SEDA	1600	UNIDAD			400			400	400		400			
4	PLATANO PAILLO	50	UNIDAD			50									
5	MELON CATEGORÍA PRIMERA	3000	KILOS			1000		1000		1000					
6	MANZANA DE AGUA	750	KILOS			375			375						
7	HIGO (AL PESO)	500	KILOS			250			250						
8	MANGO CRIOLLO	2200	UNIDAD			1100			1100						
9	PERA CHILENA	1500	UNIDAD			150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
10	PEPINO DULCE	1700	UNIDAD				850			850					
11	SANDIA CALIDAD PRIMERA	1500	KILOS			750		750							
12	FRESA (AL PESO)	200	KILOS				200								
13	GRANADILLA	4000	UNIDAD			400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
14	MEMBRILLO FRESCO	198	KILOS					99					99		
15	PIÑA HAWAIANA	2000	KILOS				1000	1000							
16	KIWI	600	UNIDAD			200			200		200				
17	COCONA	500	KILOS			100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
18	LUYA NEGRA (AL PESO)	400	KILOS				200				200				
19	NARANJA WASHINGTON	4000	KILOS			2000				2000					
20	MARACUYA	800	KILOS			800									

PAQUETE 10:  
FRUTAS



### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/.5.00 (CINCO) SOLES en:

Pagar en : UNIDAD DE TESORERÍA DE LA UNE

Recoger en : OFICINA DE ABASTECIMIENTO

EN AV. ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE S/N LA CANTUTA, LURIGANCHO CHOSICA DE 8:30 A 12:30 DEL MEDIO DÍA Y DE LAS 13:45 A 15:30 HORAS.

### 1.11. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo 1440 Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- 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 del Año fiscal 2022.
- Ley N° 31367 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año Fiscal 2022.
- Decreto Supremo N° 398-2021-EF que Aprueba el valor de la UIT del año 2022.
- Resolución N° 2920-2021-R-UNE Aprueba el Presupuesto Institucional de Apertura de Gastos correspondientes al Año Fiscal 2022.
- Resolución N° 0166-2022-R-UNE Aprueba Plan Anual de Contrataciones del 2022.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 168-2020-EF modifica la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General y su Texto Único Ordenado aprobado mediante D.S. 006-2017-JUS.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.

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)**

<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) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>5</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta EN SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

#### **Importante**

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

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

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

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) *Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).*

#### **Advertencia**

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

### **2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, CARTA FIANZA DE SER EL CASO.
- 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

<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.

- 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>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>8</sup>.

#### **Importante**

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

#### **Importante**

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos*

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

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

*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>9</sup>.*

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

#### **2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la OFICINA DE ABASTECIMIENTO DE LA UNE, ubicado en AV. ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE N° 951, URB. LA CANTUTA, LURIGANCHO – CHOSICA.

##### **Importante**

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

#### **2.5. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista después de ejecutada la entrega el mismo que se depositará en el CCI del proveedor.

La Entidad deberá pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15)

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

- Recepción y conformidad del Almacén
- Informe del Área Usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

El comprobante de pago en original será presentado en la Unidad de Almacén ubicado en la Sede Central de la UNE EGV, quien será el encargado de tramitar la conformidad del bien.

<sup>9</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**SE ADJUNTA LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS COMO ARCHIVO ADJUNTO A LAS BASES**

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>
	<b>ITEM I : CARNE DE POLLO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos).</li><li>○ Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor.</li><li>○ Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA a nivel nacional, solo en el caso de ítem Carne de Pollo.</li><li>○ Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.</li></ul>
<b>PAQUETE 02: CARNES DE AVES,CERDO Y MENUDECIA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos).</li><li>○ Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor.</li><li>○ Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA.</li><li>○ Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.</li></ul>	
<b>PAQUETE 03: CARNES DE RES, CARNERO Y VISCERAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos).</li><li>○ Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor.</li><li>○ Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Carnes otorgado por SENASA.</li><li>○ Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.</li></ul>	

**PAQUETE 04: PRODUCTOS HDROBIOLÓGICOS**

- Copia de la Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor emitidos por el Terminal Pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productos o proveedor del postor, además de la copia del Protocolo Técnico de habilitación de Embarcación, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), solo para el caso del Paquete de Productos Hidrobiológicos.

**PAQUETE 05: ALIMENTOS ENLATADOS**

- Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrito por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados.
- Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

**PAQUETE 06 : ABARROTES**

- Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrito por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados.
- Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

**PAQUETE 07: EMBUTIDOS Y ESPECIES, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS**

- Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrito por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados.
- Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario

de Alimentos y Bebidas.

**PAQUETE 08: VIVERES FRESCOS**

- Los productos deberán ser de primera calidad, limpio, frescos, enteros y debidamente seleccionada.
- Características del envase: Envasado y trasladado en jabas higienizadas cumpliendo las características organolépticas del insumo.

**PAQUETE 09: TUBERCULOS**

- Los productos deberán ser de primera calidad, limpio, frescos, enteros y debidamente seleccionada cumpliendo las características organolépticas del producto.
- Características del envase: Envasados en material resistente (tocuyo, sacos de yute, bolsas de polietileno) que proteja el producto de la luz, el calor y la humedad.

**PAQUETE 10:FRUTAS**

- Los productos deberán ser de primera calidad, limpio, frescos, enteros y debidamente seleccionada cumpliendo las características organolépticas del producto.
- Características del envase: Envasado y trasladado en jabas higienizadas cumpliendo las características organolépticas del insumo.

**Importante**

*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.*

**B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al valor detallado en el siguiente cuadro:

<b>Paquete</b>	<b>Descripción</b>	<b>Monto facturado como experiencia</b>
1	<b>Carne de Pollo</b>	<b>S/. 157,000.00</b>
2	<b>Carne de Aves , Cerdo y Menudencias</b>	<b>S/. 278,000.00</b>
3	<b>Carne de Res, Carnero y Vísceras</b>	<b>S/. 313,000.00</b>
4	<b>Productos Hidrobiológicos</b>	<b>S/. 138,000.00</b>
5	<b>Alimentos Enlatados</b>	<b>S/. 111,000.00</b>
6	<b>Abarrotes</b>	<b>S/. 180,000.00</b>
7	<b>Embutidos y Especies, Agregados y Frutos Secos</b>	<b>S/. 144,000.00</b>
8	<b>Viveres Frescos</b>	<b>S/. 263,000.00</b>
9	<b>Tubérculos</b>	<b>S/. 108,000.00</b>
10	<b>Frutas</b>	<b>S/. 138,000.00</b>

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 caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, debe incluirse el siguiente texto:

**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**

Paquete	Descripción	Monto facturado como Experiencia Mype
1	Carne de Pollo	S/. 17,000.00
2	Carne de Aves, Cerdo y Menudencias	S/. 30,000.00
3	Carne de Res, Carnero y Vísceras	S/. 35,000.00
4	Productos Hidrobiológicos	S/. 15,000.00
5	Alimentos Enlatados	S/. 11,000.00
6	Abarrotes	S/. 20,000.00
7	Embutidos y Especias, Agregados y Frutos Secos	S/. 16,000.00
8	Viveres Frescos	S/. 30,000.00
9	Tubérculos	S/. 11,000.00
10	Frutas	S/. 15,000.00

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 TODO TIPO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>10</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.

<sup>10</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”.*

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".*

#### **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
<p><b>A. PRECIO</b></p> <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 registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</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 style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>

## 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 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE, que celebra de una parte UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20174950971, con domicilio legal en AV. ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE N° 951, URB. LA CANTUTA, LURIGANCHO – CHOSICA representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE-1** para la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE, a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

El presente contrato tiene por objeto la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE.

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

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

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

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], dentro de los quince (15) días calendario, 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

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 accesoria 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**

*En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### **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.

#### **CLAUSULA DECIMA CUARTA : OTRAS PENALIDADES**

En el caso de comprobar que los alimentos son diferentes a lo solicitado, o se presentara alguna deficiencia en la presentación de producción que no sea repuesto en los plazos establecidos, se aplicará las penalidades de un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, ítem- paquete que corresponda.

Se aplicara de la siguiente forma:

DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE	MODO DE APLICAR
Que el personal que provee los Productos (por todos los Ítem/Paquete en general) no se encuentre debidamente Uniformado como determina la FAO. (Gorra; mascarilla que tape nariz y boca; un delantal de plástico; guantes limpios y sin roturas y calzado adecuado) aseado, y/o con una higiene adecuada.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO(POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
Que los respectivos Ítem/Paquetes, que ingresen a la ENTIDAD no estén embalados ni transportados como se estipula (el embalaje debe ser inocuo y no emanar olores o sabores extraños al producto, y transportados en jivas de plásticos limpias, sobre parihuelas, el transporte es en carros cerrados exento de olores y de uso exclusivo para transporte de alimentos.) de forma que garantice la salud de los beneficiados.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria
Que los productos Ítem/Paquetes en General que se internen en la Entidad no se encuentren en óptimas condiciones en cumplimiento a las Especificaciones Técnicas (Picados, magullados, manchas, suciedad entre otros)	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO(POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaria

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: 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 SEXTA: 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 SETIMA: 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 OCTAVA: 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 NOVENA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</sup>**

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

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias 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 VIGÉSIMA: 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 PRIMERA: 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]

<sup>12</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

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

---

<sup>13</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [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>15</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

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

<sup>17</sup> Ibidem.

<sup>18</sup> Ibidem.

**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>19</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

<sup>19</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N°** [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>20</sup>
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[ % ] <sup>21</sup>
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
	TOTAL OBLIGACIONES	100% <sup>22</sup>

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

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

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

[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  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

*“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.*

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>23</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>24</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>23</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>24</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>25</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>28</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</sup>
1										
2										
3										

<sup>25</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>26</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>27</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>28</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>29</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>30</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>25</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>28</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</sup>
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
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  
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 01-2022-UNE**  
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 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.*



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA UNE
2. FINALIDAD PÚBLICA	Abastecer de alimentos aptos para el consumo humano al Comedor Universitario de esta Casa Superior de Estudios que será utilizado en la preparación de comidas diarias de desayunos, almuerzos y cenas, a fin de cumplir las funciones y actividades propias de la Entidad.
3. ANTECEDENTES	La UNE cuenta con infraestructura, equipamiento y personal acorde para la atención del comedor estudiantil, en el que brinda atención diaria a toda la comuna universitaria de las diferentes especialidades del régimen regular y mixto.
4. OBJETO DE LA CONVOCATORIA	El presente proceso tiene como objeto la Adquisición de Alimentos para el Comedor de la UNE, que será utilizado para la preparación de alimentos diarios de desayunos, almuerzos y cenas para todos los estudiantes universitarios de las diversas especialidades del régimen regular y mixto de la UNE.
5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A ADQUIRIR	<p><b>5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL BIEN</b></p> <p><b>PAQUETE 01: CARNE DE POLLO</b></p> <p>1) CARNE DE POLLO SIN MENUENCIA 7,600.00 KILOGRAMO</p> <p><b>PAQUETE 02: CARNE DE AVES, CERDO Y MENUENCIAS</b></p> <p>1) CARNE DE GALLINA SIN MENUENCIA 300.00 KILOGRAMO                  2) MENUENCIA DE POLLO 800.00 KILOGRAMO                  3) PECHUGA DE PAVITA 2,500.00 KILOGRAMO                  4) CARNE DE CERDO SIN HUESO 1,000.00 KILOGRAMO                  5) CHULETA DE LOMO DE CERDO 2,000.00 KILOGRAMO</p> <p><b>PAQUETE 03: CARNE DE RES, CARNERO Y VÍSCERAS</b></p> <p>1) CARNE DE RES LOMO 1,700.00 KILOGRAMO                  2) CARNE DE RES PARA GUISO SIN GRASA 3,000.00 KILOGRAMO                  3) CARNE DE RES PECHO 1,200.00 KILOGRAMO                  4) CORAZÓN DE RES 200.00 KILOGRAMO                  5) CARNE DE CARNERO 100.00 KILOGRAMO                  6) PATA DE RES 120.00 KILOGRAMO</p> <p><b>PAQUETE 04: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS</b></p> <p>1) PESCADO TRUCHA 1,800.00 KILOGRAMO                  2) PESCADO JUREL 300.00 KILOGRAMO                  3) MIXTURA DE MARISCOS 450.00 KILOGRAMO                  4) CHORO (POR MANO) 200.00 UNIDAD</p> <p><b>PAQUETE 05: ALIMENTOS ENLATADOS</b></p> <p>1) ATUN LOMITO ACEITE VEGETAL 170G APROX 2,000.00 UNIDAD                  2) CAFÉ INSTANTANEO X 200G 30.00 UNIDAD                  3) PASTA DE TOMATE 50.00 KILOGRAMO                  4) CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820G 338.00 UNIDAD                  5) LECHE CONDENSADA X 395G APROX 125.00 UNIDAD</p>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

6) LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA 400G APROX	8,020.00	UNIDAD
7) HELADO	1,000.00	UNIDAD
<b>PAQUETE 06: ABARROTES</b>		
1) ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1L	4.00	UNIDAD
2) ACEITE DE AJONJOLÍ X 500ML	4.00	UNIDAD
3) YOGURT X 2L APROX	500.00	UNIDAD
4) SILLAO X 1L	15.00	DOCENA
5) SALSA DE OSTIÓN X 1L	45.00	UNIDAD
6) VINAGRE BLANCO X 1L	100.00	UNIDAD
7) VINAGRE TINTO X 1L	200.00	UNIDAD
8) VINO TINTO	20.00	LITRO
9) CERVEZA NEGRAX 620ML APROX	45.00	UNIDAD
10) PISCO ITALIA X 1L	8.00	UNIDAD
11) ESENCIA DE VAINILLA X 1L	30.00	UNIDAD
12) BEBIDA GASEOSA X 450ML	3,000.00	UNIDAD
13) CHANCACA EN CHIPA	50.00	UNIDAD
14) AJONJOLI	4.00	KILOGRAMO
15) ANIS ENTERO (AL PESO)	10.00	KILOGRAMO
16) LINAZA EN GRANO (ALIMENTO P/PERSONA)	15.00	KILOGRAMO
17) MANI PELADO	100.00	KILOGRAMO
18) MERMELADA DE FRESA X 1KG	250.00	UNIDAD
19) MERMELADA DE NARANJA X 1KG	160.00	UNIDAD
20) MERMELADA X 1KG	110.00	UNIDAD
21) MANJAR BLANCO X 1KG	170.00	UNIDAD
22) MARGARINA CON SAL X 2KG	75.00	UNIDAD
23) MAYONESA X 1KG	100.00	UNIDAD
24) MOSTAZA X 1KG	30.00	UNIDAD
25) CHOCOLATE EN BARRA X 90G	300.00	UNIDAD
26) GALLETA DE SODA X 40G APROX X 48	100.00	UNIDAD
27) GALLETA DE VAINILLAX 250G APROX	150.00	UNIDAD
28) FLAN INSTANTANEO X 5KG	54.00	UNIDAD
29) GELATINA DE SABOR A FRESA	600.00	KILOGRAMO
30) GELATINA DE SABOR A NARANJA	200.00	KILOGRAMO
31) GELATINA SABOR A PIÑA	30.00	KILOGRAMO
32) PANETON X 900G	500.00	UNIDAD
33) CHUÑO ENTERO	30.00	KILOGRAMO



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

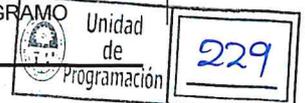
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

34) SÉMOLA X 10KG	20.00	UNIDAD
35) PASTA WANTAN (AL PESO)	40.00	KILOGRAMO
36) SAL DE COCINA X 1KG	2,400.00	UNIDAD
37) AVENA ENRIQUECIDA C/VITAMINAS Y MINERALES	225.00	KILOGRAMO
38) MAICENA – ALMIDON DE MAIZ X 5KG	7.00	UNIDAD
39) SALVADO DE TRIGO	75.00	KILOGRAMO
40) CEBADA	30.00	KILOGRAMO
41) KIWICHA	205.00	KILOGRAMO
42) MAIZ PACCHO	20.00	KILOGRAMO
43) MAIZ MOTE	150.00	KILOGRAMO
44) QUINUA PERLADA	300.00	KILOGRAMO
45) TRIGO PELADO	250.00	KILOGRAMO
46) MORON PARTIDO	126.00	KILOGRAMO
47) MORON AMERICANO	126.00	KILOGRAMO
48) FIDEO CABELLO DE ANGEL	210.00	KILOGRAMO
49) FIDEO TALLARÍN CHINO	216.00	KILOGRAMO
50) FIDEO CODITO X 250G	1,064.00	UNIDAD
51) FIDEO CORBATA X 250G	1,064.00	UNIDAD
52) HABA SECA PARTIDA	200.00	KILOGRAMO
53) HARINA DE ARVEJA	90.00	KILOGRAMO
54) HARINA DE CHUÑO	300.00	KILOGRAMO
55) HARINA DE CAMOTE	105.00	KILOGRAMO
56) HARINA DE MAÍZ	315.00	KILOGRAMO
57) HARINA DE SOYA	155.00	KILOGRAMO
58) HARINA DE HABAS	86.00	KILOGRAMO
59) HARINA SIN PREPARAR	200.00	KILOGRAMO
60) HARINA INTEGRAL X 10KG	30.00	UNIDAD
61) LEVADURA SECA X 500G	100.00	UNIDAD
62) MANTECA VEGETAL A GRANEL	500.00	KILOGRAMO
63) MEJORADOR DE PAN	70.00	KILOGRAMO
64) POLVO DE HORNEAR AGRANEL	2.00	KILOGRAMO
65) CREMA CHANTILLY X 1L	20.00	UNIDAD

**PAQUETE 07: EMBUTIDOS Y ESPECIAS, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS**

1) MORCILLA	160.00	KILOGRAMO
2) JAMON INGLES X 200G	650.00	UNIDAD
3) JAMON DEL PAIS	100.00	KILOGRAMO
4) TAMAL	1,000.00	UNIDAD
5) MILANESA DE POLLO	300.00	KILOGRAMO
6) QUESO FRESCO DE VACA	800.00	KILOGRAMO
7) QUESO FUNDIDO X 170G X 8	1,400.00	UNIDAD
8) QUESO PARMESANO	10.00	KILOGRAMO
9) ACEITUNA DE BOTIJA A GRANEL	200.00	KILOGRAMO
10) TOCINO AHUMADO	40.00	KILOGRAMO
11) SALCHICHA HUACHO	50.00	KILOGRAMO
12) CHICHA DE JORA X 1L	50.00	UNIDAD
13) MANTEQUILLA X 2KG	35.00	UNIDAD
14) AJI PANCA (AL PESO)	100.00	KILOGRAMO
15) PALILLO EN POLVO X 32.4G X 50	10.00	UNIDAD
16) PAPRIKA EN POLVO X 453G APROX	4.00	UNIDAD
17) PIMIENTA MOLIDA X 4.05G APROX 50	12.00	UNIDAD
18) COMINO MOLIDO	12.00	KILOGRAMO
19) CONDIMENTO TUCO EN POLVO	3.00	KILOGRAMO
20) LAUREL (AL PESO)	3.00	KILOGRAMO
21) HONGO SECO	6.00	KILOGRAMO
22) OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	20.00	KILOGRAMO
23) ALGARROBINA X 750 ML	10.00	UNIDAD
24) CANELA CHINA AGRANEL	1.00	KILOGRAMO
25) CANELA EN POLVO A GRANEL	1.00	KILOGRAMO
26) CANELA ENTERA	8.00	KILOGRAMO
27) CLAVO DE OLOR	8.00	KILOGRAMO
28) COLAPIZ A GRANEL	3.00	KILOGRAMO





**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

29) COCO RALLADO	7.00	KILOGRAMO
30) GUINDON SECO	100.00	KILOGRAMO
31) HIGO SECO	200.00	KILOGRAMO
32) PASA	114.00	KILOGRAMO
33) PECANA PELADA	6.00	KILOGRAMO
<b>PAQUETE 08: VIVERES FRESCOS</b>		
1) ACELGA FRESCA POR ATADO	60.00	UNIDAD
2) ALBAHACA POR ATADO	90.00	UNIDAD
3) BROCOLI	1,500.00	KILOGRAMO
4) CHINCHO POR ATADO	60.00	UNIDAD
5) CULANTRO POR ATADO	340.00	UNIDAD
6) PEREJIL POR ATADO	95.00	UNIDAD
7) ESPINACA POR ATADO	500.00	UNIDAD
8) HIERBA BUENA POR ATADO	90.00	UNIDAD
9) HUACATAY POR ATADO	150.00	UNIDAD
10) CEBOLLA CHINA POR ATADO	300.00	UNIDAD
11) LECHUGA AMERICANA	700.00	UNIDAD
12) LECHUGA ORGANICA	200.00	UNIDAD
13) LECHUGA SEDA	200.00	UNIDAD
14) COLIFLOR	100.00	KILOGRAMO
15) COL CHINA	30.00	UNIDAD
16) COL CORAZON FRESCO	75.00	UNIDAD
17) APIO POR ATADO	400.00	UNIDAD
18) CAIGUA X MANO	600.00	UNIDAD
19) ARVEJA VERDE	1,500.00	KILOGRAMO
20) HABA FRESCA	420.00	KILOGRAMO
21) VAINITA AMERICANA	600.00	KILOGRAMO
22) ARVEJA CHINA JOLANTAO	80.00	KILOGRAMO
23) FRIJOL CHINO	100.00	KILOGRAMO
24) PORO POR ATADO	400.00	UNIDAD
25) NABO POR ATADO	400.00	UNIDAD
26) BETERRAGA POR ATADO	600.00	UNIDAD
27) RABANITO POR ATADO	500.00	UNIDAD
28) ZANAHORIA	3,500.00	KILOGRAMO
29) TOMATE	10,920.00	KILOGRAMO
30) PEPINILLO	1,200.00	UNIDAD
31) CHOCLO DESGRANADO	300.00	KILOGRAMO
32) KION	70.00	KILOGRAMO
33) MAÍZ MORADO	600.00	KILOGRAMO
34) PIMIENTO MORRON	650.00	KILOGRAMO
35) ROCOTO AL PESO	250.00	KILOGRAMO
36) AJÍ AMARILLO FRESCO	400.00	KILOGRAMO
37) CEBOLLA ROJA	9,000.00	KILOGRAMO
38) AJO PELADO A GRANEL	200.00	KILOGRAMO
39) ZAPALLO MACRE	1,600.00	KILOGRAMO
40) ZAPALLO LOCHE	30.00	KILOGRAMO
41) ZAPALLITO ITALIANO	30.00	UNIDAD
42) CALABAZA	200.00	UNIDAD
43) MANZANILLA POR ATADO	60.00	UNIDAD
44) HIERBA LUISA POR ATADO	60.00	UNIDAD
45) MUÑA POR ATADO	60.00	UNIDAD
46) PAICO POR ATADO	18.00	UNIDAD
47) CEDRON POR ATADO	60.00	UNIDAD
48) TORONJIL POR ATADO	60.00	UNIDAD
49) HINOJO POR ATADO	60.00	UNIDAD
50) MENTA POR ATADO	60.00	UNIDAD
<b>PAQUETE 09: TUBÉRCULOS</b>		
1) CAMOTE AMARILLO	2,850.00	KILOGRAMO
2) OLLUCO PICADO FRESCO	1,260.00	KILOGRAMO
3) YUCA AMARILLA	3,384.00	KILOGRAMO
4) PAPA AMARILLA	1,818.00	KILOGRAMO
5) PAPA TOMASA	5,000.00	KILOGRAMO
6) PAPA NEGRA	6,240.00	KILOGRAMO



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. **Oficio N° 137-2022-USA-UNE**

PAQUETE 10: FRUTAS		
CIRUELA CHILENA (AL PESO)	280.00	KILOGRAMO
PLATANO DE ISLA	1,600.00	UNIDAD
PLATANO DE SEDA	1,600.00	UNIDAD
PLATANO PALILLO	50.00	UNIDAD
MELON CATEGORIA PRIMERA	3,000.00	KILOGRAMO
MANZANA DE AGUA	750.00	KILOGRAMO
HIGO (AL PESO)	500.00	KILOGRAMO
MANGO CRIOLLA	2,200.00	UNIDAD
PERA CHILENA	1,500.00	UNIDAD
PEPINO DULCE	1,700.00	UNIDAD
SANDIA CALIDAD PRIMERA	1,500.00	KILOGRAMO
FRESA (AL PESO)	200.00	KILOGRAMO
GRANADILLA	4,000.00	UNIDAD
MEMBRILLO FRESCO	198.00	KILOGRAMO
PIÑA HAWAIANA	2,000.00	KILOGRAMO
KIWI	600.00	UNIDAD
COCONA	500.00	KILOGRAMO
UVA NEGRA (AL PESO)	400.00	KILOGRAMO
NARANJA WASHINGTON	4,000.00	KILOGRAMO
MARACUYA	800.00	KILOGRAMO

**5.2. CARACTERÍSTICAS  
TÉCNICAS**



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

**PAQUETE N° 01: CARNE DE POLLO**

(Cantidad: 7,600 kilogramos)

1. **CARNE DE POLLO SIN MENUENCIA**  
(Cantidad: 7,600Kg.)

- DESCRIPCIÓN: De 2 kg. c/u aprox., nacional (no se aceptará importado), fresco (No se aceptará carne de pollo congelado), eviscerado, sin grasa, sin patas ni cuello. Pollo fresco entero, no presentara magulladuras ni signos de quemaduras por frio, por escaldado ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos, signos de golpes o moretones. (Pollo carcasa) procesado en camal de aves, sin residuos de plumas, PH no mayor a 6.5, con registro sanitario y fecha de vencimiento impreso.
- PRESENTACIÓN: Empacado al vacío en Jabas.

**PAQUETE N° 02: CARNE DE AVES, CERDO Y MENUENCIAS** (Cantidad: 01 Paquete), consta de 05 ítems

1. **CARNE DE GALLINA SIN MENUENCIA**  
(Cantidad: 300Kg.)

- DESCRIPCIÓN: De 3 kg c/u aprox., gallina fresca entera, no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemadura por frio, por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos, signos de golpes o moretones, la carne de gallina debe estar eviscerada sin menudencia (gallina carcasa), beneficiado en camal de aves, sin residuos de plumas, pH no mayor de 6.5. Consistencia firme al tacto, sin cabeza, vísceras y patas perfectamente procesado, limpia sin cañones. Características según las NTP vigentes, presentar certificación sanitaria de camal.
- PRESENTACIÓN: Empaque al vacío en jabas limpias y desinfectadas con tapa. Transporte refrigerado.

2. **MENUENCIA DE POLLO**  
(Cantidad: 800 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Conformado por (corazón, molleja, hígado sin residuos de hiel totalmente limpios y cuello sin cabeza y piel) fresco, sin grasa, no deberá presentar magulladuras ni signos de quemadura por frio, por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos, signos de golpes o moretones, sin residuos de plumas, pH no mayor de 6.5 no se aceptará congelada o importada.
- PRESENTACIÓN: empaque por grupo en bolsa de polietileno, en jabas limpias y desinfectadas con tapa. Transporte refrigerado.

3. **PECHUGA DE PAVITA**  
(Cantidad: 2,500 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Filete de Pechuga de Pavita congelada, nacional. Peso 150 a 200 gr por unidad. Sin hueso, sin piel, ni grasa, ni cartilagos, de rosado claro a rojo claro, olor propio del producto y exento de cualquier olor anormal. No deberá presentar signos de golpes ni moretones. Consistencia firme al tacto, con certificación sanitaria del lugar de beneficio. Presentar certificado sanitario.
- PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno o empaque de 1.5 kilos dentro de jabas limpias y desinfectadas con tapa. Transporte refrigerado.

4. **CARNE DE CERDO SIN HUESO**  
(Cantidad: 1,000Kg.)

- DESCRIPCIÓN: La procedencia deberá ser de camales autorizados por SENASA y debe ser carne de pulpa de gorrino, sin presencia de piel, grasa y huesos. Color rosado a rojo. No deberá presentar magulladuras ni signos de quemadura por frio, por escaldado, signos de golpes o moretones ni presencia de quistes. Olor característico y exento de cualquier olor extraño. Presentar certificado sanitario.
- PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno de alta densidad dentro de jabas de plástico con tapa. Transporte refrigerado.



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

5. CHULETA DE LOMO DE CERDO  
(Cantidad: 2,000 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Chuleta de brazuelo de cerdo de 200 gr c/corte aproximadamente, sacrificado en camales autorizados por SENASA que cumplan las normas técnicas vigentes. Presentar certificado sanitario.
- PRESENTACIÓN: empaque al vacío en jabas desinfectadas con tapa transporte refrigerado.

**PAQUETE N° 03: CARNE DE RES, CARNERO Y VISCERAS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 06 ítems**

1. CARNE DE RES LOMO  
(Cantidad: 1,700 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Debe ser pulpa, fresca sin mucha grasa, de óptima textura, firmeza, el color debe ser rojo brillante sin grumos amarillentos o blancuzcos, su consistencia no debe ser pegajosa y su olor fresco, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado, debiendo llevar el sello de la certificación de carne extra, manteniendo sus propiedades organolépticas. PH no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación, no se aceptará carne de res congelado o importado ni combinado con otro tipo de carnes. Deberán presentar certificado de buenas prácticas de manipulación de alimentos o HACCP del lugar de corte y o trozado de carnes.
- PRESENTACIÓN: Corte entero, empacado al vacío en bolsa de polipropileno de alta densidad. Transporte refrigerado.

2. CARNE DE RES PARA GUIISO SIN GRASA (Cantidad: 3,000 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Debe ser pulpa fresca sin mucha grasa, de apariencia marmórea, de óptima textura, firmeza, el color debe ser rojo brillante sin grumos amarillentos o blancuzcos, su consistencia no debe ser pegajosa y su olor fresco, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado, debiendo llevar el sello de la certificación de carne extra, manteniendo sus propiedades organolépticas. En buen estado de conservación. No se aceptará carne de res congelado o importado ni combinado con otro tipo de carnes. Debe ser carente de puntos hemorrágicos. Deberán presentar certificado de Buenas prácticas de manipulación de alimentos o HACCP del lugar de corte y o trozado de carnes.
- PRESENTACIÓN: Corte entero, sin retacillos, empacado al vacío en bolsa de polipropileno de alta densidad. Transporte refrigerado

3. CARNE DE RES PECHO  
(Cantidad: 1,200 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Debe ser pulpa fresca sin mucha grasa, de óptima textura, firmeza, el color debe ser rojo brillante sin grumos amarillentos o blancuzcos, su consistencia no debe ser pegajosa y su olor fresco, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado, debiendo llevar el sello de la certificación de carne extra, manteniendo sus propiedades organolépticas. PH no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación. No se aceptará carne de res congelado o importado ni combinado con otro tipo de carnes, deberán presentar certificado de Buenas prácticas o HACCP del lugar de corte y o trozado de alimentos.
- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 10 kilos. Transporte refrigerado.

4. CORAZON DE RES  
(Cantidad: 200 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Viscera congelada, Tierna de textura firme y elástica libre de grasa y seleccionada de tendones. Características según las Normas Técnicas Peruanas Vigentes, color cereza brillante, consistencia firme al tacto.
- PRESENTACIÓN: Empacado al vacío, en jabas de plástico limpias y desinfectadas con tapa. Transporte refrigerado.





OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>5. CARNE DE CARNERO (Cantidad: 100 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Brazuelo en óptimas y buenas condiciones organolépticas, fresca deberá cumplir la normativa peruana vigente.</li><li>- PRESENTACIÓN: Empacado en bolsa de polietileno dentro de jabas desinfectadas con tapa. Transporte refrigerado.</li></ul>
<p>6. PATA DE RES (Cantidad: 120 Kg.)</p>	<p>DESCRIPCIÓN: Fresca sin pelos, con registro de SENASA. De 4 kilos cada uno aprox.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico limpias y desinfectadas con tapa. Transporte refrigerado.</li></ul>

**PAQUETE N° 04: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 05 ítems**

<p>1. PESCADO TRUCHA (AL PESO) (Cantidad: 1,800 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: TRUCHA, de 200-250 gr c/u eviscerado fresco recientemente adquirido del mercado, no debe presentar magulladuras ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, ni signos de golpes, ojos prominentes, claros y sin arrugas, textura de la carne firme y elástica, la presión digital en el cuerpo no debe permanecer, olor marino interno y externo, resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo, piel brillante y resistente.</li><li>- PRESENTACIÓN: Fresco, en bolsa de polietileno dentro de cooler o caja cerrada transportado en camión frigorífico.</li></ul>
<p>2. PESCADO JUREL (AL PESO) (Cantidad: 300 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: JUREL, de 150 a 175 gr., eviscerado sin cola ni cabeza, fresco, recientemente adquirido del mercado, no debe presentar magulladuras ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, ni signos de golpes, ojos prominentes, claros y sin arrugas, textura de la carne firme y elástica, la presión digital en el cuerpo no debe permanecer, olor marino interno y externo, resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo, piel brillante y resistente.</li><li>- PRESENTACIÓN: Fresco, en bolsa de polietileno dentro de cooler o caja cerrada transportado en camión frigorífico.</li></ul>
<p>3. MIXTURA DE MARISCOS (Cantidad: 450 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Conchitas, langostinos, almejas, caracoles, calamar, pulpo, deberán ser fresco recientemente adquirido del mercado, no deberá presentar magulladuras con olor marino característico, exento de parásitos, musculo fuerte al tacto. Debe de traer documento de análisis microbiológico.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de polietileno dentro de cooler o caja cerrada transportado en camión frigorífico.</li></ul>
<p>5. CHORO (POR MANOJO) (Cantidad: 200 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Deberá ser fresco recientemente adquirido del mercado, de olor marino característico, valvas cerradas.</li><li>- PRESENTACIÓN: Por Manojos, en bolsa de polietileno dentro de cooler o caja cerrada transportado en camión frigorífico.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

PAQUETE N° 05: ALIMENTOS ENLATADOS (Cantidad: 01 Paquete), consta de 07 ítems

<p>1. ATÚN LOMITO EN ACEITE VEGETAL 170G APROX (Cantidad: 2,000 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Pescado (atún, caballa) procesado en sal y agua o aceite, lata de 170 a 175 gr aprox., se rechazarán las latas oxidadas, con abolladuras o hinchadas, con perforaciones y re soldaduras.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de vencimiento mínimo 12 meses.</li><li>- PRESENTACIÓN: Caja de cartón por 48 unidades transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>2. CAFÉ INSTANTANEO X 200G (Cantidad: 30 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Café en polvo de características organolépticas propias, libre de humedad, se rechazarán las latas oxidadas, con abolladuras o hinchadas, con perforaciones y re soldaduras.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo 12 meses.</li><li>- PRESENTACIÓN: En lata de 200 gr. (Caja por 24 unid.) transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>3. PASTA DE TOMATE (Cantidad: 50 kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Deberá estar envasado herméticamente en empaques de 1 kgr. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la Naturaleza propia de la pasta de tomate, deberá tener color, sabor y aroma característico.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento 12 meses como mínimo.</li><li>- PRESENTACIÓN: En cajas de cartón que evite abolladuras del producto transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>4. CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820G (Cantidad: 338 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Duraznos en mitades en almíbar Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento 12 meses como mínimo.</li><li>- PRESENTACIÓN: Lata de 820g, En cajas de cartón x 12 unidades.</li></ul>
<p>5. LECHE CONDENSADA X 395G APROX (Cantidad: 125 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Se entiende por leches condensadas los productos obtenidos mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características organolépticas propias del producto. Se rechazarán las latas oxidadas, con abolladuras o hinchadas, con perforaciones y re soldaduras.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario y fecha de vencimiento mínima de 12 meses.</li><li>- PRESENTACIÓN: Lata de 395 a 397 gr. aprox. en cajas de cartón que evite golpes.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>6. LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400G APROX (Cantidad: 8,020 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Leche evaporada sin lactosa, leche de vaca, lata de 400g. (23-28 gr de proteína), La leche evaporada debe ser envasada de tal forma que el producto quede preservado y protegido de factores externos relacionados a sanidad, contaminación, humedad y a la acción de la luz, el envase debe ser hermético no debe presentar abolladuras, oxidación ni abombado (NTP 202.002 y 209.038).</li><li>- SEGURIDAD: En las etiquetas debe tener inscrito la marca, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto. 12 meses como mínimo.</li><li>- PRESENTACIÓN: Lata de 400g. (caja de cartón por 24 unid.)</li></ul>
<p>7. HELADO PORCION PERSONAL (Cantidad: 1,000 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Mezcla congelada a base de leche saborizada, coloreada y batida cremoso con cobertura de chocolate y espolvoreado con mani. En diversos sabores lúcuma-choco chips, etc. Según Normas Técnicas vigentes</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, lista de ingredientes, fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Cono de 136 gr c/u., en cajas de cartón y deberán traer un congelador para su respectiva conservación mínimo por tres días.</li></ul>

**PAQUETE N° 06: ABARROTES** (Cantidad: 01 Paquete), consta de 65 ítems

<p>1. ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1L (Cantidad: 04 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto derivado de la aceituna de primera extracción (extra virgen), Grado de acidez menor de 1° de origen nacional. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: En la etiqueta debe ir impresa fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella de 1 litro, envase oscuro de vidrio o polietileno.</li></ul>
<p>2. ACEITE DE AJONJOLI X 500ML (Cantidad: 4 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Extraído de 100% de semilla tostada de ajonjolí, obtenido de forma natural y sin agregados de conservantes ni aditivos. Ingrediente único semilla ajonjolí sin la presencia de solventes o conservadores químicos. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella de ½ litro, envase de vidrio oscuro.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>3. YOGURT X 2L APROX (Cantidad: 500 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Color correspondiente al sabor adicionado, apariencia gresca; con olor poco intenso.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Galones de 2 kg. transporte refrigerado</li></ul>
<p>4. SILLAO X 1L (Cantidad: 15 doc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a base de frijoles de soya, color oscuro por agregados de caña de azúcar sin aditivos, debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña. Características organolépticas tanto como sabores, colores y olores propios.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento, siendo este no menos de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Envase de 1 Litro, vidrio.</li></ul>
<p>5. SALSA DE OSTIÓN X 1L (Cantidad: 45 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Es una salsa espesa, de color café oscuro, hecha con ostiones, ostras y salsa de soya. Le da un sabor salado a los platillos.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella de vidrio por 910 ML – 01 LT transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>6. VINAGRE BLANCO X 1L (Cantidad: 100 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Bebida fermentada hasta la presencia de ácido producido de la uva con 5% de acidez, (vino) de color blanco. Debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña, de sabores, colores y olores característicos.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento, siendo este no menos de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Envase de 1 Litro, Policloruro de vinilo</li></ul>
<p>7. VINAGRE TINTO X 1L (Cantidad: 200 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Bebida fermentada hasta la presencia de ácido producido de la uva con 5% de acidez, (vino) de color tinto. Debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña, de sabores, colores y olores característicos. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento, siendo este no menos de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella de 1 Litro, envase de Policloruro de vinilo</li></ul>
<p>8. VINO TINTO (Cantidad: 20 Litros.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Bebida alcohólica producida de la uva con 11.5% grados de alcohol.</li><li>- SEGURIDAD: Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella de 1 Lt., envase de vidrio.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>9. CERVEZA NEGRA X 620ML APROX (Cantidad: 45 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Cerveza negra elaborada con pura cebada malteada y tostada con buen aroma y dulzor exacto, con grado alcohólico de 6.5%. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y/o fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella de vidrio por 620 ml.</li></ul>
<p>10. PISCO ITALIA X 1L (Cantidad: 8 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Pisco puro, uva utilizada de la variedad quebranta. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Registro sanitario y fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella x 750 ml.</li></ul>
<p>11. ESENCIA DE VAINILLA X 1L (Cantidad: 30 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Aditivo líquido para uso alimentario con la finalidad de otorgar sabor y aroma. Elaborado de la vaina de la vainilla. <i>Características Sensoriales de la presentación:</i> Líquido / comparación visual, Color: Café Oscuro / comparación visual, Aroma: Característico de la esencia, prueba sensorial, Sabor: Característico de Vainilla, prueba sensorial.</li><li>- SEGURIDAD: Fecha de vencimiento mínimo 6 veces posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: botella de vidrio o polietileno de 01 litro.</li></ul>
<p>12. BEBIDA GASEOSA X 450ML (Cantidad: 3,000 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Bebida gasificada, características organolépticas propias, color amarilla.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase debe indicar registro sanitario vigente y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posterior a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella de polietileno por 0.450 litro</li></ul>
<p>13. CHANCACA EN CHIPA (Cantidad: 50 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Chancaca de buena preparación de azúcar acaramelado, sabor y olor característico, dulce, semi-blando al tacto, de tamaños grandes (cuadrados y redondos), libre de hongos y partículas extrañas.</li><li>- SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta la fecha de vencimiento y fecha de producción. Protegidos en bolsas o envases adecuados para su uso.</li><li>- PRESENTACIÓN: Cestos de 4 bolas c/u protegidos con bolsa de polietileno.</li></ul>
<p>14. AJONJOLI (Cantidad: 4 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Grano de ajonjolí, seleccionado, limpio, sin presencia de partículas extrañas, insectos, larvas, moho, humedad y sin signos de fumigación reciente, con características organolépticas propias del producto, cualquier alteración será motivo de rechazo. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta la fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de entrega.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 01 kilo.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>15. ANIS ENTERO (AL PESO) (Cantidad: 10 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Anís en grano, limpio buen aroma, de tamaño, olor y sabor característico, seco, seleccionado, color marrón claro, libre de partículas extrañas, sin indicios de haber sido fumigado.</li><li>- SEGURIDAD: Debe ir impresa en la etiqueta la fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de entrega. Presentar copia simple de registro sanitario.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 01 kilo.</li></ul>
<p>16. LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONA) (Cantidad: 15 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Semilla de lino grano largo entero, limpio 2% de partículas extraña, exenta de piedrecillas, tierra, arena, pequeñas piezas metálicas, etc., sin olores extraños.</li><li>- SEGURIDAD: Deberá ir impreso en la etiqueta fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, no siendo menor de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno de alta densidad por 10 kilos c/u.</li></ul>
<p>17. MANI PELADO (Cantidad: 100 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Granos de maní pelado en buen estado de conservación, de olor agradable y fresco, no rancio y libre de aflatoxinas, sin muestras de partículas extrañas, seco, entero y no tener más del 1% de maní dañado, sin signos de fumigación. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Deberá ir impreso en la etiqueta fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, no siendo menor de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Envasado en sacos de yute o papel de 5-10 Kg.</li></ul>
<p>18. MERMELADA DE FRESA X 1KG (Cantidad: 250 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Compuesta por pulpa de fresa, azúcar, pectina, ácido ascórbico, ácido cítrico y reguladores, deberá tener un aspecto brillante y transparente, el color dependerá del color de la pulpa de la fruta en cuanto a textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar, exenta de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta marca, procedencia, registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menor de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Deberá presentarse en frascos de vidrio por 1 kilo.</li></ul>
<p>19. MERMELADA DE SABOR A NARANJA (Cantidad: 160 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Compuesta por naranja de fruta, azúcar, pectina, ácido ascórbico, ácido cítrico y reguladores, deberá tener un aspecto brillante y transparente, el color dependerá del color de la pulpa de la fruta en cuanto a textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar, exenta de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta marca, procedencia, registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menor de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Deberá presentarse en frascos de vidrio por 1 kilo</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>20. MERMELADA X 1KG (Cantidad: 110 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: La mermelada de durazno está compuesta por pulpa de durazno, azúcar, pectina, ácido ascórbico, ácido cítrico y reguladores, deberá tener un aspecto brillante y transparente, el color dependerá del color de la pulpa de la fruta en cuanto a textura será semi gelatinosa consistente y fácil de untar, exenta de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta marca, procedencia, registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento no menor de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Deberá presentarse en frascos de vidrio por 1 kilo</li></ul>
<p>21. MANJAR BLANCO X 1KG (Cantidad: 170 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Derivado lácteo azucarado, elaborado al 100% con leche de vaca.</li><li>- SEGURIDAD: Deberá ir impreso en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, no siendo menor de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa original por 1 kilo sellado hemáticamente.</li></ul>
<p>22. MARGARINA CON SAL X 2KG (Cantidad: 75 unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Materia grasa para untar, apto para consumo humano directo, características organolépticas propias, no rancio, ni olores extraños. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, no menor de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Paquete perfectamente sellado por 2 kilos c/u.</li></ul>
<p>23. MAYONESA X 1KG (Cantidad: 100 unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales de soya e ingredientes acidificantes, con características organolépticas propias, libre de contaminación. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 1 kilo, segundo envase baldes herméticamente cerrados.</li></ul>
<p>24. MOSTAZA X 1KG (Cantidad: 30 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Preparada por semilla de mostaza y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. No se permitirá la adición de sustancias amiláceas. No se permitirá el uso de sustancias conservadoras. No se permitirá el uso de colorantes artificiales.</li><li>- SEGURIDAD: Deberá consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción, nombre del fabricante y fecha de vencimiento, no menos de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno de alta densidad x 1 kilo, segundo envase baldes herméticamente cerrados.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. **Oficio N° 137-2022-USA-UNE**

<p>25. CHOCOLATE EN BARRA X 90G (Cantidad: 300 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Cacao en polvo enriquecido con harina y azúcar. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Tabletas en barra x 90 gr., sobres hemáticamente sellados.</li></ul>
<p>26. GALLETA DE SODA X 40G APROX X 48 (Cantidad: 100 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Galleta soda de 40 g x 48 unidades con bajo contenido de grasa, elaborada a base de harina de trigo fortificada, crocantes, frescos, cero colesterol. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Mínimo 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En cajas de cartón con polietileno en su interior para su protección y transporte.</li></ul>
<p>27. GALLETA DE VAINILLA X 250G APROX (Cantidad: 150 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Galleta de vainilla con bajo contenido de grasa, elaborada a base de harina de trigo fortificada, crocantes, frescos, cero colesterol.</li><li>- SEGURIDAD: Con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. Mínimo 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de 250gr, cajas de cartón con polietileno en su interior para su protección y transporte.</li></ul>
<p>28. FLAN INSTANTANEO X 5KG (Cantidad: 54 und.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto envasado. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses después de su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno de alta densidad por 5 kilo.</li></ul>
<p>29. GELATINA SABOR A FRESA (Cantidad: 600 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Gelatina de fresa libre de toda Materia Extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038).</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 5 kilos.</li></ul>
<p>30. GELATINA SABOR A NARANJA (Cantidad: 200 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Gelatina con sabor a naranja libre de toda Materia Extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038).</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 5 kilos.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>31. GELATINA SABOR A PIÑA (Cantidad: 30 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Gelatina con sabor a piña libre de toda Materia Extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038).</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 5 kilos</li></ul>
<p>32. PANETÓN X 900G (Cantidad: 500 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Ausencia de Bromato de Potasio, lo cual debe ser acreditado con certificado expedido por laboratorio autorizado por el Organismo estatal correspondiente.</li><li>- SEGURIDAD: Registro sanitario actualizado, con fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En Bolsas de polietileno por 0.9 kg, segundo envase en cajas de cartón x 6 unid.</li></ul>
<p>33. CHUÑO ENTERO (Cantidad: 30 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Papa seca amarilla, características: limpio sin impurezas, color su generis. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase debe indicar registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de papel o polietileno de alta densidad por 10 kilos.</li></ul>
<p>34. SÉMOLA X 10KG (Cantidad: 20 und)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Sémola, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos, sin grumos, debe presentar consistencia homogénea y que carezca de olores rancios que difieran de sus características organolépticas propias. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de producción, registro sanitario y fecha de vencimiento no menos de 6 meses posteriores a su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Sacos de papel por 10kilos.</li></ul>
<p>35. PASTA WANTAN (AL PESO) (Cantidad: 40 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Pasta wantan, características organolépticas propias, exenta de malos olores y mohos.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de producción, fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.</li><li>- PRESENTACIÓN: Paquetes de ½ kilo sellado hermético.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>36. SAL DE COCINAX 1KG (Cantidad: 2,400 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto mineral pulverizado - sal de mesa condimento con adición de yodo. Libre de sustancias extrañas visibles, blando, inodoro, humedad máxima 1%, yodo contenido al 0.004%, 200 ppm. de flúor, envase que proteja contra la humedad, contaminación o pérdida por derrame, no contener menos del peso declarado como contenido neto. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 1 kg cada uno empacado en bolsas de yute polietileno por 25 kg.</li></ul>
<p>37. AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES (Cantidad: 225 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Las hojuelas tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohos. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después del internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>38. MAICENA – ALMIDON DE MAIZ X 5KG (Cantidad: 7 UND.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto elaborado de pura fécula de maíz (contiene sulfito), grasa mínima 0.08%, proteínas mínimas 0.41%. De color blanco y libre de toda materia extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. Las bolsas no deben presentar humedad, ni maltrato. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después de su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 5 kilos.</li></ul>
<p>39. SALVADO DE TRIGO (Cantidad: 75 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Salvado procedente de las capas externas de trigo maduro, sano e industrialmente limpio, Ausencia de olor, sabor desagradable, organismos y objetos extraños.</li><li>- SEGURIDAD: Debe indicar en la etiqueta registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses después de su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 01 kilo.</li></ul>
<p>40. CEBADA (Cantidad: 30 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Grano limpio sin partículas extrañas pre tostado, enteros, seleccionados y de tamaño grande. Estos productos deberán estar completamente secos, limpio de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después del internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad por 10 kilos.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>41. KIWICHA (Cantidad: 205 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Grano limpio de kiwicha, sin partículas extrañas, piedrecillas ni pajitas, olores extraños ni presencia de mohos. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después del internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li><li>-</li></ul>
<p>42. MAIZ PACCHO (Cantidad: 20 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Grano seco de maíz sin picaduras ni partículas extrañas, libre de toda materia extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en la etiqueta.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos</li></ul>
<p>43. MAIZ MOTE (Cantidad: 150 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Grano procesado del maíz Limpio, solo con 2% de partículas extrañas máximo, deberá tener color, sabor y aroma característico. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después de su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos</li></ul>
<p>44. QUINUA PERLADA (Cantidad: 300 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Grano limpio, sin partículas extrañas, exento de granos partidos enfermos, picados, defectuosos, infestados con insectos vivos o muertos, ni granos hongueados. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después de su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos</li></ul>
<p>45. TRIGO PELADO (Cantidad: 250 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Grano seleccionado, pelado de reciente cosecha, libre de piedrecillas, así como de insectos, sin signos de fumigación, sin presencia de granos partidos, ni materias extrañas. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Con fecha de vencimiento impreso en etiqueta, mínimo 6 meses posteriores al internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos.</li></ul>
<p>46. MORONPARTIDO (Cantidad: 126 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Estos productos deberán estar completamente secos (Humedad: Máx. 14.5 %), limpio de piedrecillas, libre de impurezas, mohos y sin signos de fumigación. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Debe indicar en la etiqueta fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses después de su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado por 10 kilos.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>47. MORON AMERICANO (Cantidad: 126 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto derivado de la cebada, limpio sin partículas extrañas, ausencia total de mohos y humedad. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Con fecha de vencimiento impreso en etiqueta mínimo 6 meses después de su internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad embolsado de 10 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>48. FIDEOS CABELLO DE ANGEL (Cantidad: 210 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada y harina de trigo fortificada. Características Físico-Químicas: -Humedad: Máx. 13.5%, - Acidez Total: Máx. 0,25% (exp.H2S04S).</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente, peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto. (Ref. NTP 206.010, NTP 209.038).</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 250 gr. c/u embolsado de 5 a 10 kg transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>49. FIDEOS TALLARIN CHINO (Cantidad: 216 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Fideo de pasta larga seca gruesa de sección rectangular o plana, pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón (espesante), cuyos gránulos difieren en forma, según el vegetal de donde proviene, y que sirve para identificarlo. Los fideos de gluten deberán elaborarse a base de harina de trigo, privada parcialmente de su almidón y reforzados con gluten en polvo. No deberán de contener menos de 25 % de proteína ni más de 50 % de almidón. Base 15 % de humedad. A los efectos de las determinaciones analíticas, se admitirán las siguientes tolerancias: Humedad = Una unidad en más de la cifra indicada como máximo. Acidez = 10 % sobre el valor máximo.</li><li>- SEGURIDAD: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.</li><li>- PRESENTACIÓN: bolsa de polietileno por 01 kilo transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>50. FIDEO CODITO X 250G (Cantidad: 1,064 UND.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada y harina de trigo fortificada. Características Físico-Químicas: -Humedad: Máx. 13,5 %, -Acidez Total: Máx. 0,25 % (exp.H2S04S).</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente, peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto. (Ref. NTP 206.010, NTP 209.038).</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 250 gr. c/u embolsado de 5 a 10 Kg transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>51. FIDEOS CORBATA X 250G (Cantidad: 1,064 UND.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Elaborado con sémola de trigo seleccionada y harina de trigo fortificada. Características Físico-Químicas: -Humedad: Máx. 13,5 %-Acidez Total: Máx. 0,25 % (exp.H2S04S).</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación del producto, marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, registro sanitario vigente, peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto (Ref. NTP 206.010, NTP 209.038).</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

	<ul style="list-style-type: none"><li>- PRESENTACIÓN: Bolsas de polietileno de 250 gr. c/u embolsado de 5 a 10 Kg transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>52. HABA SECA PARTIDA (Cantidad: 200 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Grano maduro procedente de la especie Vicia faba L. Los lotes de haba deberán estar exentos de olores y sabores extraños. Según Normas Técnicas Peruanas. <i>Requisitos Físico Químicos:</i> -Humedad: 15.0 % máx., <i>Requisitos de Sanidad:</i> 0.5 % máx., Granos Picados: 1.5 % máx., otros defectos (grano entero, arrugado, con cascara, germinado, manchado, roído y sucio): 4.0 % máx.</li><li>- SEGURIDAD: En la etiqueta debe estar impresa la fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de entrega.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno de alta densidad de 10 Kg., herméticamente cerrado.</li></ul>
<p>53. HARINA DE ARVEJA (Cantidad: 90 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Harina pura de arveja, libre de sustancias ocuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olores que difieran de sus características organolépticas normales. Según Normas Técnicas Peruanas.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa de polipropileno resistente por 5 Kilos c/u transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>54. HARINA DE CHUÑO (Cantidad: 300 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto obtenido de la molienda de la papa, debe encontrarse libre de sustancias extrañas a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos y de consistencia homogénea. Según Normas Técnicas Peruanas.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase debe indicar, registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno por 25 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>55. HARINA DE CAMOTE (Cantidad: 105 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Camote procesado en harina, polvo fino que se obtiene de la molienda del camote, el cual deberá tener un color amarillo anaranjado característico. No deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio, ácido o fungoso. Según Normas Técnicas Peruanas.</li><li>- SEGURIDAD: En el rotulado deberá indicar registro sanitario vigente, fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad x 5 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>56. HARINA DE MAÍZ (Cantidad: 315 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: 100% de pureza, las características organolépticas debe ser según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, sin grumo, libre de humedad, cuerpos extraños y sin olor a rancio.</li><li>- SEGURIDAD: Registro Sanitario vigente, fecha de producción, y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de tocuyo, papel o polipropileno de alta densidad por 10-5 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>57. HARINA DE SOYA (Cantidad: 155 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: 100% de pureza, las características organolépticas deben ajustarse según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, sin grumo, libre de humedad, cuerpos extraños y sin olor a rancio.</li><li>- SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de producción, y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de tocuyo, papel o polipropileno de alta densidad por 5 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>58. HARINA DE HABAS (Cantidad: 86 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Harina pura de habas, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olores que difieran de sus características organolépticas normales. Según Normas Técnicas Peruanas.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta la fecha de producción, de vencimiento y registro sanitario.</li><li>- PRESENTACIÓN: Envase de tela tejida (tocuyo) papel o polipropileno resistente, limpio, sin rasgaduras, que proteja al producto durante su almacenamiento, su manipulación y transporte transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>59. HARINA SIN PREPARAR (Cantidad: 200 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Harina de trigo sin preparar, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olores rancios o ácidos que difieran de sus características organolépticas normales. Enriquecida con nutrientes tales como: Tiamina, riboflavina, niacina y hierro en contenidos mínimos/Kg. (mg) de acuerdo a NTP 205.027. <i>Características Físico-Químicas:</i> -Humedad: Máx. 15,0 % -Cenizas: 0,65 – 1,00 % -Acidez: Máx. 0,15 % -Color: Blanco, marfil ligeramente amarilla -Olor: Característico.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, debiéndose señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.</li><li>- PRESENTACIÓN: Saco por 50 Kg., de material de tela tejida (tocuyo) papel o polipropileno resistente, limpio, sin rasgaduras, que proteja al producto durante su almacenamiento, reforzado a fin de evitar mermas o pérdidas durante su manipulación y transporte, deberán estar limpios, totalmente secos, sin rasgos verduzcos, olores extraños o de consistencia completamente dura (signos de harina pasada) transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>60. HARINA INTEGRAL X 25 KG (Cantidad: 30 UND.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Pura para la panificación, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos o insectos, sin grumos, de consistencia homogénea, que carezca de olor rancio o ácido que difiera de sus características organolépticas normales, deberá indicar en el saco la fecha de vencimiento y registro sanitario.</li><li>- PRESENTACIÓN: Sacos de tocuyo o polipropileno por 25 kg transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>61. LEVADURA SECA X 500G (Cantidad: 100 UND.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Instantánea para panificación, deshidratada, no debe ser amarga exenta de acidez así como libre de materias extrañas, manchas y hongos, no deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general, el envase que lo almacena deberá indicar la fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Paquete x ½ kilo, empaque original transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>62. MANTECA VEGETAL A GRANEL (Cantidad: 500 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: <i>Características Físico-Químicas:</i> -Acidez: Máx.0.35%(exp. como Ac. Oléico), - Pto. Fusión: 45 °C, -Rancidez: Negativa (-), -Color: Blanco cremoso característico, -Olor: Característico, - Consistencia: Oleosa Tipo: Grasa de origen 100% vegetal para panadería sin sal. <i>Características del Empaque:</i> Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado, a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar presentación, marca procedencia, registro sanitario, peso, fecha de producción y de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Envase x 1 kg en cajas de cartón x 10 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>63. MEJORADOR DE PAN (Cantidad: 70 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Instantánea para panificación, no debe ser amarga, exenta de acidez así como libre de materias extrañas, manchas y hongos, no deberá tener gérmenes patógenos ni elementos nocivos en general el envase que lo almacena deberá indicar la fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Empaque original x 10 kilos transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
<p>64. POLVO DE HORNEAR A GRANEL (Cantidad: 02 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Polvo soluble libre de impurezas y grumos, embolsado por 1 kg y rotulado según NTP.209.038:2003. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 24 meses posteriores al ingreso al almacén.</li><li>- PRESENTACIÓN: En paquete por 0.5 kg transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p><b>65. CREMA DE CHANTILLY X 1L</b> (Cantidad: 20 und.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Crema vegetal tipo chantilly, a base de agua, grasa vegetal hidrogenada, azúcar, sal, emulsionantes: monoacetil de sorbitan, lecitina, polisorbato, esteres de monoacetil y diacetil ácido tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos, estabilizantes: carboxilmetil celulosa hidroxipropilcelulosa, carragenina, sorbitol, regulador de acidez: fosfato disódico, citrato de sodio, aromatizantes y colorantes idéntico al natural beta caroteno.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta la fecha de producción, de vencimiento y registro sanitario.</li><li>- PRESENTACIÓN: En envase de 1 Kg transportado sobre parihuelas en un camión cerrado.</li></ul>
---	---

**PAQUETE N° 07: EMBUTIDOS Y ESPECIAS, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS** (Cantidad: 01 Paquete), consta de 33 ítems

<p><b>1. MORCILLA</b> (Cantidad: 160 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a base de sangre de cerdo con hierbas aromáticas relleno en tripa natural de cerdo. Olor y sabor característico del producto, color marrón oscuro. Sin olores extraños.</li><li>- SEGURIDAD. En la etiqueta debe especificar el registro sanitario, la fecha de producción y de vencimiento. El producto debe estar libre de olores indeseables, color extraño, partículas extrañas, o que estén infestados (presencia de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados biológicos).</li><li>- PRESENTACIÓN. bolsa de polipropileno de alta densidad dentro de caja de cartón. El tiempo o de vida útil debe ser mínimo un mes (01) a partir de la fecha de producción.</li></ul>
<p><b>2. JAMON INGLES X 200G</b> (Cantidad: 650 und.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Especial, procesado y extraído a base de carne de cerdo y condimentado, de color, sabor y olor característico, libre de sustancias extrañas al producto, cumpla con parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado debe indicar marca, productor, peso, registro sanitario, fecha de producción y vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Paquete x 150 gr. El envasado debe contener una envoltura especial de polietileno, adecuado para su protección y transporte.</li></ul>
<p><b>3. JAMON DEL PAIS</b> (Cantidad: 100 KILOGRAMO.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Especial, procesado y extraído a base de carne de cerdo y condimentado, de color, sabor y olor característico, libre de sustancias extrañas al producto, cumpla con parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado debe indicar marca, productor, peso, registro sanitario, fecha de producción y vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Paquete x 250 gr. El envasado debe contener una envoltura especial de polietileno, adecuado para su protección y transporte.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

4. TAMAL  
(Cantidad: 1,000  
Unid.)

- DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a base de maíz, pollo y condimentos autorizados para consumo humano, higiénico deberán aplicar los principios de BPM durante su manufactura.
- SEGURIDAD: Registro sanitario y fecha de vencimiento.
- PRESENTACIÓN: De 250 gr c/u aprox. envueltos en panca u otro material autorizado para uso alimentario transportado en bandejas con tapas.

5. MILANESA DE  
POLLO  
(Cantidad: 300 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Empanizada, mínima cantidad de grasa, fresca.
- SEGURIDAD: Registro sanitario y/o certificado de calidad del fabricante y fecha de vencimiento.
- PRESENTACIÓN: De 100 gr c/u aprox. En bolsa de polietileno de alta densidad sellado hermético. Transporte refrigerado.

6. QUESO FRESCO DE  
VACA (Cantidad:  
800 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Queso fresco de leche de vaca con sal y fermentos pasteurizado. color homogéneo blanco sin huecos olor suave fresco. Según Normas Técnicas vigentes.
- SEGURIDAD: Presentación en molde compacto rotulado etiquetado con registro Sanitario, peso promedio de 1 a 2 Kg. y con fecha de vencimiento.
- PRESENTACIÓN: Empaque en bolsa sellada resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

7. QUESO FUNDIDO  
X180G X 8  
(Cantidad: 1,400  
Unid.)

- DESCRIPCIÓN: El queso fundido debe tener un máximo de humedad del 44 % y un mínimo de grasa de 23%. debe tener un color amarillo tenue, olor y sabor característico a queso madurado, aspecto firme y compacto de pasta semidura y para su preservación se usa una mezcla de benzoato de sodio con ácido sórbico. Según Normas Técnicas vigentes.
- SEGURIDAD: Consignar en etiqueta fecha de producción, registro sanitario y fecha de vencimiento.
- PRESENTACIÓN: Paquete x 8 tajadas en bolsa de polipropileno de alta densidad empaque al vacío.

8. QUESO  
PARMESANO  
(Cantidad: 10 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Queso madurado que se obtiene por coagulación de leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Maduración mínima: 240 días. Características organolépticas: Consistencia dura, de textura compacta y quebradiza, granulosa, color blanco amarillento, salada, levemente picante. Características Físico-Químicas Humedad: Máximo 35.9%. Según Normas Técnicas vigentes.
- SEGURIDAD: El rótulo deberá consignar registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.
- PRESENTACIÓN: Envuelto en papel film.

9. ACEITUNA DE BOTIJA  
A GRANEL  
(Cantidad: 200 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: Aceitunas de botija color suigenris, tamaño uniforme, sabor característico sin olores extraños. Según Normas Técnicas vigentes.
- SEGURIDAD: Con fecha de vencimiento.
- PRESENTACIÓN: Bolsa de polietileno x 5 kilos.



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. **Oficio N° 137-2022-USA-UNE**

<p><b>10. TOCINO AHUMADO</b> (Cantidad: 40 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto derivado del cerdo elaborado a través de procedimientos de ahumado y adicción de especias autorizados.</li><li>- SEGURIDAD: El producto debe consignar en el rotulo registro sanitario y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Empaque al vacío x 1 kilo</li></ul>
<p><b>11. SALCHICHA HUACHO</b> (Cantidad: 50 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto derivado de la carne de cerdo con aditivos autorizados. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en etiqueta fecha de producción, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En cajas de cartón</li></ul>
<p><b>12. CHICHA DE JORA X 1L</b> (Cantidad: 50 Und.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Preparada a base de maíz (jora), de color, sabor y olor característico, libre de espesuras y grumos, su fermentación debe ser original, no debe contener mezclas ni combinaciones.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta el registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: El envasado debe ser en botellas de 1 litro, libre de gérmenes para no interferir la particularidad del producto.</li></ul>
<p><b>13. MANTEQUILLA X 2KG</b> (Cantidad: 35 Unid)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C. Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza.</li><li>- SEGURIDAD: La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta el registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Este producto se debe presentar protegido por una envoltura de papel parafinado y otro impermeable que no altere su calidad ni sus características sensoriales y que faciliten su almacenamiento, conservación y manipulación del producto por 2 kg..</li></ul>
<p><b>14. AJI PANCA (AL PESO)</b> (Cantidad: 100 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Ají panca despepitado sin picadura, limpio.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado debe indicar fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad por 10 kilos.</li></ul>
<p><b>15. PALILLO EN POLVO X 32.4G X 50</b> (Cantidad: 10 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto aromático y colorante natural derivado de la cúrcuma, 100% de pureza de color amarillo característico, debe estar en buen estado, libre de moho y hongos.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y de vencimiento mínimo 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Empacado en bolsas de polietileno por 1 Kg.</li></ul>
<p><b>16. PÁPRIKA EN POLVO X 453G APROX</b> (Cantidad: 4 unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Condimento aromático, colorante, molido derivado de la paprika, de color y olor característico, libre de materias extrañas y hongos.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta el registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Empacado por 1 kg.</li></ul>





**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<b>17. PIMIENTA MOLIDA X 4.05G APROX</b> (Cantidad: 12 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto derivado de la pimienta con 100% de pureza sin partículas extrañas, de color característico, debe estar en buen estado, libre de moho y hongos.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario, fecha de producción y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno por de 1 kg.</li></ul>
<b>18. COMINO MOLIDO</b> (Cantidad: 12 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto derivado del comino buen aroma, sin partículas extrañas, olor, color y sabor característico, seco, libre de partículas extrañas y moho, sin grumos.</li><li>- SEGURIDAD: El rótulo debe indicar registro sanitario y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa de polietileno de buena protección con sello hermético x 0.50 kg.</li></ul>
<b>19. CONDIMENTO TUCO EN POLVO</b> (Cantidad: 03 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Tuco tallarín, de color rojo</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta registro sanitario y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Sobre de polietileno original por 10 gr.</li></ul>
<b>20. LAUREL (AL PESO)</b> (Cantidad: 03 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas secas de laurel de color y olor característico, libre de partículas.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Envasado en bolsas de polietileno de 200 gr.</li></ul>
<b>21. HONGO SECO</b> (Cantidad: 06 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto seco y limpio, libre de partículas extrañas, sin hongos ni mohos.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento y registro sanitario.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa por 01 kilo.</li></ul>
<b>22. OREGANO ENTERO SECO A GRANEL</b> (Cantidad: 20 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto con buen aroma, sin partículas extrañas. Hojas secas sin tallos de olor, sabor y color característicos, de secado uniforme, libre de moho u otros agentes extraños al producto, en perfecto estado higiénico y de textura homogénea.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulado del envase deberá indicar registro sanitario, fecha de producción y de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de polietileno por 5 kilos, debe estar preservado y protegido a factores externos (polvo, humedad, etc.).</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

23. ALGARROBINA X 750 ML (Cantidad: 10 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Extracto natural obtenido de la algarroba (prosopispallida), mediante un proceso de hervido, prensado y concentrado por evaporación, dando como resultado un líquido de color marrón oscuro brillante, viscoso y sabor dulce. Datos técnicos: humedad: (20 a 30), sólidos solubles (75° a 80°) brix, cenizas (3 a 6), proteína bruta: (5 a 8), sólidos insolubles (0,4 a 0,8), ph (4 a 5,5), densidad (1,3 a 1,4) grs. cm<sup>3</sup>, azúcares totales (40 a 60) azúcares reductores (8 A 11) Debido a la alta concentración de azúcares, la durabilidad en el tiempo y la estabilidad microbiológica están garantizados.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en el rotulado registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Botella de vidrio x 750 CC.</li></ul>
24. CANELA CHINA (Cantidad: 01 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Molienda de canela china con 100% de pureza, características organolépticas propias, libre de toda sustancia extraña, humedad y moho.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en el rotulo registro sanitario y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno por 0.5 kilo.</li></ul>
25. CANELA EN POLVO A GRANUL (Cantidad: 01 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: molienda de canela con 100% de pureza, características organolépticas propias libre de toda sustancia extraña, humedad y moho.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en el rótulo registro sanitario y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad por 0.5 kilo.</li></ul>
26. CANELA PALO ENTERO (Cantidad: 08 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Con buen aroma y cumplimiento de norma técnica peruana.</li><li>- SEGURIDAD: En rotulo indicar fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En paquete de 1 kilo en bolsa de papel.</li></ul>
27. CLAVO DE OLOR (Cantidad: 08 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto aromático con olor y sabor característico, seco, color marrón oscuro y/o claro según el producto, libre de partículas extrañas.</li><li>- SEGURIDAD: En rotulo debe indicar fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de polietileno por 1 Kg.</li></ul>
28. COLAPIZ A GRANUL (Cantidad: 03 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Colapez es un derivado de la cola de pescado contiene albúmina natural sin grasa ni hidratos de carbono o purina y colesterol, presentación en polvo con características organolépticas propias del producto, libre de sustancias extrañas, humedad o mohos.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulo debe indicar registro sanitario y fecha de vencimiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En paquete original por ½ kilo.</li></ul>
29. COCORALLADO (Cantidad: 07 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras, de color blanquecino, lechoso, semi húmedo, libre de hongos, moho o rancidez. Según Normas Técnicas vigentes.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulo debe indicar fecha de vencimiento y registro sanitario vigente.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsas de 1 Kg., de color oscuro con grado alimentario.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<b>30. GUINDONES SECOS</b> (Cantidad: 100 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Frutos grandes, limpio sin mohos ni hongos.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulo deben consignar registro sanitario y fecha de vencimiento, no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno por 5 kilos</li></ul>
<b>31. HIGOS SECO</b> (Cantidad: 200 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Frutos grandes, limpio sin mohos ni hongos.</li><li>- SEGURIDAD: El rotulo deben consignar registro sanitario y fecha de vencimiento, no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: en bolsa de polipropileno x 5 kilos</li></ul>
<b>32. PASA</b> (Cantidad: 114 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Fruto seco de la uva de color negro uniforme, limpio sin mohos ni hongos.</li><li>- SEGURIDAD: deben consignar registro sanitario y fecha de vencimiento, no menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno por 3 kilos</li></ul>
<b>33. PECANA PELADA</b> (Cantidad: 06 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Condimento aromático entero, características organolépticas propias, libre de materias extrañas, sin presencia de mohos.</li><li>- SEGURIDAD: Consignar en la etiqueta fecha de vencimiento el cual no debe ser menos de 6 meses posteriores a la fecha de internamiento.</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de papel de 1 kilo en perfecto estado</li></ul>

**PAQUETE N° 08: VÍVERES FRESCOS** (Cantidad: 01 Paquete), consta de 50 ítems

<b>1. ACELGA FRESCA POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: El producto debe presentar buen aroma fresco y limpio, uniformidad en cuanto a tamaño, forma, color y grado de madurez, tamaño de hoja característico. No debe presentar signos de contaminación ni putrefacción. Debe presentar hojas limpias, frescas, enteros y sanas, de 10 a 12 hojas por manojo o atado, tamaño de las hojas de 35 a 40 cm., no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).</li><li>- PRESENTACIÓN: Atados, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>2. ALBAHACA POR ATADO</b> (Cantidad: 90 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas frescas buen tamaño y ramas tiernas, buen aroma y sabor fuerte, longitud de 30 cm., no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Debe internarse en atados, para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo., atado x 4 kg. aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atados, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

**REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE**

<b>3. BROCOLI</b> (Cantidad: 1,500 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 600 gr c/u aprox. sin hojas, ni tallos, limpios, frescos, enteros, sanos y desinfectados, debiendo ser su grado de madures óptimo, sin residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<b>4. CHINCHO POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Ramas y hojas, limpios, frescos y sanos, color verde oscuro, buen aroma, no debe tener residuos de productos químicos ni indicios de putrefacción, atado x 2 kg. aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>5. CULANTRO POR ATADO</b> (Cantidad: 340 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Las hojas y tallos tiernos deben ser suculentas con color verde oscuro, buen aroma, seleccionados en óptimo estado de conservación recién cosechados, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas) y debidamente seleccionados, atado x 2 kg. aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>6. PEREJIL POR ATADO</b> (Cantidad: 95 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Este producto debe presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, los productos que contengan hojas particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpios y frescos, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, atado x 1 kg aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>7. ESPINACA X ATADO</b> (Cantidad: 500 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Este producto debe presentar buen aroma fresco y limpio, uniformes en cuanto a tamaño, forma, color y grado de madures la presentación debe estar en atados que sean resistentes a su manipuleo, no debiendo ofrecer contaminación ni putrefacción, tamaño de la hoja de 30 a 40 cm. Hojas: verde brillante, firmes, enteras, limpias, 400 gr el atado.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>8. HIERBA BUENA POR ATADO</b> (Cantidad: 90 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Madurez adecuada, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, debidamente seleccionado, atado x 2 kg. aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>9. HUACATAY POR ATADO</b> (Cantidad: 150 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Ramas y hojas, limpias, frescas y sanas, color verde oscuro, buen aroma, no debe tener residuos de productos químicos ni indicios de putrefacción, atado x 3 kg. aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>10. CEBOLLA CHINA POR ATADO (Cantidad: 300 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Bulbos limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, insecticidas y fungicidas, atados x 2 kg. aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p>11. LECHUGA AMERICANA (Cantidad: 700 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas tiernas suculentas y color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, hojas tiernas, particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, las cabezas deben tener peso mínimo de 0.5 kg.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p>12. LECHUGA ORGANICA (Cantidad: 200 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas tiernas suculentas y color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, hojas tiernas, particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, las cabezas deben tener peso mínimo de 0.5 kg., enteras, sanas, hojas firmes, con pocas hojas abiertas.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p>13. LECHUGA DE SEDA (Cantidad: 200 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas tiernas suculentas y color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos; limpias y frescas sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, las cabezas deben tener peso mínimo de 0.5 kg. Enteras, sanas, hojas firmes, con pocas hojas abiertas, sin quemaduras de sol o productos químicos, hojas tiernas, particularmente heladas.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p>14. COLIFLOR (Cantidad: 100 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De variedad criolla, colores característicos, completamente limpios, frescos, enteros y sanos debiendo ser su grado de madures óptima, adecuado y comercial. Flores: enteras, compactas, de grano apretado, blancas Sin: manchas ni tierra. De 1 a 1.5 Kg la unidad.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p>15. COL CHINA (Cantidad: 30 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas de tamaño entre 25 a 30 cm. de longitud, limpias, frescas, enteras y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial no debe tener residuos de productos químicos.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p>16. COL CORAZON FRESCO (Cantidad: 75 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De colores característicos, completamente limpios, frescos, enteros y sanos debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuado y comercial, sano, fresco, limpio, cabeza compacta (con pocas hojas abiertas) aprox. 2 kg la unidad.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p><b>17. APIO POR ATADO</b> (Cantidad: 400 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 6 cabezas grandes por atado. Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño, frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo. Seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo, en óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>18. CAIGUA POR MANO</b> (Cantidad: 600 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De la variedad criolla o serrana, fruto de color verde claro, tamaño grande, limpios, frescos, enteros, sanos, debiendo ser su grado de madures optimo, adecuado, y debidamente seleccionada, tamaño del fruto de 15 cm a 20 cm.</li><li>- PRESENTACIÓN: Manos, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>19. ARVEJA VERDE</b> (Cantidad: 1,500 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Las vainas debe tener granos de color verde claro con cáscara, tamaño de grano de 1 cm., humedad de granos de 65 a 75 %, no dañadas, sin signos de podredumbre, procedente de cosechas de 1 a 2 días como mínimo, la variedad AMERICANA u otro similar.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>20. HABA FRESCA</b> (Cantidad: 420 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Las vainas deben contener granos con, cascara, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser de tamaño de 2 a 3 cm de longitud, cada grano, no debe tener residuos de productos químicos sin moho ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>21. VAINITA AMERICANA</b> (Cantidad: 600 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>22. ARVEJA CHINA JOLANTAO</b> (Cantidad: 80 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Presentarse completamente limpios, frescos, enteros, debiendo ser su grado de madurez óptimo, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>23. FRIJOL CHINO</b> (Cantidad: 100 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Presentarse completamente limpios, frescos, enteros, debiendo ser su grado de madurez óptimo.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>24. PORO POR ATADO</b> (Cantidad: 400 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 2 cabezas grandes por atado, este producto debe ser limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, el tamaño del producto de 40 a 45 cm como promedio. Sin: hojas marchitas, decoloradas o blancas.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>

Unidad de Programación  
201



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<b>25. NABO POR ATADO</b> (Cantidad: 400 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 5 cabezas grandes por atado, este producto debe ser limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, los productos que contengan hojas particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Raíz: blanca, firme y limpia. Hojas: frescas, de color verde oscuro.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>26. BETERRAGA POR ATADO</b> (Cantidad: 600 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 5 cabezas grandes por atados, color rojo intenso, libre de impurezas, sin ataques de plagas y enfermedades, frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, debidamente seleccionada, raíces redondas con hojas, color rojo intenso, libre de impurezas, sin ataque de plagas y enfermedades, frescas, limpias, y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo, peso de 200 gramos cada raíz.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>27. RABANITO POR ATADO</b> (Cantidad: 500 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Este producto debe presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, atado x 4 kg. aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>28. ZANAHORIA</b> (Cantidad: 3,500 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: El fruto debe ser de 15 cm de longitud no muy maduros, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Enteras, firmes, lisas, color naranja. Lavadas, no abiertas.</li><li>- PRESENTACIÓN: De 150 gr. por unidad, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>29. TOMATE</b> (Cantidad: 10,920 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Tipo Beef, de 200 gr c/u aprox., producto limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Entero, sano, firme. Rojo, sin: magulladuras, deformaciones, grietas, moho. Textura: Firme al tacto, turgente.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>30. PEPINILLO</b> (Cantidad: 1,200 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 600 gr c/u aprox., este producto deberá presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>31. CHOCLO DESGRANADO</b> (Cantidad: 300 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Maíz blanco amiláceo, buena consistencia de grano, libre de plagas y enfermedades de grado de madurez optimo, adecuado y comercial, sin residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).</li><li>- PRESENTACIÓN: En bolsa de polietileno por 20 kilos.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p><b>32. KION</b> (Cantidad: 70 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto de buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>33. MAIZ MORADO</b> (Cantidad: 600 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Mazorca seca, libre de picadura de insectos, tamaño uniforme. La tusa (coronta) seca de este producto debe ser de color morado, seleccionado y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas, en caso de pasar la estación se recibirá mazorcas secas sin moho y podredumbre.</li><li>- PRESENTACIÓN: El envasado debe ser en mallas de polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li></ul>
<p><b>34. PIMIENTO MORRON</b> (Cantidad: 650 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 250 gr c/u aprox., este producto deberá ser de buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptima adecuada y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Verde o rojo, sano y limpio. Piel firme, brillante, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>35. ROCOTO AL PESO</b> (Cantidad: 250 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>36. AJI AMARILLO FRESCO</b> (Cantidad: 400 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto de longitud de 10 – 12 cm., limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Variedad, no tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias.</li></ul>
<p><b>37. CEBOLLA ROJA</b> (Cantidad: 9,000 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Bulbos grande de 10 cm de diámetro como mínimo, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, no debe tener residuos de productos químicos, insecticidas y fungicidas. Cabeza: firme y sana. Cáscara: seca, frágil y limpia, Sin: brotes, cortaduras o rajaduras. De 50 a 200 gr la unidad.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de rafia de 50 kg/c/u.</li></ul>
<p><b>38. AJO PELADO A GRANEL</b> (Cantidad: 200 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Los dientes de tamaño que varíe de 3 a 4 cm., limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, debidamente seleccionada y comercial, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedrecillas, etc.).</li><li>- PRESENTACIÓN: El envasado debe ser en bolsas de polietileno, para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<b>39. ZAPALLO MACRE</b> (Cantidad: 1,600 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Este producto debe tener peso mínimo de 30 a 35 kilos, color amarillo intenso, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, el fruto no debe ser muy maduros. Cáscara: firme, color verde oscuro. Pulpa: amarillo intenso. Sin: partes blandas, rajaduras, terrones.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>40. ZAPALLO LOCHE</b> (Cantidad: 30 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: El producto debe tener peso mínimo de 600 gr a 1.70 kg, color amarillo anaranjado, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, el fruto no deben ser muy maduros.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>41. ZAPALLITO ITALIANO</b> (Cantidad: 30 UNID.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Fresco, de buena textura y presentación, sin rajaduras, ni grietas. Con buenas condiciones óptimas para su uso. Unid por 300g aproximadamente.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>42. CALABAZA</b> (Cantidad: 200 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto fresco, limpio, y cada unidad por 5 kl. Sin magulladuras, sin contaminación química y de buena textura.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>43. MANZANILLA POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas frescas y tallos suculentos, deben presentarse con buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, no debiendo ofrecer contaminación ni putrefacción, debidamente seleccionado, atado x ½ kg aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>44. HIERBA LUISA POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Buen aroma, limpio, color verde claro y debidamente seleccionada, atado x 2 kg aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>45. MUÑA POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas frescas y tallos suculentas, debe presentar buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>46. PAICO POR ATADO</b> (Cantidad: 18 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: El producto deberá presentarse completamente limpios, frescos, enteros con madurez óptimo, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción y maltrato.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. **Oficio N° 137-2022-USA-UNE**

<b>47. CEDRÓN POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas frescas y tallos suculentas, deben presentar buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez adecuado, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, debidamente seleccionado.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>48. TORONJIL POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas frescas y tallos suculentas, debe presentar buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, debidamente seleccionada.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>49. HINOJO POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas frescas debe presentar buen aroma, fresco y limpio, estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>
<b>50. MENTA POR ATADO</b> (Cantidad: 60 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Hojas frescas debe presentar buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, debidamente seleccionada.</li><li>- PRESENTACIÓN: Atado, en jabas de plástico de cosecha limpias.</li></ul>

**PAQUETE N° 09: TUBÉRCULOS** (Cantidad: 01 Paquete), consta de 06 ítems

<b>1. CAMOTE AMARILLO</b> (Cantidad: 2,850 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Tipo Jhonatan, deberá ser fresco, tamaño grande, su peso debe ser de 300 gr c/u aprox. sin ataques de plagas y enfermedades, deberá estar conformado por una misma variedad, exento de humedad externa anormal, olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles, el camote debe ser sin presencia de gorgojos sin agujeros ni rajaduras.</li><li>- PRESENTACIÓN: En sacos de rafia x 100kilos.</li></ul>
<b>2. OLLUCO PICADO FRESCO</b> (Cantidad: 1,260 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Limpios, frescos, no debe tener residuos de productos químicos, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, debe estar picado de manera uniforme.</li><li>- PRESENTACIÓN: Bolsa de polipropileno de alta densidad por 25 kg c/u, transporte refrigerado.</li></ul>
<b>3. YUCA AMARILLA</b> (Cantidad: 3,384 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: El producto debe estar limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, el tamaño de la yuca debe ser de 35 a 40 cm de longitud y con diámetro de 10 a 15 cm, no muy maduros, la yuca debe tener la cascara completa, no malograda por el transporte.</li><li>- PRESENTACIÓN: Saco de rafia x 100 kilos.</li></ul>





OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>4. PAPA AMARILLA (Cantidad: 1,818 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Tipo Ambo, de 250 gr c/u aprox., arenosa y variedad seleccionada, el lote deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa anormal (aparición de mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.) sin presencia de gorgojos sin agujeros ni rajaduras.</li><li>- PRESENTACIÓN: Costal de rafia x 100kilos.</li></ul>
<p>5. PAPA TOMASA (Cantidad: 5,000 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 300 gr c/u., todo el lote deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa anormal (aparición mojada), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.) sin presencia de gorgojos y sin agujeros. Pulpa: firme. Sin terrones, brotes, protuberancias, grietas, coloración verdosa ni rajaduras.</li><li>- PRESENTACIÓN: Costal de rafia x 100kilos.</li></ul>
<p>6. PAPA NEGRA (Cantidad: 6,240 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 300 gr c/u. Todo el lote deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa anormal (aparición mojada), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.) sin presencia de gorgojos y sin agujeros. Pulpa: firme. Sin terrones, brotes, protuberancias, grietas, coloración verdosa ni rajaduras.</li><li>- PRESENTACIÓN: Costal de rafia x 100kilos.</li></ul>

**PAQUETE N° 10: FRUTAS** (Cantidad: 01 Paquete), consta de 20 ítems

<p>1. CIRUELA CHILENA (AL PESO) (Cantidad: 280 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. De 150 gr c/u aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas decartón.</li></ul>
<p>2. PLATANO DE ISLA (Cantidad: 1,600 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Fruto no muy maduro deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionado de olor y color característico, sabor agradable. Fruto: firme, fresco, sin manchas o partes blandas, sin fisuras en la cáscara. Cáscara: Color amarillo, entera. Textura: firme, turgente, peso aproximado del fruto 150gr.c/u.</li><li>- PRESENTACIÓN: Manos, en jabas de cosecha limpias.</li></ul>
<p>3. PLATANO DE SEDA (Cantidad: 1, 600 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Fruto no muy maduro, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionado de olor y color característico, sabor agradable, peso aproximado del fruto 150 gr. c/u.</li><li>- PRESENTACIÓN: Manos, en jabas de cosecha limpias.</li></ul>
<p>4. PLATANO PALILLO POR MANO (Cantidad: 50 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: El producto debe ser procedente de un mismo cultivar, fruto no muy maduro, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro.</li><li>- PRESENTACIÓN: Manos, en jabas de cosecha limpias.</li></ul>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. **Oficio N° 137-2022-USA-UNE**

<p><b>5. MELON PRIMERA CATEGORIA</b> (Cantidad: 3,000 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<p><b>6. MANZANA DE AGUA</b> (Cantidad: 750 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Este producto debe ser uniforme en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, seleccionado, de olor y color característico, sabor agradable, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro, el peso del fruto debe ser de 180 gr aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<p><b>7. HIGO (AL PESO)</b> (Cantidad: 500 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Frutos de tamaño uniforme, forma y grado de madurez adecuado, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro de color negro y verde.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de madera limpias.</li></ul>
<p><b>8. MANGO CRIOLLO</b> (Cantidad: 2,200 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 300 gr. c/u, aspecto fresco, sin deterioro, deben estar sanos, limpios y exentos de manchas negras o daños causados por plagas, grado de madurez satisfactorio, el lote deberá ser uniforme en color y tamaño, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<p><b>9. PERA CHILENA</b> (Cantidad: 1,500 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 200 gr. c/u aprox., el producto debe ser óptimamente fresco y limpio, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionada, de olor y color característico, sabor agradable, de 1ra calidad.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cartón limpias.</li></ul>
<p><b>10. PEPINO DULCE</b> (Cantidad: 1,700 Unid.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 250 – 300 c/u aprox., este producto debe ser uniforme en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionado de olor y color característico, sabor agradable.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<p><b>11. SANDIA</b> (Cantidad: 1,500 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 10 kg. aprox., fruto no muy maduro, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, seleccionada, de olor y color característico, sabor agradable.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<p><b>12. FRESA (AL PESO)</b> (Cantidad: 200 Kg.)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto, frescos, limpio, enteros y sanos de 40-50 gr aprox., debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<b>13. GRANADILLA</b> (Cantidad: 4,000 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 150 gr. c/u aprox., el producto deberá presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, sin picaduras. Exentos de magulladuras, y plagas grado de madurez satisfactorio.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosecha limpias.</li></ul>
<b>14. MEMBRILLO FRESCO</b> (Cantidad: 198 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Este producto debe ser uniforme en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez, seleccionado, de olor y color característico, sabor agradable, deberán ser óptimamente frescos y limpios sin signos de putrefacción, ni deterioro, el peso del fruto debe ser de 200 gr. c/u aproximadamente.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<b>15. PIÑA HAWAIANA</b> (Cantidad: 2,000 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: El tamaño puede variar de 25 a 30 cm de longitud, maduración adecuada, deberán ser óptimamente frescos y limpios sin signos de putrefacción, ni deterioro, de olor y color característico, sabor agradable.</li><li>- PRESENTACIÓN: en jabas de madera limpias.</li></ul>
<b>16. KIWI</b> (Cantidad: 600 Unid.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Productos no muy ácidos, procedente de un mismo cultivar, deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro, frutos maduros no verdes. De 150 gr c/u aprox.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<b>17. COCONA</b> (Cantidad: 500 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: Producto fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, sin picaduras.</li><li>- PRESENTACIÓN: en jabas de cosecha limpias.</li></ul>
<b>18. UVA NEGRA (AL PESO)</b> (Cantidad: 400 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: El producto debe presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos, ni indicios de putrefacción, con maduración óptima para su consumo.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>
<b>19. NARANJA WASHINGTON</b> (Cantidad: 4,000 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"><li>- DESCRIPCIÓN: De 280 - 300 gr. c/u aprox., producto, dulces, color anaranjado, sin pepas, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo adecuado y comercial, sin signos de putrefacción, ni deterioro.</li><li>- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.</li></ul>



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

20. MARACUYA  
(Cantidad: 800 Kg.)

- DESCRIPCIÓN: El producto debe presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos.
- PRESENTACIÓN: En jabas de cosechalimpias.

De otras condiciones a considerar:

- o CEREALES Y FIDEOS; MENESTRAS, VIVERES SECOS, BEBIDAS Y OTROS; HARINA PARA PREPARACIÓN DE COMIDA E INSUMOS PARA PANADERIA; ALIMENTOS ENLATADOS:

Los productos deberán ser alimentos secos de primera calidad, de recipiente producción y/o fabricación cuya presentación será en kilos.

Características del envase: Envasados en material resistente (bolsas de polietileno) limpios y nuevos, adecuado para su manipuleo, traslado y almacenamiento, rotulados en la que deberá de indicar el nombre y el tipo del producto, marca de procedencia, peso, así como señalar su fecha de vencimiento. Los enlatados envasados en caja de cartón x 12 o 24 unidades, no se aceptarán cajas deterioradas con signos de antigüedad.

- o TUBÉRCULOS, FRUTAS, VÍVERES FRESCOS:

Los productos deberán ser de primera calidad, limpio, frescos, enteros y debidamente seleccionada.

Características del envase: Envasados en material resistente (tocuyo, sacos de yute, bolsas de polietileno) que proteja el producto de la luz, el calor y la humedad. Las verduras serán trasladadas en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.

Frutas variadas deberán de ser trasladadas en bolsas de polietileno o cajas de madera o de cartón para su transporte y manipulación.

- o EMBUTIDOS Y ESPECIAS, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS

Los productos deben de tener buena apariencia, textura consistente, olor, color y sabor característico del producto, así mismo debe de estar exento de sabores y olores anormales. Los huevos deberán ser medianos, de buena calidad sanitaria, donde las claras son firmes y las yemas sobresalen.

Características de envase: Material de plástico que permita una buena conservación durante su almacenamiento. El rotulado de envase deberá de indicar la presentación, marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto y neto, así como señalar fecha de producción y vencimiento del producto.

- o CARNES DE AVES, CERDO Y MENUENCIAS; CARNE DE RES, CARNERO Y VISCERAS, CARNE DE POLLO

Los productos deberán de ser de buena calidad y apto para el consumo humano, sin rasgos verduzcos, olores extraños al momento del internamiento de las carnes, la procedencia de camales autorizados por SENASA. Deberán cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la NT 201.054, así como la norma del CODEX Alimentarios sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.

La carne debe de ser internada con la constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (camal).





OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

	<p>Envase y embalaje deben ser inocuos y no emanar olores o sabores extraños al producto. Empaque: deberán trasladarse en jvas de plásticos fácilmente higienizables y transportarlos en carros frigoríficos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS Estos productos deberán estar preservados en hielo y mantenerlos en frío en todas las etapas hasta expedición final. En estado altamente frescos, limpio en buen estado, olor característico de la especie, cuya superficie deberá ser brillante, firme y elástica sin ninguna clase de magulladuras, desgarramiento o coloraciones anormales; cubierta de mucus limpio y transparente, cuyas escamas deberán estar adheridas firmemente a la piel; los ojos convexos y brillantes, los opérculos resistentes a la apertura y las branquias rojas y brillantes.</li><li>○ El contratista podrá ofertar iguales o mejores alimentos de acuerdo a la estacionalidad del mismo, sin que el monto se vea alterado.</li><li>○ El transporte del producto deberá realizarse en jvas fácilmente higienizarlas limpias y desinfectadas que protejan al producto de daños mecánicos, pérdidas, desecación y oxidación excesiva, en vehículos cerrados de uso exclusivo para el transporte de alimentos exento de olores u otros agentes que provoquen contaminación, para el caso de alimentos que necesitan cadena de frío en camiones o transporte frigorífico.</li></ul> <p>Los productos deberán de ser transportados en vehículos adecuados para cada paquete de alimentos</p>
	<p><b>5.3. MODALIDAD DE EJECUCIÓN</b> No aplica</p>
	<p><b>5.4. GARANTÍA COMERCIAL</b> La garantía deberá ser de:</p> <p>PAQUETE 01 – CARNE DE POLLO: 07 días de vida útil PAQUETE 02 – CARNE DE AVES, CERDO Y MENUDENCIAS : FRESCO (refrigerado), hasta 07 días vida útil y CONGELADO hasta 06 meses de vida útil.</p> <p>PAQUETE 03 – CARNE DE RES, CARNERO Y VISCERAS : FRESCO (refrigerado), hasta 07 días vida útil y CONGELADO hasta 06 meses de vida útil.</p> <p>PAQUETE 04 – PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS : hasta 03 días de vida útil.</p> <p>PAQUETE 05 – ALIMENTOS ENLATADOS : entre 06 meses y 36 meses de vida útil</p> <p>PAQUETE 06 – ABARROTES : 06 meses y un año de vida útil</p> <p>PAQUETE 07 – EMBUTIDOS Y ESPECIAS, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS : entre 06 meses y 01 año de vida útil</p> <p>PAQUETE 08 – VÍVERES FRESCOS : de 02 a 03 días de vida útil</p> <p>PAQUETE 09 – TUBÉRCULOS : 04 días de vida útil a temperatura de ambiente</p> <p>PAQUETE 10 – FRUTAS : de 02 a 03 días de vida útil</p> <p>En el caso de presentar fallas o defectos de fabricación y/o producción, el postor se comprometerá a reponerlo en un plazo máximo de dos (02) días calendario, contados a partir del día siguiente hábil de la comunicación escrita realizada por la Unidad de Almacén y Distribución de la UNE.</p>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. **Oficio N° 137-2022-USA-UNE**

	<b>5.5. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL</b> No aplica
	<b>5.6. PERIODO DE CONTRATACIÓN</b> El periodo de atención es de 01 año (12 meses), según cronograma – ANEXO 01
	<b>5.7. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN</b> La entrega se realizará de manera periódicamente, según cronograma (ANEXO 01), previa emisión de la orden de compra la misma que se generará cada mes. Las entregas deberán realizarse en un plazo máximo de dos (02) días calendarios contados a partir del día siguiente de recepcionado la orden de compra emitida por la UNE, debiendo realizar la entrega en el Almacén de Víveres de la Unidad de Almacén y Distribución de la UNE (Sede Central), sito en la Av. Enrique Guzmán y Valle s/n La Cantuta, Lurigancho Chosica, en el horario de 08:00 a 15:00 horas, los días de lunes a viernes, previa coordinación con la Unidad de Servicios Alimentarios.
<b>6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN</b>	<b>6.1. ADELANTOS</b> No aplica
	<b>6.2. SUBCONTRATACIÓN</b> No aplica
	<b>6.3. CONFIDENCIALIDAD</b> No aplica
	<b>6.4. MEDIDAS DE CONTROL</b> La UNE EGYV adoptará las medidas de seguridad necesarias para evitar el incumplimiento de las especificaciones técnicas ofertadas, debiendo reemplazar a satisfacción de la UNE EGV, en el caso de presentar fallas o defectos de fabricación y/o producción
	<b>6.5. CONFORMIDAD DE BIEN</b> La Jefatura de la Unidad de Servicios Alimentarios, como área usuaria es responsable de emitir la conformidad de lo recepcionado.



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

	<p><b>6.6. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO</b></p> <p>El pago que la Entidad realice a favor del contratista se efectuará después de ejecutada la entrega, el mismo que se depositará en el CCI del proveedor.</p> <p>La Entidad deberá pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios de haber recepcionado la conformidad de la atención del bien adquirido.</p> <p>El pago que la Entidad realice a favor del contratista se efectuará después de ejecutada la entrega, debiendo presentar la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Recepción y conformidad del Almacén.</li><li>✓ Informe del área usuaria, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.</li><li>✓ Comprobante de pago.</li><li>✓ Guía de Remisión.</li></ul> <p>El comprobante de pago en original será presentado en la Unidad de Almacén ubicado en la Sede Central de la UNE EGV, quien será el encargado de tramitar la conformidad del bien.</p>
	<p><b>6.7. REAJUSTE DE PRECIOS</b></p> <p>No aplica</p>



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

	<p><b>6.8. OTRAS PENALIDADES</b></p> <p>En el caso de comprobar que los alimentos son diferentes a lo solicitado, o se presentara alguna deficiencia en la presentación de producción que no sea repuesto en los plazos establecidos, se aplicará las penalidades de un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, ítem- paquete que corresponda.</p> <p>Se aplicara de la siguiente forma:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>PORCENTAJE</th> <th>MODO DE APLICAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Que el personal que provee los Productos (por todos los Ítem/Paquete en general) no se encuentre debidamente Uniformado como determina la FAO. (Gorra; mascarilla que tape nariz y boca; un delantal de plástico; guantes limpios y sin roturas y calzado adecuado) aseado, y/o con una higiene adecuada.</td> <td>10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO(POR CADA ÍTEM/PAQUETE)</td> <td>Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría</td> </tr> <tr> <td>Que los respectivos Ítem/Paquetes, que ingresen a la ENTIDAD no estén embalados ni transportados como se estipula (el embalaje debe ser inocuo y no emanar olores o sabores extraños al producto, y transportados en jvas de plásticos limpias, sobre parihuelas, el transporte es en carros cerrados exento de olores y de uso exclusivo para transporte de alimentos.) de forma que garantice la salud de los beneficiados.</td> <td>10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)</td> <td>Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría</td> </tr> <tr> <td>Que los productos Ítem/Paquetes en General que se internen en la Entidad no se encuentren en óptimas condiciones en cumplimiento a las Especificaciones Técnicas (Picados, magullados, manchas, suciedad entre otros)</td> <td>10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO(POR CADA ÍTEM/PAQUETE)</td> <td>Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE	MODO DE APLICAR	Que el personal que provee los Productos (por todos los Ítem/Paquete en general) no se encuentre debidamente Uniformado como determina la FAO. (Gorra; mascarilla que tape nariz y boca; un delantal de plástico; guantes limpios y sin roturas y calzado adecuado) aseado, y/o con una higiene adecuada.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO(POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría	Que los respectivos Ítem/Paquetes, que ingresen a la ENTIDAD no estén embalados ni transportados como se estipula (el embalaje debe ser inocuo y no emanar olores o sabores extraños al producto, y transportados en jvas de plásticos limpias, sobre parihuelas, el transporte es en carros cerrados exento de olores y de uso exclusivo para transporte de alimentos.) de forma que garantice la salud de los beneficiados.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría	Que los productos Ítem/Paquetes en General que se internen en la Entidad no se encuentren en óptimas condiciones en cumplimiento a las Especificaciones Técnicas (Picados, magullados, manchas, suciedad entre otros)	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO(POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría
DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE	MODO DE APLICAR											
Que el personal que provee los Productos (por todos los Ítem/Paquete en general) no se encuentre debidamente Uniformado como determina la FAO. (Gorra; mascarilla que tape nariz y boca; un delantal de plástico; guantes limpios y sin roturas y calzado adecuado) aseado, y/o con una higiene adecuada.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO(POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría											
Que los respectivos Ítem/Paquetes, que ingresen a la ENTIDAD no estén embalados ni transportados como se estipula (el embalaje debe ser inocuo y no emanar olores o sabores extraños al producto, y transportados en jvas de plásticos limpias, sobre parihuelas, el transporte es en carros cerrados exento de olores y de uso exclusivo para transporte de alimentos.) de forma que garantice la salud de los beneficiados.	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO (POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría											
Que los productos Ítem/Paquetes en General que se internen en la Entidad no se encuentren en óptimas condiciones en cumplimiento a las Especificaciones Técnicas (Picados, magullados, manchas, suciedad entre otros)	10% DE LA UIT POR CADA ENTREGA DEL PRODUCTO(POR CADA ÍTEM/PAQUETE)	Acta Suscrita y/o informe por el Área Usuaría											
	<p><b>6.9. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS</b></p> <p>El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado de acuerdo al artículo 146° del RLC, por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la UNE.</p>												



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

<p>7. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN</p>	<p>✓ Capacidad Legal</p> <p><b>PAQUETE 01 : CARNE DE POLLO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos).</li><li>○ Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor.</li><li>○ Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA a nivel nacional, solo en el caso de ítem Carne de Pollo.</li><li>○ Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.</li></ul> <p><b>PAQUETE 02: CARNES DE AVES,CERDO Y MENUDENCIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos).</li><li>○ Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor.</li><li>○ Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por SENASA.</li><li>○ Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.</li></ul> <p><b>PAQUETE 03: CARNES DE RES, CARNERO Y VISCERAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado expedido por DIGESA vigente, el cual deberá estar a nombre del fabricante. De conformidad con el artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007- 98-SA, se permitirá la presentación del registro sanitario otorgado al grupo al que pertenece el producto ofertado, acompañado de la solicitud y/o anexos (asientos).</li><li>○ Copia de la Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios emitidos por SENASA a nombre del postor.</li></ul>
--------------------------------------	--



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

- Copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Carnes otorgado por SENASA.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.

**PAQUETE 04: PRODUCTOS HDROBIOLÓGICOS**

- Copia de la Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor emitidos por el Terminal Pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productos o proveedor del postor, además de la copia del Protocolo Técnico de habilitación de Embarcación, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP), solo para el caso del Paquete de Productos Hidrobiológicos.

**PAQUETE 05: ALIMENTOS ENLATADOS**

- Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrito por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados.
- Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

**PAQUETE 06 : ABARROTÉS**

- Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrito por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados.



**OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**  
**Unidad de Servicios Alimentarios**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

- Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

**PAQUETE 07: EMBUTIDOS Y ESPECIES, AGREGADOS Y FRUTOS SECOS**

- Copia del Certificado de Inspección Higiénico – Sanitario de Almacén(es) de Alimentos, vigente a la fecha de presentación de propuestas.
- Declaración Jurada suscrita por el representante legal del postor indicando el tipo de envase y de empaque y sus características de seguridad e inocuidad cumplen con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Permiso sanitario de importación expedido por SENASA, para los alimentos importados a nombre del postor o si es distribuidor una carta de autorización suscrita por el dueño del documento autorizando al uso del mismo al postor en el caso de ofertar productos importados.
- Declaración Jurada del postor, garantizando que el producto no contiene aditivos alimentarios no permitidos por el Codex Alimentarius o Código alimentario, en cumplimiento con el Artículo 63° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

**PAQUETE 08: VIVERES FRESCOS**

- Los productos deberán ser de primera calidad, limpio, frescos, enteros y debidamente seleccionada.
- Características del envase: Envasado y trasladado en jabas higienizadas cumpliendo las características organolépticas del insumo.

**PAQUETE 09: TUBERCULOS**

- Los productos deberán ser de primera calidad, limpio, frescos, enteros y debidamente seleccionada cumpliendo las características organolépticas del producto.
- Características del envase: Envasados en material resistente (tocuyo, sacos de yute, bolsas de polietileno) que proteja el producto de la luz, el calor y la humedad.

**PAQUETE 10: FRUTAS**

- Los productos deberán ser de primera calidad, limpio, frescos, enteros y debidamente seleccionada cumpliendo las características organolépticas del producto.
- Características del envase: Envasado y trasladado en jabas higienizadas cumpliendo las características organolépticas del insumo.



OFICINA CENTRAL DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
Unidad de Servicios Alimentarios

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REF. Oficio N° 137-2022-USA-UNE

B. Experiencia del Postor

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al valor detallado en el siguiente cuadro:

Paquete	Descripción	Monto facturado como experiencia
1	Carne de Pollo	S/. 157,000.00
2	Carne de Aves, Cerdo y Menudencias	S/. 278,000.00
3	Carne de Res, Carnero y Visceras	S/. 313,000.00
4	Productos Hidrobiológicos	S/. 138,000.00
5	Alimentos Enlatados	S/. 111,000.00
6	Abarrotes	S/. 180,000.00
7	Embutidos y Especies, Agregados y Frutos Secos	S/. 144,000.00
8	Viveres Frescos	S/. 263,000.00
9	Tubérculos	S/. 108,000.00
10	Frutas	S/. 138,000.00

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los OCHO (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso que los postores declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:

Paquete	Descripción	Monto facturado como Experiencia Mype
1	Carne de Pollo	S/. 17,000.00
2	Carne de Aves, Cerdo y Menudencias	S/. 30,000.00
3	Carne de Res, Carnero y Visceras	S/. 35,000.00
4	Productos Hidrobiológicos	S/. 15,000.00
5	Alimentos Enlatados	S/. 11,000.00
6	Abarrotes	S/. 20,000.00
7	Embutidos y Especies, Agregados y Frutos Secos	S/. 16,000.00
8	Viveres Frescos	S/. 30,000.00
9	Tubérculos	S/. 11,000.00
10	Frutas	S/. 15,000.00

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Atentamente,



JEFATURA  
U. Adm Ivan Almonacid Muñoz  
REGUC N° 14321



(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE Nº SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
ÍTEM 1: CARNE DE POLLO	CARNE DE POLLO SIN MENUDENCIA	7600	KILOS			700	700	700	700	800	800	800	800	800	800
	CARNE DE GALLINA SIN MENUDENCIA	300	KILOS			100	100	100							
PAQUETE 02: CARNE DE AVES, CERDO Y MENUDENCIAS	MENUDENCIA DE POLLO	800	KILOS			160	160	160	160	160					
	PECHUGA DE PAVITA	2500	KILOS			250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
	CARNE DE CERDO SIN HUESO	1000	KILOS			100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	CHULETA DE LOMO DE CERDO	2000	KILOS			200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
PAQUETE 03: CARNE DE RES, CARNERO Y VISCERAS	CARNE DE RES LOMO	1700	KILOS			170	170	170	170	170	170	170	170	170	170
	CARNE DE RES PARA GUIISO SIN GRASA	3000	KILOS			300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
	CARNE DE RES PECHO	1200	KILOS			120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
	CORAZON DE RES	200	KILOS				100				100				
	CARNE DE CARNERO	100	KILOS				100								
	PATA DE RES	120	KILOS			60				60					
PAQUETE 04: PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	PESCADO TRUCHA (AL PESO)	1800	KILOS			180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
	PESCADO JUREL (AL PESO)	300	KILOS			150			150						
	MIXTURA DE MARISCOS	450	KILOS				225		225						
	CHORO FRESCO (POR MANOJO)	200	UNIDAD			50	50	50	50						
PAQUETE 05: ALIMENTOS ENLATADOS	ATÚN LOMITO ACEITE VEGETAL 170G APROX	2000	UNIDAD			400		400		400		400		400	
	CAFÉ INSTANTANEO X 200G	30	UNIDAD			10		10		10					
	PASTA DE TOMATE	50	KILOS						50						
	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820G	338	UNIDAD			169				169					
	LECHE CONDENSADA X 395G APROX	125	UNIDAD						125						
	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400G APROX	8020	UNIDAD				4020				4000				
	HELADO PORCION PERSONAL	1000	UNIDAD			100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PAQUETE 06: ACEITES	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1L	4	UNIDAD			1			1			1		1	
	ACEITE DE AJONJOLI X 500ML	4	UNIDAD			1			1			1		1	

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
3	YOGURT X 2L APROX	500	UNIDAD			100		100		100		100			
4	SILLAO X 1L	15	DOC					15							
5	SALSA DE OSTIÓN X 1L	45	UNIDAD						45						
6	VINAGRE BLANCO X 1L	100	UNIDAD			100									
7	VINAGRE TINTO X 1L	200	UNIDAD						200						
8	VINO TINTO	20	LITRO				20								
9	CERVEZA NEGRA X 620ML APROX	45	UNIDAD			45									
10	PISCO ITALIA X 1L	8	UNIDAD				8								
11	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	30	UNIDAD			10			10			10			
12	BEBIDA GASEOSA X 450ML	3000	UNIDAD			300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
13	CHANCACA EN CHIPA	50	UNIDAD						50						
14	AJONJOLI	4	KILOS			4									
15	ANIS ENTERO (AL PESO)	10	KILOS				5					5			
16	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONA)	15	KILOS				15								
17	MANI PELADO	100	KILOS				100								
18	MERMELADA DE FRESA X 1KG	250	UNIDAD					250							
19	MERMELADA DE NARANJA X 1KG	160	UNIDAD						160						
20	MERMELADA X 1KG	110	UNIDAD					110							
21	MANJAR BLANCO X 1KG	170	UNIDAD						170						
22	MARGARINA CON SAL X 2KG	75	UNIDAD						75						
23	MAYONESA X 1KG	100	UNIDAD					100							
24	MOSTAZA X 1KG	30	UNIDAD						30						
25	CHOCOLATE EN BARRA X 90G	300	UNIDAD						300						
26	GALLETA DE SODA X 40G APROX X 48	100	UNIDAD				100								
27	GALLETA DE VAINILLA X 250G APROX	150	UNIDAD				150								

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE Nº SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
28	FLAN INSTANTANEO X 5KG	54	UNIDAD			54									
29	GELATINA DE SABOR A FRESA	600	KILOS						600						
30	GELATINA DE SABOR A NARANJA	200	KILOS				200								
31	GELATINA DE SABOR A PIÑA	30	KILOS			30									
32	PANETON X 900G	500	UNIDAD										500		
33	CHUÑO ENTERO	30	KILOS				30								
34	SÉMOLA X 10KG	20	UNIDAD						20						
35	PASTA WANTAN (AL PESO)	40	KILOS			40									
36	SAL DE COCINA X 1KG	2400	UNIDAD				1200				1200				
37	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	225	KILOS			45	45	45	45		45				
38	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 5KG	7	UNIDAD			7									
39	SALVADO DE TRIGO	75	KILOS			75									
40	CEBADA	30	KILOS			30									
41	KIWICHA	205	KILOS						205						
42	MAIZ PACCHO	20	KILOS				10				10				
43	MAIZ MOTE	150	KILOS						150						
44	QUINUA PERLADA	300	KILOS			100			100			100			
45	TRIGO PELADO	250	KILOS			150			50			50			
46	MORON PARTIDO	126	KILOS			63	63								
47	MORON AMERICANO	126	KILOS			63	63								
48	FIDEO CABELLO DE ANGEL	210	KILOS						105		105				
49	FIDEO TALLARÍN CHINO	216	KILOS					108				108			
50	FIDEO CODITO X 250G	1064	UNIDAD			133	133	133	133	133	133	133	133	133	133
51	FIDEO CORBATA X 250G	1064	UNIDAD			133	133	133	133	133	133	133	133	133	133
52	HABA SECA PARTIDA	200	KILOS			100			100						

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE N° SEGUN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
53	HARINA DE ARVEJA	90	KILOS				90								
54	HARINA DE CHUÑO	300	KILOS		100				100					100	
55	HARINA DE CAMOTE	105	KILOS				21		21	21	21				
56	HARINA DE MAÍZ	315	KILOS				115				200				
57	HARINA DE SOYA	155	KILOS			80			75						
58	HARINA DE HABAS	86	KILOS				43			43					
59	HARINA SIN PREPARAR	200	KILOS			100				100					
60	HARINA INTEGRAL X 10KG	30	UNIDAD				15		15						
61	LEVADURA SECA X 500G	100	UNIDAD				50	50							
62	MANTECA VEGETAL A GRANEL	500	KILOS			100		100		100				100	
63	MEJORADOR DE MASA	70	KILOS			70									
64	POLVO DE HORNEAR A GRANEL	2	KILOS			2									
65	CREMA CHANTILLY X 1L	20	UNIDAD					20							
1	MORCILLA	160	KILOS				160								
2	JAMON INGLES X 200G	650	UND			650									
3	JAMON DEL PAÍS	100	KILOS			100									
4	TAMAL	1000	UNIDAD			200		200		200		200		200	
5	MILANESA DE POLLO	300	KILOS			100			100						
6	QUESO FRESCO DE VACA	800	KILOS			400			400						
7	QUESO FUNDIDO X 170G X 8	1400	UNIDAD				700			700					
8	QUESO PARMESANO	10	KILOS			10									
9	ACEITUNA DE BOTIJA A GRANEL	200	KILOS			100					100				
10	TOCINO AHUMADO	40	KILOS					40							
11	SALCHICHA HUACHO	50	KILOS				25			25					
12	CHICHA DE JORA X 1L	50	UNIDAD			50									

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE Nº SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
13	MANTEQUILLA X 2KG	35	UNIDAD						35						
14	AJI PANCA (AL PESO)	100	KILOS			20		20		20				20	
15	PALILLO EN POLVO X 32.4G X 50	10	UNIDAD						10						
16	PAPRIKA EN POLVO X 453G APROX	4	UNIDAD			4									
17	PIMIENTA MOLIDA X 4.05G APROX 50	12	UNIDAD				12								
18	COMINO MOLIDO	12	KILOS			12									
19	CONDIMENTO TUCO EN POLVO	3	KILOS			3									
20	LAUREL (AL PESO)	3	KILOS						3						
21	HONGO SECO	6	KILOS			6									
22	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	20	KILOS							20					
23	ALGARROBINA X 750ML	10	UNIDAD			10									
24	CANELA CHINA A GRANEL	1	KILOS						1						
25	CANELA EN POLVO A GRANEL	1	KILOS				1								
26	CANELA ENTERA	8	KILOS					8							
27	CLAVO DE OLOR	8	KILOS					8							
28	COLAPIZ A GRANEL	3	KILOS				3								
29	COCO RALLADO	7	KILOS			7									
30	GUINDON SECO	100	KILOS			100									
31	HIGO SECO	200	KILOS				100							100	
32	PASA	114	KILOS			114									
33	PECANA PELADA	6	KILOS				6								
1	ACELGA FRESCA POR ATADO	60	UNIDAD			60									
2	ALBAHACA POR ATADO	90	UNIDAD						90						
3	BROCOLI	1500	KILOS					1500							
4	CHINCHO POR ATADO	60	UNIDAD			20								20	

PAQUETE 07:  
EMBUTIDOS Y ESPECIAS,  
AGREGADOS Y FRUTOS  
SECOS

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE Nº SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
5	CULANTRO POR ATADO	340	UNIDAD			34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
6	PEREJIL POR ATADO	95	UNIDAD						95						
7	ESPINACA X ATADO	500	UNIDAD				250				250				
8	HIERBA BUENA POR ATADO	90	UNIDAD			30			30			30			
9	HUACATAY POR ATADO	150	UNIDAD			50			50			50			
10	CEBOLLA CHINA POR ATADO	300	UNIDAD			100			100			100			
11	LECHUGA AMERICANA	700	UNIDAD					700							
12	LECHUGA ORGANICA	200	UNIDAD						200						
13	LECHUGA SEDA	200	UNIDAD			200									
14	COLIFLOR	100	KILOS				100								
15	COL CHINA	30	UNIDAD						30						
16	COL CORAZON FRESCO	75	UNIDAD						75						
17	APIO POR ATADO	400	UNIDAD			40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
18	CAIGUA X MANO	600	UNIDAD			200			200			200			
19	ARVEJA VERDE	1500	KILOS			150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
20	HABA FRESCA	420	KILOS			120			100			200			
21	VAINITA AMERICANA	600	KILOS			200				200			200		
22	ARVERIA CHINA JOLANTAO	80	KILOS			20		20		20		20			
23	FRIJOL CHINO	100	KILOS			100									
24	PORO POR ATADO	400	UNIDAD			40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
25	NABO POR ATADO	400	UNIDAD			40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
26	BETERRAGA POR ATADO	600	UNIDAD			200			200			200			
27	RABANITO POR ATADO	500	UNIDAD			250				250					
28	ZANAHORIA	3500	KILOS			350	350	350	350	350	350	350	350	350	350
29	TOMATE	10920	KILOS				3640		3640		3640				

PAQUETE 08: VIVERES  
FRESCOS

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE Nº SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
30	PEPINILLO	1200	UNIDAD		600			600							
31	CHOCLO DESGRANADO	300	KILOS	100				100							
32	KION	70	KILOS	35				35							
33	MAÍZ MORADO	600	KILOS	200				200							
34	PIMIENTO MORRON	650	KILOS		325						325				
35	ROCOTO AL PESO	250	KILOS		125				125						
36	AJÍ AMARILLO FRESCO	400	KILOS		200					200					
37	CEBOLLA ROJA	9000	KILOS	900		900		900		900		900	900	900	900
38	AJO PELADO A GRANEL	200	KILOS	20		20		20		20		20	20	20	20
39	ZAPALLO MACRE	1600	KILOS	160		160		160		160		160	160	160	160
40	ZAPALLO LOCHE	30	KILOS						30						
41	ZAPALLITO ITALIANO	30	UNIDAD						30						
42	CALABAZA	200	KILOS					100			100				
43	MANZANILLA POR ATADO	60	UNIDAD					60							
44	HIERBA LUISA POR ATADO	60	UNIDAD					60							
45	MUÑA POR ATADO	60	UNIDAD			30				30					
46	PAICO POR ATADO	18	UNIDAD					18							
47	CEDRON POR ATADO	60	UNIDAD						60						
48	TORONJIL POR ATADO	60	UNIDAD						60						
49	HINOJO POR ATADO	60	UNIDAD						60						
50	MENTA POR ATADO	60	UNIDAD						60						
1	CAMOTE AMARILLO	2850	KILOS	285		285		285		285		285	285	285	285
2	OLLUCO PICADO FRESCO	1260	KILOS	252		252		252		252		252	252	252	252
3	YUCA AMARILLA	3384	KILOS	423		423		423		423		423	423	423	423
4	PAPA AMARILLA	1818	KILOS	202		202		202		202		202	202	202	202

PAQUETE 09:  
TUBÉRCULOS

(\*) El presente cronograma de entrega está sujeto a variaciones de acuerdo al rol de menús de la Unidad de Servicios Alimentarios

ITEM - PAQUETE Nº SEGÚN PAC	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
5	PAPA TOMASA	5000	KILOS			500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
6	PAPA NEGRA	6240	KILOS			624	624	624	624	624	624	624	624	624	624
1	CIRUELA CHILENA (AL PESO)	280	KILOS				280								
2	PLATANO DE Isla	1600	UNIDAD			400			400	400		400			
3	PLATANO DE SEDA	1600	UNIDAD			400			400	400		400			
4	PLATANO PALILLO	50	UNIDAD			50									
5	MELON CATEGORIA PRIMERA	3000	KILOS			1000		1000		1000					
6	MANZANA DE AGUA	750	KILOS			375			375						
7	HIGO (AL PESO)	500	KILOS			250			250						
8	MANGO CRIOLLO	2200	UNIDAD			1100			1100						
9	PERA CHILENA	1500	UNIDAD			150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
10	PEPINO DULCE	1700	UNIDAD				850			850					
11	SANDIA CALIDAD PRIMERA	1500	KILOS			750		750							
12	FRESA (AL PESO)	200	KILOS				200								
13	GRANADILLA	4000	UNIDAD			400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
14	MEMBRILLO FRESCO	198	KILOS					99					99		
15	PIÑA HAWAIANA	2000	KILOS				1000	1000							
16	KIWI	600	UNIDAD			200			200		200				
17	COCONA	500	KILOS			100	100	100	100		100				
18	UVA NEGRA (AL PESO)	400	KILOS				200				200				
19	NARANJA WASHINGTON	4000	KILOS			2000				2000					
20	MARACUYA	800	KILOS			800									

PAQUETE 10:  
FRUTAS