

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

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



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



**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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





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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 3-2023-UNCP**

[PRIMERA CONVOCATORIA]

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

### **ADQUISICIÓN DE VERDURAS Y OTROS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO 2023 I-2023 II**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

# **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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



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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

<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>

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

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

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

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

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



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

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

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

#### **Importante**

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

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

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





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 DEL CENTRO DEL PERU  
RUC N° : 20145561095  
Domicilio legal : Av. Mariscal Castilla N°4089, El Tambo - Huancayo  
Teléfono: : 064-481066  
Correo electrónico: : [procesos.logistica@uncp.edu.pe](mailto:procesos.logistica@uncp.edu.pe)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro **ADQUISICIÓN DE VERDURAS Y OTROS PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO 2023 I-2023 II.**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACELGA (POR ATADO)	UNID	400
	AJI LIMO (AL PESO)	KLG	600
	ALBAHACA (POR ATADO)	UNID	400
	APIO (POR ATADO)	UNID	1000
	ARVEJA CHINA- JOLANTAO (AL PESO)	KLG	80
	BETERRAGA (POR ATADO)	UNID	900
	BROCOLI (AL PESO)	KLG	2700
	CAIGUA TIPO CRIOLLO	DOC	800
	CAMOTE MORADO	KLG	1200
	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNID	500
	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KLG	4550
	COL CHINA (POR ATADO)	UNID	350
	COL DE CORAZON	UNID	500
	COL MORADA	UNID	300
	COLIFLOR	UNID	2000
	CULANTRO (POR ATADO)	UNID	1800
	ESPINACA(POR ATADO)	UNID	2500
	FIDEOS TALLARIN CHINO	KLG	750
	FREJOL CHINO	KLG	100
	HABA FRESA	KLG	2200
	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNID	300
	HIERBAS SURTIDAS PARA INFUSION (POR ATADO)	UNID	160
	HUACATAY (POR ATADO)	UNID	250
	KION FRESCO (AL PESO)	KLG	100
	LECHUGA ESCAROLA	UNID	2700
	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNID	80
	NABO(POR ATADO)	UND	750
	OLLUCO PICADO (OLLUCO)	KLG	900
	OREGANO FRESCO (POR ATADO)	UNID	260
	PASTA WANTAN (AL PESO)	KLG	160
PEREJIL (POR ATADO)	UNID	550	
PIMIENTO ROJO	UNID	2500	

PORO(POR ATADO )	UNID	700
RABANITO (POR ATADO)	UNID	1200
ROCOTO AL PESO	KLG	600
ROMERO (POR ATADO)	UNID	30
TOMATE (AL PESO)	KLG	4000
ZANAHORIA (AL PESO)	KLG	3750

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante [DICTAMEN No 1215-2023-DGA-UNCP](#) el 31 de Marzo de 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

#### RECURSOS ORDINARIOS

##### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

LA INDAGACIÓN DE MERCADO NO PREVEE LA DISTRIBUCION DE LA BUENA PRO.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de, [desde el día siguiente de suscrito el contrato, la Nutricionista entregara el requerimiento de los productos los días lunes de cada semana; correspondiente a la semana siguiente](#), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

**CRONOGRAMA REFERENCIAL DE ENTREGA DE VERDURAS Y OTROS**

N°	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	MESES TENTATIVOS EN EL CUAL SE EJECUTARÁ LOS REQUERIMIENTOS								CANTIDAD TOTAL
			Abril	Mayo	Junio	Julio	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
1	ACELGA (por atado)	Unid.		80		80	80	80	80		400
2	AJI AMARILLO (al peso)	kg	75	75	75	75	75	75	75	75	600
3	ALBAHACA (por atado)	Unid.	80		80		80		80	80	400
4	APIO (por atado)	Unid.	125	125	125	125	125	125	125	125	1000
5	ARVERJA CHINA JOLANTAO (al peso)	kg		20		20	20		20		80
6	BETERRRAGA (por atado)	Unid.	150		150	150	150	150		150	900
7	BROCOLI (al peso)	Kg.	450		450	450	450		450	450	2700
8	CAIHUA TIPO CRIOLLO	Docena	100	100	100	100	100	100	100	100	800
9	CEBOLLA ROJA (al peso)	Kg.	568	568	568	568	568	574	568	568	4550
10	CEBOLLA CHINA (por atado)	Unid.	62	62	62	62	66	62	62	62	500
11	COL CORAZON	Unid.	62	62	62	62	62	62	66	62	500
12	COL CHINA	Unid.		70	70		70	70	70		350
13	COLIFLOR	Unid.	250	250	250	250	250	250	250	250	2000
14	CULANTRO (por atado)	Unid.	225	225	225	225	225	225	225	225	1800
15	ESPINACA (por atado)	Unid.	312	312	312	312	316	312	312	312	2500
16	FREJOL CHINO	Kg.		20		20	20	20	20		100
17	HABAS FRESCA	Kg.	275	275	275	275	275	275	275	275	2200
18	HIERBAS SURTIDAS	Unid.	20	20	20	20	20	20	20	20	160
19	HIERBA BUENA (por atado)	Unid.	37	37	37	41	37	37	37	37	300

20	HUACATAY (por atado)	Unid.	31	31	31	31	33	31	31	31	250
21	KION	Kg.	12	12	12	12	16	12	12	12	100
22	LECHUGA ESCAROLA	Unid.	337	337	337	337	341	337	337	337	2700
23	MUÑA	Unid.	10	10	10	10	10	10	10	10	80
24	NABO POR ATADO	Unid.	93	93	93	99	93	93	93	93	750
25	OLLUCO PICADO	Kg.	112	116	112	112	112	112	112	112	900
26	OREGANO FRESCO (por atado)	Unid.	32	32	32	36	32	32	32	32	260
27	PEREJIL (por atado)	Unid.	68	68	68	68	68	74	68	68	550
28	PIMENTO ROJO	Unid.	312	312	312	312	312	312	316	312	2600
29	PORO POR ATADO	Unid.	87	91	87	87	87	87	87	87	700
30	RABANITO (por atado)	Unid.	150	150	150	150	150	150	150	150	1200
31	ROCOTO (al peso)	Kg.	75	75	75	75	75	75	75	75	600
32	ROMERO (por atado)	Unid.	4	4	4	3	4	4	4	3	30
33	TOMATE (al peso)	Kg.	500	500	500	500	500	500	500	500	4000
34	ZANAHORIA (al peso)	Kg.	468	468	468	468	474	468	468	468	3750
35	COL MORADA	Unid.		60		60	60	60	60		300
36	PASTA WANTAN (al peso)	Kg.		32		32		32	32	32	160
37	FIDEOS TALLARIN CHINO	Kg.	125			125	150	125		125	750
38	CAMOTE MORADO	Kg.	200	200		200	200		200	200	1200

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 SOLES) en Caja de tesorería de la UNCP, Avenida Mariscal Castilla N° 4089, El Tambo – Huancayo, en el horario de 08:00 a 15:00 horas o depositar en la Cuenta Corriente N° 0381-019748 del Banco de la Nación, debiendo recabar el ejemplar, en la Oficina de Logística (2do piso) de la Universidad Nacional del Centro del Perú, sito en Avenida Mariscal Castilla N° 4089, El Tambo – Huancayo.

#### Importante

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31640 - Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 30225 y su modificación aprobada mediante Decreto Legislativo N° 1444.
- Reglamento de la Ley N° 30225, aprobada mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto supremo N° 168-2020-EF y Decreto Supremo N° 250-2020-EF y 162-2021-EF. y DECRETO SUPREMO N° 234-2022-EF
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27785 - Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Código Civil
- Directivas OSCE.

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

- Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- 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.*

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- Declaración jurada de cumplir con las condiciones de entrega estipuladas en el numeral 4.1.1.4 de los términos de referencia durante la ejecución contractual.

<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/>

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

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

#### Importante

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

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

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

#### Advertencia

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

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 0381-019748  
Banco : BANCO DE LA NACION  
N° CCI<sup>7</sup> : [.....]

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

<sup>7</sup> En caso de transferencia interbancaria.



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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>8</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).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>9</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.
- j) Copia legalizada del carnet sanitario vigente del personal distribuidor, siendo de su responsabilidad la revalidación del carnet, el cual será verificado por el área usuaria.

#### Importante

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

<sup>8</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>9</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la 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 **Unidad de Abastecimiento en el horario de 08:00 a 15:00 horas** cito en el (2do piso) de la Universidad Nacional del Centro del Perú, en Avenida Mariscal Castilla N° 4089, El Tambo – Huancayo.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **[PAGOS PERIÓDICOS]**.

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

- Recepción del **almacén del comedor universitario de la UNCP**,
- Informe del funcionario responsable de la **Administración del comedor universitario** emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- **Gia de remisión.**

Dicha documentación se debe presentar en **almacén del comedor universitario de la UNCP**, sito en **Avenida Mariscal Castilla N° 4089, El Tambo – Huancayo**.

<sup>11</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

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**

Adquisición de VERDURAS Y OTROS para la Unidad de Comedor Universitario.

**2. FINALIDAD PUBLICA:**

Brindar el servicio de alimentación diaria y balanceada a 2100 estudiantes becarios de la Universidad Nacional del Centro del Perú durante el semestre académico 2023-I y 2023 II.

**3. REQUERIMIENTO:**

**3.1.1.1. Descripción del bien.**

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	ACELGA (por atado)	Unid.	400	<p><b>Descripción:</b> Acelga fresca.  <b>Color:</b> verde intenso sin presencia de hojas amarillas.  <b>Olor:</b> característico.  <b>Aspecto:</b> hoja limpias y grandes libre de productos químicos. No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Presentación:</b> En atados de 600 gramos como mínimo a 800 gramos como máximo, por atado, longitud de 40 cm de largo y unos 20 cm de ancho aprox.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La acelga se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no toxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> </ul>



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
2	<p><b>AJÍ LIMO (AL PESO)</b> <b>AJÍ AMARILLO</b></p>	kg	600	<p><b>Descripción:</b> Aji amarillo fresco. <b>Forma:</b> alargado y delgado. Pulpa de color amarillo y de semillas color cremoso o blanquecino. <b>Textura:</b> Carosidad firme y fresca. <b>Olor:</b> Característico intenso y libre de olores extraños. <b>Sabor:</b> Sui generis. <b>Aspecto:</b> No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas, hongos, daño por frío, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <b>Grado de calidad:</b> categoría primera. <b>Peso promedio:</b> 65 g. por unidad, longitud mínima de 10 cm parte utilizable (cuerpo). <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" <b>Presentación:</b> El aji amarillo se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE). <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega. <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
3	<b>ALBAHACA (por atado)</b>	Unid.	400	<p><b>Descripción:</b> Albahaca fresca. <b>Color:</b> verde oscuro característico. <b>Aspecto:</b> Limpio, sin raíz. <b>Olor:</b> característico. <b>Aspecto:</b> no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <b>Grado de calidad:</b> categoría primera. <b>Presentación:</b> En atados de 500 gramos como mínimo, longitud de 30 cm de largo aprox. <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los</p>



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" <b>Presentación:</b> La albahaca se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE). <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega. <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
4	<b>APIO (por atado)</b>	Unid.	1000	<p><b>Descripción:</b> Apio fresco entero. <b>Forma:</b> Tallo alargado grueso cilíndrico, hueco y estriado. <b>Color:</b> verde, no amarillento. <b>Textura:</b> Firme. <b>Olor:</b> característico intenso y libre de olores extraños. <b>Sabor:</b> Sui generis. <b>Aspecto:</b> no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa. <b>Grado de calidad:</b> categoría primera. <b>Presentación:</b> 7 kg. Por atado, peso por cabeza de apio 1 kg. <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" <b>Presentación:</b> El apio se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE). <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega. <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
5	<b>ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)</b>	kg	80	<p><b>Descripción:</b> Arveja china fresca.  <b>Color:</b> verde oscuro característico.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Aspecto:</b> Limpio, debidamente seleccionado, no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Dimensión:</b> 6 cm de longitud como mínimo.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La arveja china se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
6	<b>BETERRRAGA (por atado)</b>	Unid.	900	<p><b>Descripción:</b> Betarraga fresco.  <b>Forma:</b> globular cilíndrica o cónica.  <b>Color:</b> rojo grosella a morado oscuro.  <b>Textura:</b> fibrosa, carmosa y jugosa.  <b>Aspecto:</b> No debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> 1.5 kg. Por atado, tallo superior corto que no supere los 10 cm.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> La beterraga se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
7	BROCOLI (al peso)	Kg.	2700	<p><b>Descripción:</b> Brócoli fresco.</p> <p><b>Aspecto:</b> no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.</p> <p><b>Color:</b> verde claro característico.</p> <p><b>Tamaño:</b> 25 cm de altura (tallo) por 20 cm de diámetro de cabeza floral.</p> <p><b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Peso:</b> 1 kg. aprox. por unidad.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El brócoli se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

8	CAIHUA TIPO CRIOLLO	Docena	800	<p><b>Descripción:</b> Caihua fresca.  <b>Aspecto:</b> Limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado, comercial y debidamente seleccionado.  <b>Color:</b> verde oscuro característico.  <b>Tamaño del fruto:</b> 10-12 cm de largo como mínimo.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La caihua se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAJE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
9	CEBOLLA ROJA (al peso)	Kg.	4550	<p><b>Descripción:</b> Cebolla roja fresca.  <b>Aspecto:</b> presentar estado de madurez óptimo, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas; deberán estar exento de: Humedad externa anormal (mojado) y signos de putrefacción.  <b>Forma:</b> redondo uniforme.  <b>Color:</b> piel roja púrpura por fuera y capas gruesas color blanca con matices rojizos por dentro.  <b>Textura:</b> Firme al tacto.  <b>Peso:</b> 250 g como mínimo.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Sabor:</b> sui generis  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La cebolla roja se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 10 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
10	CEBOLLA CHINA (por atado)	Unid.	500	<p><b>Descripción:</b> Cebolla china fresca.</p> <p><b>Aspecto:</b> limpio sin raíces, no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.</p> <p><b>Color:</b> tallo verde y cabeza blanca característico (no coloración amarillenta).</p> <p><b>Olor:</b> intenso característico y libre de olores extraños.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Peso:</b> 800 g como mínimo.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> La cebolla china se recibirá en jabs caladas limpias PEAD (Poliétileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
11	COL CORAZON	Unid.	500	<p><b>Descripción:</b> Col de corazón fresco.</p> <p><b>Aspecto:</b> no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades,</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.  <b>Forma:</b> con hojas verticales lisas.  <b>Color:</b> verde claro característico (tronco) y brote blanco.  <b>Tamaño:</b> 50-60 cm de altura como máximo.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> 3 kg como mínimo.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La col de corazón se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
12	COL CHINA	Unid.	350	<p><b>Descripción:</b> Col china fresca.  <b>Aspecto:</b> no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.  <b>Forma:</b> con hojas verticales, irregularmente dentadas.  <b>Color:</b> verde oscuro.  <b>Tamaño:</b> 50-60 cm de altura aprox.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> 3 kg como mínimo.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La col china se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte,</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
13	COLIFLOR	Unid.	2000	<p><b>Descripción:</b> Coliflor fresco.</p> <p><b>Aspecto:</b> no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.</p> <p><b>Color:</b> blanco característico.</p> <p><b>Tamaño:</b> 20 cm de altura (tallo) por 30 cm de diámetro de cabeza floral.</p> <p><b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Peso:</b> 1.5 kg como mínimo por unidad.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> La coliflor se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> </ul> <p>Peso neto del producto.</p>
14	CULANTRO (por atado)	Unid.	1800	<p><b>Descripción:</b> Culantro fresco.</p> <p><b>Color:</b> verde intenso.</p> <p><b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p> <p><b>Aspecto:</b> Hojas limpias y libre de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Peso:</b> Peso promedio por atado (paquete) de 1 kg.</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El culantro se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
15	ESPINACA (por atado)	Unid.	2500	<p><b>Descripción:</b> Espinaca fresca.</p> <p><b>Forma:</b> hojas grandes sin agujeros.</p> <p><b>Color:</b> verde intenso.</p> <p><b>Textura:</b> firme al tacto.</p> <p><b>Sabor:</b> Sui generis.</p> <p><b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p> <p><b>Aspecto:</b> La espinaca deberá estar exenta de hojas amarillas, picaduras, plagas, enfermedades, residuo de tierra, barro u otros.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Presentación:</b> En atados de 600 gramos como mínimo a 800 gramos como máximo, por atado.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> La espinaca se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
16	FREJOL CHINO	Kg.	100	<p><b>Descripción:</b> Producto debe ser de primera calidad, 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 de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Forma, tamaño, color, sabor y olor característico.</p> <p><b>Vida útil:</b> 03 días posteriores a la entrega.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El frejol chino se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
17	HABAS FRESCA	Kg.	2200	<p><b>Descripción:</b> Habas frescas.</p> <p><b>Forma:</b> Vaina alargada y granos grandes.</p> <p><b>Color:</b> verde característicos.</p> <p><b>Textura:</b> firme al tacto.</p> <p><b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p> <p><b>Sabor:</b> Sui generis.</p> <p><b>Aspecto:</b> Exentas de picaduras de insectos, magulladuras, plagas ni enfermedades, ni residuo de tierra, barro u otros.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Peso promedio:</b> Vainas de 10 cm que contenga en promedio 4 unidades.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los</p>



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> Las habas frescas se recibirá en jabs caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no toxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
18	HIERBAS SURTIDAS	Unid.	160	<p><b>Descripción:</b> Hierbas aromáticas frescas. <b>Color:</b> verde oscuro característico. <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños. <b>Aspecto:</b> Hojas limpias, sin raíz, hojas enteras, libre de magulladuras, signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos. <b>Grado de calidad:</b> categoría primera. <b>Peso:</b> Peso mínimo por atado de 900 g. <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> Las hierbas aromaticas se recibirá en jabs caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no toxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> </ul> <p><b>Peso neto del producto.</b></p>
19	HIERBA BUENA (por atado)	Unid.	300	<p><b>Descripción:</b> Hierba buena fresca. <b>Color:</b> verde oscuro característico.</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p><b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Aspecto:</b> Limpio, sin raíz, hojas enteras, libre de magulladuras, signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> Peso mínimo por atado de 1 kg.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La hierba buena se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
20	HUACATAY (por atado)	Unid.	250	<p><b>Descripción:</b> Huacatay fresco.  <b>Color:</b> verde oscuro característico.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Aspecto:</b> Limpio, libre de magulladuras, signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> Peso mínimo por atado de 1 kg.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> El huacatay se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
21	KIÓN FRESCO (AL PESO)	Kg.	100	<p><b>Descripción:</b> Kion fresco.  <b>Color:</b> Amarillo.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Sabor:</b> picante e intenso.  <b>Aspecto:</b> Limpio, libre de magulladuras, rajaduras, signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso promedio:</b> Peso 100-200 g por unidad.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> El kion se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Poliétileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
22	LECHUGA ESCAROLA	Unid.	2700	<p><b>Descripción:</b> Variedad Escarola.  <b>Calidad:</b> De primera. Categoría Extra.  <b>Presentación:</b> Cabeza Firme a la presión, peso por unidad de 700 g como mínimo.  <b>Características organolépticas:</b> Color verde claro característico, de hojas íntegras, frescas, en óptimo estado de maduración, limpias, olor característico: Sin magulladuras, y sin presencia de hojas picadas por insectos, exento de daño mecánico.  <b>Vida útil:</b> 03 días posteriores a la entrega.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La lechuga se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
23	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	Unid.	80	<p><b>Descripción:</b> Muña fresca.  <b>Color:</b> verde oscuro característico.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Aspecto:</b> Limpio, sin raíz, hojas enteras, libre de magulladuras, signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> Peso mínimo por atado de 500 g.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La muña fresca se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
24	NABO POR ATADO	Unid.	750	<p><b>Descripción:</b> Nabo fresco.  <b>Color:</b> Hojas verdes, bulbo blanco característico.  <b>Textura:</b> firme al tacto.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p><b>Aspecto:</b> Limpio, libre de magulladuras, rajaduras, signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Peso:</b> Peso mínimo por atado 3 kg. Peso por unidad 400-600 g aprox. Por unidad.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El nabo se recibirá en jabs caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
25	OLLUCO PICADO (OLLUCO)	Kg.	900	<p><b>Descripción:</b> Olluco fresco picado.</p> <p><b>Color:</b> amarillo característico.</p> <p><b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.</p> <p><b>Aspecto:</b> Limpio, sin preservante.</p> <p><b>Grado de calidad:</b> categoría primera.</p> <p><b>Presentación:</b> bolsa transparente de polietileno de 10 kg. Refrigerado con temperatura menor a 8 °C.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El olluco picado se recibirá en jabs caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
26	<b>OREGANO FRESCO (por atado)</b>	Unid.	260	<p><b>Descripción:</b> orégano fresco.  <b>Color:</b> verde oscuro característico.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Aspecto:</b> Limpio, sin raíz, libre de magulladuras, signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> Peso mínimo por atado de 500 g.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> El orégano se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
27	<b>PEREJIL (por atado)</b>	Unid.	550	<p><b>Descripción:</b> Perejil fresco.  <b>Color:</b> verde oscuro característico.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Aspecto:</b> Hojas limpias y grandes libre de insectos e impurezas.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> Peso mínimo por atado de 800 g.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> El perejil se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso;</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- <b>Peso neto del producto.</b></li> </ul>
28	PIMENTO ROJO	Unid.	2500	<p><b>Descripción:</b> Pimiento fresco.  <b>Forma:</b> uniforme.  <b>Color:</b> rojo y/o verde brillante.  <b>Textura:</b> firme al tacto.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Sabor:</b> Suj generis.  <b>Aspecto:</b> Limpio, libre de magulladuras, rajaduras, signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> Peso mínimo 200 g por unidad.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> El pimiento se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- <b>Peso neto del producto.</b></li> </ul>
29	PORO POR ATADO	Unid.	700	<p><b>Descripción:</b> Poro fresco.  <b>Aspecto:</b> limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas y sin magulladuras.  <b>Color:</b> Hojas verdes, bulbo blanco característico.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso por atado:</b> 4 kg como mínimo por atado.</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El poro se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
30	RABANITO (por atado)	Unid.	1200	<p><b>Descripción:</b> Este producto debe presentarse 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, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. Producto de 35 a 40 días de ciclo vegetativo.</p> <p><b>Calidad:</b> De primera. Categoría extra</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Forma, tamaño, color, sabor, olor característico.</p> <p><b>Vida útil:</b> 03 días posteriores a la entrega.</p> <p><b>Peso promedio:</b> 800 g como mínimo por atado.</p> <p><b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El rabanito se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>pegamento no toxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
31	ROCOTO (al peso)	Kg.	600	<p><b>Descripción:</b> Rocoto fresco maduro.  <b>Colores variados:</b> rojo, verde característico.  <b>Textura:</b> firme al tacto.  <b>Olor:</b> intenso característico y libre de olores extraños.  <b>Aspecto:</b> El rocoto no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso promedio:</b> 85 g como mínimo por unidad.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> El rocoto se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no toxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
32	ROMERO (por atado)	Unid.	30	<p><b>Descripción:</b> Romero fresco.  <b>Color:</b> verde oscuro característico.  <b>Aspecto:</b> Limpio, sin raíz.  <b>Olor:</b> característico.  <b>Aspecto:</b> no debe presentar daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Presentación:</b> En atados de 500 gramos como mínimo, longitud de 30 cm de largo aprox.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El romero se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
33	TOMATE (al peso)	Kg.	4000	<p><b>Descripción:</b> Tomate fresco. <b>Forma:</b> ovalada. <b>Color:</b> rojos brillosos y/o amarillo según el grado de madurez que se solicite para cada entrega. <b>Textura:</b> firme al tacto. <b>Aspecto:</b> Limpio, sin raíz. <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños. <b>Sabor:</b> Sui generis. <b>Aspecto:</b> Limpio, libre de magulladuras, rajaduras, signos de putrefacción o contaminación como insectos, gusanos picaduras de estos. <b>Grado de calidad:</b> categoría primera. <b>Peso:</b> peso promedio 120-150 g por unidad. <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"</p> <p><b>Presentación:</b> El tomate se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).</p> <p><b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> </ul>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
34	ZANAHORIA (al peso)	Kg.	3750	<p><b>Descripción:</b> Zanahoria fresca.  <b>Forma:</b> alargada, longitud mínima 17 cm.  <b>Color:</b> anaranjado característico.  <b>Textura:</b> firme al tacto.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Sabor:</b> Sui generis.  <b>Aspecto:</b> Limpio, sin hojas, sin raíces, libre de magulladuras, rajaduras, podredumbre, sin picaduras ni insectos y plagas.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> Peso aprox. 200-350 g. por unidad.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> La zanahoria se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Poliétileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
35	COL MORADA	Unid.	300	<p><b>Descripción:</b> Col morada fresca.  <b>Aspecto:</b> no debe presentar ningún orificio o daño por insectos, cortes, daño mecánico, diferencia de color, presencia de plagas y enfermedades, hongos, magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad externa.  <b>Forma:</b> con hojas verticales lisas.  <b>Color:</b> morado oscuro.  <b>Tamaño:</b> 50-60 cm de altura aprox.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> 3 kg aprox.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<p>N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" <b>Presentación:</b> La col morada se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE). <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega. <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>
36	PASTA WANTAN (al peso)	Kg.	160	<p><b>Descripción:</b> Pata para wantán. <b>Ingredientes:</b> manteca vegetal, harina de trigo fortificado, huevos frescos, agua filtrada, sal y preservantes. <b>Presentación:</b> Cortes en forma de cuadrado, De 20-30 gr Cada Lámina. <b>Contenido neto:</b> 500 g por paquete. <b>Vida Útil:</b> Mínimo 06 Meses. <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Cumplir con lo dispuesto en los Art. 117 D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto. Código o clave de lote.</li> <li>- Declaración de los ingredientes (%de grasa (m/M), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante.</li> <li>- Nombre, razón social y dirección.</li> <li>- Número de registro sanitario.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Condiciones especiales de conservación.</li> </ul> <p><b>Empaque:</b> los envases y embalajes que se utilicen serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños. Bolsa de polipropileno transparente de uso alimentario de 500 g peso neto, herméticamente cerrado.</p>
37	FIDEOS TALLARIN CHINO	Kg.	750	<p><b>Descripción:</b> Fideo chino. <b>Color:</b> amarillo claro. <b>Aspecto:</b> característico. <b>Olor:</b> característico. <b>Temperatura de recepción:</b> de 4 a 8°C. <b>Ingredientes:</b> harina de trigo fortificada, agua filtrada, sal y preservantes. <b>Contenido neto:</b> 1 kg por paquete. <b>Vida Útil:</b> Mínimo 06 Meses. <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Cumplir con lo dispuesto en los Art. 117 D.S 007-1998 S.A MINSA/DIGESA:</p>





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto. Código o clave de lote.</li> <li>- Declaración de los ingredientes (%de grasa (m/M), % de proteínas) y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>- Nombre y dirección del fabricante.</li> <li>- Nombre, razón social y dirección.</li> <li>- Numero de registro sanitario.</li> <li>- Fecha de vencimiento.</li> <li>- Condiciones especiales de conservación.</li> </ul> <p><b>Empaque:</b> los envases y embalajes que se utilicen serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños. Bolsa de polipropileno transparente de uso alimentario de 1 kg peso neto, herméticamente cerrado.</p>
38	CAMOTE MORADO	Kg.	1200	<p><b>Descripción:</b> Camote morado.  <b>Forma:</b> redondo elíptico.  <b>Color:</b> piel lisa morado por fuera y pulpa amarilla por dentro.  <b>Textura:</b> firme al tacto.  <b>Olor:</b> característico y libre de olores extraños.  <b>Sabor:</b> Sui generis.  <b>Aspecto:</b> Exento de: Humedad externa anormal (mojado), olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras; etc.), libre de hongos, gusanos y signos de putrefacción.  <b>Grado de calidad:</b> categoría primera.  <b>Peso:</b> Peso unitario 350-450 gramos por unidad aprox.  <b>Empaque:</b> Los envases y embalajes que se utilizarán serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, no deberán transmitirse sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"  <b>Presentación:</b> El camote morado se recibirá en jabas caladas limpias PEAD (Polietileno de alta densidad) de uso alimentario de primer uso; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el alimento llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. (NTP 251. 122 ENVASE Y EMBALAE).  <b>Vida útil esperada:</b> 4 días posterior a la fecha de entrega.  <b>Instrucciones en la etiqueta:</b> Se permite en el etiquetado, el uso de materiales con tinta o pegamento no tóxico en la presentación de envase; indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>- Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>- Procedencia.</li> <li>- Peso neto del producto.</li> </ul>

**4. FORMA DE ENTREGA:**





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

**4.1.1.1. Entrega del requerimiento.**

Desde el día siguiente de suscrito el contrato, la Nutricionista entregará el requerimiento de los productos los días lunes de cada semana; correspondiente a la semana siguiente; el contratista deberá acercarse a recoger en físico su pedido. Este requerimiento estará de acuerdo al cronograma establecido por el área usuaria

**4.1.1.2. Lugar de entrega.**

La entrega se realizará en el almacén del comedor universitario de la UNCP, ubicada en la Av. Mariscal castilla N°. 3909 – El Tambo

**4.1.1.3. Entrega del producto.**

La entrega de verduras y otros para el Comedor Universitario será de la siguiente forma:

Desayuno y Almuerzo

Para lunes, entrega y/o recepción los días viernes de 06:30-07:30 a.m.

Para martes, entrega y/o recepción los días lunes de 06:30 – 07:30 a.m.

Para miércoles, entrega y/o recepción los días martes de 06:30 – 07:30 a.m.

Para jueves, entrega y/o recepción los días miércoles de 06:30 – 07:30 a.m.

Para viernes, entrega y/o recepción los días jueves de 06:30 – 07:30 a.m.

**CRONOGRAMA REFERENCIAL DE ENTREGA DE VERDURAS Y OTROS**

N°	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	MESES TENTATIVOS EN EL CUAL SE EJECUTARÁ LOS REQUERIMIENTOS								CANTIDAD TOTAL	
			Abril	Mayo	Junio	Julio	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre		
1	ACELGA (por atado)	Unid.		80		80	80	80	80	80		400
2	AJI AMARILLO (al peso)	kg	75	75	75	75	75	75	75	75	75	600
3	ALBAHACA (por atado)	Unid.	80		80		80			80	80	400
4	APIO (por atado)	Unid.	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1000
5	ARVERJA CHINA JOLANTAO (al peso)	kg		20		20	20			20		80
6	BETERRRAGA (por atado)	Unid.	150		150	150	150	150			150	900
7	BROCOLI (al peso)	Kg.	450		450	450	450			450	450	2700



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

8	CAIHUA TIPO CRIOLLO	Docena	100	100	100	100	100	100	100	100	800
9	CEBOLLA ROJA (al peso)	Kg.	568	568	568	568	568	574	568	568	4550
10	CEBOLLA CHINA (por atado)	Unid.	62	62	62	62	66	62	62	62	500
11	COL CORAZON	Unid.	62	62	62	62	62	62	66	62	500
12	COL CHINA	Unid.		70	70		70	70	70		350
13	COLIFLOR	Unid.	250	250	250	250	250	250	250	250	2000
14	CULANTRO (por atado)	Unid.	225	225	225	225	225	225	225	225	1800
15	ESPINACA (por atado)	Unid.	312	312	312	312	316	312	312	312	2500
16	FREJOL CHINO	Kg.		20		20	20	20	20		100
17	HABAS FRESCA	Kg.	275	275	275	275	275	275	275	275	2200
18	HIERBAS SURTIDAS	Unid.	20	20	20	20	20	20	20	20	160
19	HIERBA BUENA (por atado)	Unid.	37	37	37	41	37	37	37	37	300



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

20	HUACATAY (por atado)	Unid.	31	31	31	31	33	31	31	31	250
21	KION	Kg.	12	12	12	12	16	12	12	12	100
22	LECHUGA ESCAROLA	Unid.	337	337	337	337	341	337	337	337	2700
23	MUÑA	Unid.	10	10	10	10	10	10	10	10	80
24	NABO POR ATADO	Unid.	93	93	93	99	93	93	93	93	750
25	OLLUCO PICADO	Kg.	112	116	112	112	112	112	112	112	900
26	OREGANO FRESCO (por atado)	Unid.	32	32	32	36	32	32	32	32	260
27	PEREJIL (por atado)	Unid.	68	68	68	68	68	74	68	68	550
28	PIMENTO ROJO	Unid.	312	312	312	312	312	312	316	312	2500
29	PORO POR ATADO	Unid.	87	91	87	87	87	87	87	87	700
30	RABANITO (por atado)	Unid.	150	150	150	150	150	150	150	150	1200
31	ROCOTO (al peso)	Kg.	75	75	75	75	75	75	75	75	600



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

32	ROMERO (por atado)	Unid.	4	4	4	3	4	4	4	3	30
33	TOMATE (al peso)	Kg.	500	500	500	500	500	500	500	500	4000
34	ZANAHORIA (al peso)	Kg.	468	468	468	468	474	468	468	468	3750
35	COL MORADA	Unid.		60		60	60	60	60		300
36	PASTA WANTAN (al peso)	Kg.		32		32		32	32	32	160
37	FIDEOS TALLARIN CHINO	Kg.	125			125	150	125		125	750
38	CAMOTE MORADO	Kg.	200	200		200	200		200	200	1200

**4.1.1.4. Condiciones de entrega.**

- Todos los productos deben ser entregados en vehículos adecuados al transporte de alimentos, los cuales deben de tener sus paredes y techos limpios y desinfectados, en condiciones sanitarias para la conservación, sin presencia de grietas o plagas, los compartimientos donde se encuentren los alimentos no deben de tener comunicación con la cabina del conductor. Se debe evitar que el producto mantenga contacto con el suelo o plataforma de transporte.
- El vehículo de transporte no deberá transportar animales, plantas, abonos, productos químicos, combustibles, pesticidas y cualquier sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación.
- El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos debe contar con uniforme limpio, guantes, gorro que cubra totalmente el cabello, mascarilla debidamente colocada y no debe presentar síntomas de enfermedad alguna.

**5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:**

**5.1.1.1. Recepción.**

Será responsabilidad del encargado del Área de Almacén del Comedor Universitario de la UNCP donde:

- Se verificará la cantidad de los productos que ingresen al almacén, quien verificará las cantidades de acuerdo al requerimiento solicitado por la nutricionista.



## UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ COMEDOR UNIVERSITARIO

- La entrega de los productos será de acuerdo con el cronograma de entrega donde este deberá de indicar fechas y cantidades, el mismo que debe ingresar el día solicitado entre las 06:30 am hasta 07:30 am.

### 5.1.1.2. Control de calidad.

Los alimentos estarán sujetos a control de calidad al momento de su recepción, de la siguiente manera:

- La calidad de los productos alimentarios que ingresen al almacén estará a cargo del personal designado por el área de administración. La verificación será realizada por el encargado del almacén y el encargado de Control de Calidad.
- Si algún producto es observado (\*) durante la verificación, será devuelto la totalidad del lote; producto entregado al proveedor para que sean cambiados en un plazo no mayor a 24 horas efectuada la devolución y se emitirá el informe de parte del área usuaria.
- Luego del periodo de tiempo, de no ser efectivo el cambio se dará por no recibido el producto materia de observación y se emitirá el informe de parte del área usuaria para las penalidades del caso.

### 5.1.1.3. Presentación de guías de remisión.

Las guías de remisión se entregarán el mismo día de la entrega del producto, siendo de responsabilidad del proveedor su cumplimiento.

Las guías deberán tener obligatoriamente el sello y firma del encargado de control de calidad y del responsable de almacén, en conformidad de los productos recibidos.

## 6. CONSIDERACIONES ADICIONALES:

A la firma del contrato el proveedor deberá presentar copia legalizado del carnet sanitario vigente del personal distribuidor, siendo de su responsabilidad la revalidación del carnet, el cual será verificado por el área usuaria.

## 7. SISTEMA DE CONTRATACION:

Se considerará a precios unitarios por lo que las cantidades solicitadas son aproximadas y se ejecutara de acuerdo a la necesidad del área usuaria.

## 8. REAJUSTE DE PRECIOS:

Durante la vigencia del contrato se podrán realizar reajustes a los pagos que correspondan al contratista, de acuerdo con la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC), publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), de conformidad con dispuesto en el numeral 38,1 del artículo 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La solicitud de reajuste de pagos será presentada por el contratista en la mesa de partes de la Unidad de Abastecimiento ubicado en el segundo piso del edificio administrativo de la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ, debiendo adjuntar a la solicitud el reporte del INEI en el cual se verifique el valor del IPC correspondiente al mes del suministro. Asimismo, el contratista comunicará el valor del Coeficiente de Reajuste "K" y los precios actualizados por cada tipo del producto, utilizando la fórmula del Factor de Reajuste y actualización de precios, que se detallan más adelante, a efectos que el área usuaria proceda a su revisión y validación.

La información del contratista, que incluya la variación del precio del bien contratado (de corresponder) será remitida de forma mensual por el área usuaria a la Unidad de Abastecimiento para el respectivo trámite.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

Calculo de Factor de Reajuste

Para calcular el Factor de Reajuste (K) se utilizará la siguiente formula:

$$K = \frac{IPCa}{IPCo}$$

Donde:

**K**= Coeficiente de Reajuste

**IPC a** = Índice de Precios al Consumidor (IPC) Correspondiente al mes en que se efectuó el suministro.

**IPCo** = Índice de Precios al Consumidor (IPC) Correspondiente al mes en que se registró la Oferta Económica en El SEACE por el postor adjudicado.

El Coeficiente de Reajuste (K) se aplicará de la siguiente forma, a efectos de reajustar el precio por cada tipo de producto al momento de pago

$$Pa = Po \times K$$

Donde:

**Pa** = Precio Unitario actualizado, por cada tipo de producto, aplicable al mes de suministro.

**Po** = Precio unitario, por cada tipo de producto, contenido en la oferta económica del postor adjudicado.

**K** = Coeficiente de Reajuste

El precio final obtenido, por cada tipo de producto, después de aplicado el coeficiente de reajuste (K), será redondeado hasta tres (3) decimales, mediante redondeo simple; sin embargo, para el cálculo de los subtotales y del pago total, en cada facturación, se redondeará a dos (2) decimales.

Si en un determinado mes se produce un decremento en el valor del Índice de Precios al Consumidor y dicha reducción no es comunicada por el contratista, entonces la entidad de oficio, a través del Área Usuaría, procederá al cálculo del Factor de Reajuste y de los precios contratados correspondientes y notificará al contratista, mediante correo electrónico, para la modificación de la facturación correspondiente para efectos del pago, quien está obligado a hacerlo.

**9. FORMA DE PAGO Y CONFORMIDAD:**

El Pago por los bienes entregados, se realizarán al culminar el mes y previa presentación de los comprobantes de pago (Factura) y el acta de conformidad emitido por la Administración del Comedor Universitario.

La entrega y recepción de las guías de remisión de los productos y/o alimentos es de manera diaria; la demora o retraso por parte del proveedor no justificará su pago puntual debiendo abstenerse a cualquier reclamo en el futuro. Se le dará a conocer su retraso.

**10. APLICACIÓN DE PENALIDADES:**

Se aplicarán otras penalidades al contratista en concordancia con el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, los cuales serán aplicados hasta un máximo del diez por ciento.

OTRAS PENALIDADES			
ITEM N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO CÁLCULO	PROCEDIMIENTO





**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ  
COMEDOR UNIVERSITARIO**

1	<p><i>Retraso injustificado en el horario de internamiento:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El monto del pedido será estimado de acuerdo con el valor monetario.</li> <li>- El tiempo de retraso se computa acumulando la unidad por cada hora o fracción posterior al horario de internamiento según el comedor hasta un máximo de dos horas</li> </ul>	<p><math>(0.05 \times (\text{monto de pedido por ítem}) \times \text{tiempo de retraso en horas})</math></p>	<p>Se levantará un acta donde se indicará el ítem de incumplimiento. El área usuaria elevará el informe correspondiente a la oficina de logística para su respectiva aplicación.</p>
2	<p><i>Incumplimiento transporte</i></p>	<p>S/. 30 soles (treinta soles con 00/100), por incumplimiento de ítem 4.2.3., El monto es por cada incidente presentado en el desarrollo del contrato.</p>	<p>Si en el caso el proveedor no quisiera firmar el acta de observación levantada en el día, se le colocará: <b>NO QUISO FIRMAR.</b> Y se elevará el acta a instancias correspondientes con igual validez.</p>
3	<p><i>Incumplimiento traslado</i></p>	<p>S/. 30 soles (treinta soles con 00/100), por incumplimiento de ítem 4.2.3., El monto es por cada incidente presentado en el desarrollo del contrato.</p>	
4	<p><i>Incumplimiento de la Indumentaria</i></p>	<p>S/. 30 soles (treinta soles con 00/100), por incumplimiento de ítem 4.2.2., El monto es por cada incidente presentado en el desarrollo del contrato.</p>	
5	<p><i>Entrega Incompleta de Mercadería</i></p>	<p>De 1-25KG de producto faltante S/. 30.00 (treinta con 00/100 soles) De 25 a 50 KG de producto faltante S/. 60.00 (sesenta con 00/100 soles) De 51-75KG de producto faltante S/. 90.00 (noventa con 00/100 soles) De 76-100KG de producto faltante S/. 120.00 (ciento veinte con 00/100 soles)</p> <p>Si el faltante es mayor a 100kg, se dará por no recibido el producto, se penalizará por un monto de S/ 150.00 (ciento cincuenta soles 00/100). El monto es por cada incidente presentado en el desarrollo del contrato.</p>	

**11. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:  
HABILITACIÓN;**

**Requisitos**

- Licencia de funcionamiento vigente municipal y/o provincial del establecimiento, local y/o almacén adecuado y acondicionado, del procesamiento primario y/o alimentos en **zonificación, compatibilidad de uso y giro.**
- Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena las verduras, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA y/o DIRESA) y encontrarse vigente.
- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (El certificado deberá de presentar del productor y/o postor)





## UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ COMEDOR UNIVERSITARIO

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. (los documentos que acrediten su oferta podrán ser del postor y/o productor)

### Acreditación

- Copia de licencia de funcionamiento vigente municipal y/o provincial del establecimiento, local y/o almacén adecuado y acondicionado, del procesamiento primario y/o alimentos en **zonificación, compatibilidad de uso y giro**.
- Copia de constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena las verduras, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA y/o DIRESA) y encontrarse vigente.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (El certificado deberá de presentar del productor y/o postor)

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. (los documentos que acrediten su oferta podrán ser del postor y/o productor)

## 12. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 100,000.00 (Cien mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 25,000.00 (veinticinco mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **Verduras y/o tubérculos y/o frutas en general.**

### 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>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.



Lic. Ana Arizú Rodríguez  
ADMINISTRADORA (E)  
COMEDOR UNIVERSITARIO



**Importante**

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

**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	Requisitos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Licencia de funcionamiento vigente municipal y/o provincial del establecimiento, local y/o al adecuado y acondicionado, del procesamiento primario y/o alimentos en <b>zonificación de compatibilidad de uso y giro</b>.</li><li>• Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena verduras, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA y/o DIR) encontrarse vigente.</li><li>• Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (El certificado deberá de presentar del productor y/o postor)</li></ul> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) de la actividad correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. (los documentos que acrediten su oferta podrán ser del postor y/o productor)</p>
	<p><b>Importante</b></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>
	Acreditación: <ul style="list-style-type: none"><li>• Copia de licencia de funcionamiento vigente municipal y/o provincial del establecimiento, local y/o almacén adecuado y acondicionado, del procesamiento primario y/o alimentos en <b>zonificación de compatibilidad de uso y giro</b>.</li><li>• Copia de constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expone y/o almacena las verduras, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA y/o DIRESA) y encontrarse vigente.</li><li>• Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. (El certificado deberá de presentar del productor y/o postor)</li></ul> <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) de la actividad correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. (los documentos que acrediten su oferta podrán ser del postor y/o productor)</p>
	<p><b>Importante</b></p>

*En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.*

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/ 100,000.00 (Cien mil con 00/100 soles)</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.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>[S/ 25,000.00 (Veinticinco mil con 00/100 soles)]</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 el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes <b>Verduras y/o tubérculos y/o frutas en general</b>.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en</p>

<sup>12</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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



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

**Importante**

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO**<sup>13</sup>

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

<sup>13</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 ULTIMO 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 accesorias como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:*

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

**Importante**

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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



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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>14</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>15</sup>.*

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



## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>17</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>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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

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

Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>19</sup> Ibídem.

<sup>20</sup> Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>21</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>21</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



## ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

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

Señores

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

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

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

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

- a) Integrantes del consorcio
1. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]**.
  2. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]**.
- b) Designamos a **[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]<sup>22</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]<sup>23</sup>

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

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>24</sup>

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

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

<sup>24</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]

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

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<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**

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

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

**Importante para la Entidad**

*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:*

**ANEXO N° 7**

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

Señores

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

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

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>25</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>26</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>25</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 aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

<sup>26</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

Presente.-

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

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

<sup>27</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>28</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>29</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>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</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>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
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° 10

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

ANEXO N° 11

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

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

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

