

## 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

#### **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE ABARROTES, MENESTRAS Y OTROS, PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNAS.**

##### 1. **OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**

Adquisición de suministro de Abarrotes, Menestras y Otros, para uso en la elaboración de los alimentos para los estudiantes del Comedor Universitario de la UNAS, durante los semestres académicos que se desarrollarán en el ejercicio 2024.

##### 2. **FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN:**

Suministrar al Comedor Universitario con abarrotes, menestras y otros, de primera calidad, para uso en la preparación de los menús diario (desayuno, almuerzo y cena), de los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, a fin de proporcionar a los mismos, raciones con un adecuado valor proteico y nutricional, que aportan energía al organismo.

##### 3. **ANTECEDENTES DE LA CONTRATACIÓN:**

La Universidad Nacional Agraria de la Selva, a través del Comedor Universitario brinda el servicio de alimentación a los estudiantes foráneos, de bajos recursos económicos, quienes reciben educación superior en nuestra universidad.

Por tanto, a fin de asegurar la calidad de los menús ofrecidos a los estudiantes universitarios beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, desde el año 2015 viene brindando el servicio de alimentación bajo la modalidad de Administración Directa, encargándose por tanto la Entidad, de la adquisición de insumos diversos para uso en la preparación de dichos alimentos.

El Comedor Universitario brinda alimentación saludable a los estudiantes, en tres raciones: Desayuno, almuerzo y cena. El aporte nutricional de la ración diaria por estudiante es en promedio de 2500 calorías.

Un menú balanceado o saludable es aquel que provee la mayoría de nutrientes que requiere el ser humano para poder desarrollarse y realizar sus actividades de manera cotidiana.

##### 4. **OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO:**

###### **Objetivo General.**

Adquirir Abarrotes, Menestras y otros de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar menús de calidad a los estudiantes beneficiarios con el servicio del Comedor Universitario, durante los semestres académicos que se desarrollarán en el ejercicio 2024.

###### **Objetivos específicos.**

- Adquirir abarrotes, menestras y otros, de primera calidad, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de los menús diarios ofrecido a los estudiantes



beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, concerniente en: Desayuno, almuerzo y cena.

- Ofrecer menús a los estudiantes beneficiarios con el servicio de Comedor Universitario, de acuerdo con los valores nutricionales necesarios para el organismo.

**5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:**

Precios Unitarios.

**6. TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:**

Adjudicación Simplificada.

**7. NORMAS OBLIGATORIAS Y/O VOLUNTARIAS:**

El proveedor debe tener conocimiento de las Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos, Resolución Suprema N° 0019-81 SA/DVM, así como también del Decreto Supremo N° 007-98-S.A, que aprueba el “Reglamento sobre Vigilancia, y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

El proveedor debe cumplir con lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, conservación y distribución de los productos en mención, así como el personal a su cargo, quien debe estar capacitado sobre manipulación de alimentos y trato adecuado, enmarcado de forma general, en las normas sanitarias vigentes, las cuales deben ser de su conocimiento.

Los proveedores son totalmente responsables de la calidad de los productos suministrados, por lo que deben garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos, independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

**8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:**

Nº PAQUETE	Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	DEFINICIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNID DE MED.	CANTIDAD	TIEMPO DE VIGENCIA DEL PRODUCTO
1	1	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	Extraído de la semilla de ajonjolí, con Registro Sanitario, de color, olor y sabor característico, exentos de olores extraños y rancidez.	Unidad	26	1 año
	2	ACEITUNA NEGRA A GRANDEL	De calidad extra, color negro, completamente frescas y enteras, no deben estar dañadas, exenta de olores y sabores extraños, de aspecto uniforme y sin manchas, con la madurez adecuada y de reciente producción.	KG	344	3 meses
	3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	De calidad extra, apto para el consumo humano, exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Exento de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Granos enteros secos, grandes y uniforme, libre de contaminantes, sin fumigación. Envasado en sacos de yute o polipropileno, limpio de primer uso, resistente, bien cosido o sellado.	KG	550	3 meses
	4	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G.	<b>Presentación en caja por 48 unidades.</b> Elaborado con aceite vegetal comestible. El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura. El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las norma del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019. El rotulado del envase debe indicar como mínimo; Nombre o denominación del producto, nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, fecha de vencimiento, país de fabricación o producción, número de registro sanitario del producto hidrobiológico, etc.	CAJA X 48 UNID	66	1 año



5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	Café tostado, de calidad extra, de olor y sabor característico, molido en envase permitido por la autoridad sanitaria. Café tostado sometido a molienda, no debe contener olores, sabores ni materias extrañas.	Unidad	99	6 meses
6	CEBADA TOSTADA TIPO CAFÉ	Tostado tipo café, granos enteros de tamaño homogéneo, de color y olor característico, no deben contener materias extrañas. Deben estar libres de sabores y olores indeseables.	KG	399	3 meses
7	COCOA EN POLVO X 1 KG	Producto derivado del procesamiento de cacao, con autorización sanitaria, de color y sabor característico, libre de materias extrañas y adulteraciones, textura: Polvo homogéneo, firme y seco. El envase y embalaje ser el adecuado para para la conservación y manipuleo del producto, que no transmitan al mismo, sabores ni olores extraños. En el rotulado del envase debe indicar la presentación, la marca, la procedencia, el Registro Sanitario, peso neto, fecha de vencimiento, etc.	Unidad	88	1 año
8	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	<b>Presentación: En botellas de plástico por 1 litro,</b> de color y olor característico al producto, con autorización sanitaria vigente, herméticamente cerrado y rotulado. En el rotulado del envase debe indicar la marca, procedencia, registro sanitario y fecha de vencimiento del producto.	Unidad	18	1 año
9	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	Elaborado con harina de trigo fortificado, de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio, envase de polietileno, de color, olor y sabor característico al producto, con registro sanitario vigente. Deben estar libres de suciedad, de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016. En el rotulado del envase debe indicar la marca, nombre y dirección del fabricante, ingredientes, registro sanitario, descripción del contenido nutricional, fecha de vencimiento, peso neto, condiciones de conservación, etc.	KG	1199	1 año
10	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	Elaborado con harina de trigo fortificado, cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio, de color amarillento, con registro sanitario vigente. Deben estar libres de suciedad, de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016. En el rotulado del envase debe indicar la marca, nombre y dirección del fabricante, ingredientes, registro sanitario, descripción del contenido nutricional, fecha de vencimiento, peso neto, condiciones de conservación, etc.	KG	2750	1 año
11	GALLETA DE SODA X 26 g APROX.	Elaborado con harina de trigo y otros insumos de primera calidad, <b>presentación en caja de cartón x 100 unidades</b> , con autorización sanitaria, el bien debe estar completamente fresca y entera. Deberá conservar sus características organolépticas de sabor, olor, color y textura propias del producto, así como los criterios microbiológicos.	Ciento	92	1 año
12	GELATINA X 5 KG	Presentación en bolsa de polietileno transparente <b>por 5 kilogramos</b> , de sabores surtidos, libre de olores, sabores y cuerpos extraños, rotulada con registro sanitario y fecha de vencimiento.	Unidad	110	1 año
13	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	En envase transparente, color blanco, con características organolépticas y microbiológicas típicas del producto.	KG	57	1 año
14	HARINA DE ARVEJA	De calidad extra, <b>tostada</b> , fresco, de color, sabor y olor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	243	6 meses



Rosa M. MARREROS HUANCI  
LIC. EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310

15	HARINA DE CAÑIGUA	<b>Presentación: Bolsa por 1 Kg.</b> De calidad extra, fresco, de color uniforme, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Harina homogénea, sin aglomeraciones (grumos) de ninguna clase. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	308	6 meses
16	HARINA DE CHUÑO	Textura suave, color blanco brillante. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto, deberán estar exentos de cualquier materia, color u olor extraño.	KG	917	6 meses
17	HARINA DE MACA	<b>Presentación: Bolsa por 1 Kg.</b> De calidad extra, debe provenir de la raíz tuberosa de maca seca, producida y secada bajo los principios de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura, fresco, de color uniforme, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	99	1 mes
18	HARINA DE PLÁTANO	De calidad extra, obtenido a partir de los trocitos secos del plátano con un proceso de picado, secado, molienda y tamizado. De color uniforme, de olor y sabor característico, libre de impurezas, polvo, humedad, de olores y partículas extrañas a su naturaleza, libre de insectos, larvas, de materiales tóxicos tales como pesticidas y herbicidas u otro tipo de contaminación biológica. Debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	132	1 mes
19	HARINA DE SIETE SEMILLAS	De calidad extra, fresco, de color uniforme, olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	298	3 meses
20	HARINA DE TRIGO	De primera calidad, producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente, con registro sanitario vigente, color característico y uniforme, libre de olores y partículas extrañas a su naturaleza, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	341	6 meses
21	HOJUELAS DE AVENA	<b>Presentación: Bolsa por 1 Kg.</b> Proveniente de granos de avena limpios, secos, descascarados. Hojuelas frescas de color característico, libre de gorgojos y otras materias extrañas, con registro sanitario vigente, en el rotulado del envase deberá indicar la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de vencimiento. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada del producto.	KG	450	1 año



22	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	De primera calidad, con registro sanitario. Debidamente fresco, de color y sabor característico. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesaria.	KG	121	1 mes
23	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	De primera calidad, con registro sanitario vigente. Debidamente fresco. De color y sabor característico. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias.	KG	123	1 mes
24	JAMONADA DE POLLO X 85 g	De primera calidad, con registro sanitario vigente. Debidamente fresco, de color y sabor característico. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias.	Unidad	814	1 mes
25	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX.	Enriquecida con vitaminas A y D, de color blanco o crema, de olor agradable, sabor ligeramente dulce, envase de hojalata de contenido 400 gr aprox. de capacidad neta; sellado herméticamente al calor de acuerdo a las normas técnicas, libre de sabores extraños a su naturaleza, <b>en el rotulado del envase debe indicar el registro sanitario, marca del producto, fecha de vencimiento, composición nutricional, nombre del fabricante, condiciones de conservación, etc.</b> Sin presencia de hinchamiento ni chancaduras. <b>Presentación en caja de cartón, completamente limpio, conteniendo 24 tarros de leche.</b>	CAJA X 24 UNID	346	1 año
26	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	De primera calidad, fresco, polvo blanco, de textura sedosa y fina, de olor y sabor característico, sin humedad, libre de insectos, larvas u otro tipo de contaminación biológica, exenta de suciedad, con autorización sanitaria. Presentación en envases que satisfagan las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias.	KG	781	6 meses
27	MANÍ ENTERO SIN TOSTAR	Granos enteros, maduros y secos, debe conservar sus características físicas y organolépticas, de color y sabor característico, sin presencia de hongos o rancidez, libre de sustancias extrañas al producto. No deberá evidenciar ataque de insectos. Presentación: Bolsa de polietileno o polipropileno de uso alimentario de alta densidad.	KG	77	1 mes
28	MARGARINA CON SAL X 500 GR	Margarina con sal completamente fresco, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza, de color uniforme, aspecto de consistencia sólida y homogénea, libre de sustancias y materias extrañas. Envase herméticamente cerrado y rotulado, con registro sanitario vigente, y fecha de vencimiento.	Unidad	200	1 año
29	MAYONESA X 1 KG	De primera calidad, salsa de textura cremosa homogénea, elaborada principalmente a base de huevo, aceite vegetal, sal, zumo de limón y conservantes permitidos, con registro sanitario vigente, de color, olor y sabor característico.	Unidad	77	1 año
30	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	De categoría primera, <b>calibre II, mazorca de 6 cm a 12 cm.</b> Maíz morado sano, constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta, sin pudrición, sin presencia de hongos, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, entre otros), granos secos y enteros, limpios, seleccionados, libres de insectos y demás impurezas.	KG	451	15 días
31	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	Polvo granulado color rosáceo, completamente fresco, jalea agradable, de sabor y color característico al de la fruta de la que proviene. Los envases y embalajes serán de materiales adecuados para la conservación, manipuleo y transporte del producto. El rotulado del envase debe indicar como mínimo la marca, Registro Sanitario, peso neto, fecha de vencimiento.	Unidad	108	1 año
32	MORÓN PARTIDO	De primera calidad, libre de gorgojos e insectos, completamente limpios, sin presencia de impurezas. Envasado en sacos de yute o polipropileno, limpio de primer uso, resistente, bien cosido o sellado.	KG	550	3 meses



33	MOSTAZA X 1 KG	De primera calidad, salsa amarilla de consistencia homogénea, de sabor y olor característico, libre de presencias extrañas. El envase y embalaje será de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, los mismos que deben cumplir con lo indicado en el Decreto Supremo N° 007-98-SA. En el rotulado del envase debe indicar como mínimo marca del producto, Registro Sanitario, nombre y dirección del fabricante, fecha de vencimiento, declaración de los ingredientes, condiciones de conservación.	Unidad	47	1 año
34	PALLAR CALIDAD EXTRA	<b>Calidad extra</b> , deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Longitud del grano: 18 mm a 32 mm, ancho del grano: 12,5 a 16 mm, grosor del grano: 6 a 7,5 mm. Exento de olores y sabores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, no deberán presentar suciedad (impurezas de origen animal) en cantidades que representen un peligro para la salud humana. <b>Granos secos grandes</b> , exento de sabores y olores extraños, sin fumigación. Envasado en sacos de yute o polipropileno, limpio de primer uso, resistente, bien cosido o sellado.	KG	528	3 meses
35	PAPA SECA	De calidad extra, proveniente de papa amarilla de primera calidad, uniforme, libre de impurezas, de color y olor característico. El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.	KG	376	3 meses
36	QUESO FRESCO DE VACA	Fresco pasteurizado con sal, de leche de vaca, de color blanco uniforme o ligeramente amarillento, de sabor y color característico. El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. Con registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento.	KG	143	1 mes
37	QUINUA ENTERA PERLADA	Grano entero de calidad extra, de tamaño mediano, diámetro promedio de los granos de 1,40 a 1,70 mm, limpia sin humedad e impurezas, libre de gorgojos y otros insectos, procesada y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con los principios generales de higiene de los alimentos establecidos en las disposiciones vigentes. La quinua debe presentar atributos de color, olor y sabor característicos del producto y debe responder a un grado de homogeneidad respecto a las características sensoriales.	KG	363	3 meses
38	SAL DE MESA X 1 KG	Sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, refinada, de granulometría uniforme, con o sin adición de antihumectantes que aseguren su conservación. La sal de mesa debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006, de aspecto granuloso, fino, uniforme, libre de sustancias extrañas visibles, color blanco, olor inodoro, sabor salado característico. Envase de polietileno transparente de 1 Kg, resistente, herméticamente cerrado, con registro sanitario, libre de sustancias extrañas y residuos, porcentaje de yodo y flúor según norma técnica.	Unidad	2695	1 año
39	SALSA DE OSTION X 730 ML APROX.	<b>Presentación:</b> Frasco de 730 ml aprox, de color oscuro, libre de toda materia extraña, tales como cortezas, grumos, entre otros, de sabor y olor característico. En el Rotulado debe indicar como mínimo marca del producto, Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y de vencimiento, ingredientes que lo componen, entre otros.	Unidad	8	1 año



*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*  
 Rosa M. MARREROS HUANCI  
 LIC. EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN  
 CNP: 6310

40	<b>SALSA DE TOMATE X 145 G</b>	Presentación en sachet de 145 gramos, proveniente de tomates clasificados y seleccionados completamente fresco, de color rojo opaco homogéneo, de sabor ligeramente agridulce característico, olor a tomate característico. Los envases y embalajes serán de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto, en el rotulado del envase debe indicar como mínimo nombre del producto, marca, Registro Sanitario, declaración de los ingredientes, nombre y dirección del fabricante, con fecha de vencimiento.	Unidad	<b>489</b>	<b>1 año</b>
41	<b>SÉMOLA A GRANEL</b>	De primera calidad, procedente de trigo duro granulado fino de primera calidad, de color blanco cremoso. Sin grumos, libre de sustancias y cuerpos extraños, cumplir con la NTP. 205.032,1971. Embolsado y herméticamente sellado en material que le proporcione una adecuada protección de conservación e higiene, con Registro Sanitario y fecha de vencimiento.	KG	<b>198</b>	<b>3 meses</b>
42	<b>SILLAO X 1 LITRO</b>	En botellas de plástico por 1 litro bien herméticamente cerrado o sellado, de color, olor y sabor característico, libre de sustancias y cuerpos extraños, con registro sanitario vigente, cumplir con las normas técnicas del producto Silao. En el rotulado del envase debe indicar como mínimo la marca, registro sanitario, fecha de vencimiento, declaración de los ingredientes, entre otros.	Unidad	<b>444</b>	<b>1 año</b>
43	<b>TÉ A GRANEL</b>	De primera calidad, de color marrón oscuro, exento de hongos, humedad, olores y sabores extraños. Envase limpio de primer uso, bien cerrado o sellado. Envasado en material que le proporcione una adecuada protección de conservación e higiene.	KG	<b>16</b>	<b>6 meses</b>
44	<b>TRIGO RESBALADO ENTERO</b>	De calidad extra, sólido, amarillento, libre de gorgojos, insectos y sin fumigación. Con humedad 14,5 % máximo. Envasado en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado, completamente limpio.	KG	<b>598</b>	<b>6 meses</b>
45	<b>VINAGRE TINTO X 1 LITRO</b>	De primera calidad, envase de vidrio o plástico X 1 litro, limpio, sano, herméticamente cerrado y rotulado. Con registro sanitario vigente, de color, olor y sabor correspondiente al producto. Líquido obtenido con proceso de fermentación, libre de sustancias y materias extrañas. En el rotulado del envase debe indicar la marca, procedencia (datos del productor), registro sanitario, fecha de vencimiento del producto, descripción de los ingredientes, entre otros.	Unidad	<b>312</b>	<b>1 año</b>

#### 9. **DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS:**

- Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, limpios de primer uso, resistentes que garanticen la integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento del bien.
- Los productos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el **Título V, Capítulo II “Del Transporte” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.**
- Los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- EL Transporte de los bienes será en vehículos limpios y desinfectados, el cual no debe transmitir a los bienes, características indeseables que impidan su consumo o alteren su **composición nutricional, por lo cual no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.**



- El proveedor asumirá el costo y todos los gastos que implique el traslado de los bienes hacia el lugar de destino, no reconociéndose pago alguno por ningún criterio ni concepto.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, encargándose del cambio respectivo de aquellos que no se encuentren acordes con las especificaciones técnicas.

#### 10. PLAZO DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS:

Los bienes serán entregados la primera entrega a **dos (2)** días calendarios después de haberse suscrito el contrato, las demás entregas se realizarán a dos (2) días calendarios siguientes a la solicitud del Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario y/o notificación de la orden de compra remitida por la Unidad de Abastecimiento, este sistema se regirá hasta la culminación total de las cantidades contratadas del bien, de ser el caso. Dichas entregas serán previa coordinación con el personal responsable del Almacén del Comedor Universitario. **La frecuencia de suministro de los abarrotos será de dos veces al mes.**

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES

Nº PAQ	Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNID. MED.	CRONOGRAMA DE ENTREGA DE LOS BIENES										CANTID. TOTAL
				MAR.	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOST.	SETIEM.	OCTUB.	NOVIE.	DICIEM.	
1	1	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	Unidad	2	2	3	3	2	2	3	3	3	3	26
	2	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	34	34	35	35	34	34	35	35	34	34	344
	3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	550
	4	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G.	CAJA X 48 UNID	6	6	7	7	7	6	7	7	7	6	66
	5	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	Unidad	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	99
	6	CEBADA TOSTADA TIPO CAFÉ	KG	39	40	40	40	40	40	40	40	40	40	399
	7	COCOA EN POLVO X 1 KG	Unidad	8	8	9	9	9	9	9	9	9	9	88
	8	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	Unidad	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	18
	9	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA	KG	119	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1199
	10	FIDEOS TALLARÍN DELGADO	KG	275	275	275	275	275	275	275	275	275	275	2750
	11	GALLETA DE SODA X 28 g APROX.	Ciento	9	9	10	10	9	9	9	9	9	9	92
	12	GELATINA X 5 KG	Unidad	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	110
	13	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KG	5	5	6	6	5	6	6	6	6	6	57
	14	HARINA DE ARVEJA	KG	24	24	24	24	25	25	24	25	24	24	243
	15	HARINA DE CAÑIGUA	KG	30	30	31	31	31	31	31	31	31	31	308
	16	HARINA DE CHUÑO	KG	91	91	92	92	92	91	92	92	92	92	917
	17	HARINA DE MACA	KG	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	99
	18	HARINA DE PLÁTANO	KG	12	13	14	13	13	13	14	13	14	13	132
	19	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KG	28	30	30	30	30	30	30	30	30	30	298
	20	HARINA DE TRIGO	KG	34	34	35	34	34	34	34	34	34	34	341





21	HOJUELAS DE AVENA	KG	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	450
22	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	KG	12	12	13	12	12	12	12	12	12	12	121
23	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	KG	12	12	13	13	12	12	12	12	12	13	123
24	JAMONADA DE POLLO X 85 g	Unidad	81	81	82	82	81	81	82	81	81	82	814
25	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX.	CAJA X 24 UNID	34	34	35	35	34	34	35	35	35	35	346
26	MAICENA - ALMIDÓN DE MAIZ	KG	78	78	79	78	78	78	78	78	78	78	781
27	MANÍ ENTERO SIN TOSTAR	KG	7	7	8	8	8	7	8	8	8	8	77
28	MARGARINA CON SAL X 500 GR	Unidad	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
29	MAYONESA X 1 KG	Unidad	7	7	8	8	8	8	8	8	8	7	77
30	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	KG	45	45	46	45	45	45	45	45	45	45	451
31	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	Unidad	8	8	12	12	12	12	12	10	12	10	108
32	MORÓN PARTIDO	KG	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	550
33	MOSTAZA X 1 KG	Unidad	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	47
34	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	52	52	53	53	53	53	53	53	53	53	528
35	PAPA SECA	KG	37	37	38	38	38	37	38	38	38	37	376
36	QUESO FRESCO DE VACA	KG	14	14	15	14	15	14	14	15	14	14	143
37	QUINUA ENTERA PERLADA	KG	36	36	37	36	36	36	36	37	37	36	363
38	SAL DE MESA X 1 KG	Unidad	269	269	270	270	270	269	269	270	270	269	2695
39	SALSA DE OSTION X 730 ML APROX.	Unidad	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	8
40	SALSA DE TOMATE X 145 Gr.	Unidad	48	49	49	49	49	49	49	49	49	49	489
41	SÉMOLA A GRANEL	KG	19	19	20	20	20	20	20	20	20	20	198
42	SILLAO X 1 LITRO	Unidad	44	44	45	45	45	44	44	45	44	44	444
43	TÉ A GRANEL	KG	1	1	2	2	2	1	2	2	1	2	16
44	TRIGO RESBALADO ENTERO	KG	59	59	60	60	60	60	60	60	60	60	598
45	VINAGRE TINTO X 1 LITRO	Unidad	31	31	31	32	31	31	32	31	31	31	312
FRECUENCIA DE SUMINISTRO			2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	2 veces	

**Nota:** Las cantidades de abarrotes, menestras y otros antes indicadas y programadas de manera mensual, estarán sujetos a variación, esto dependerá del número de estudiantes a atenderse durante el mes, para tal caso, el contratista suministrará con dichos bienes al Comedor Universitario, previa solicitud de Administrador o Nutricionista del Comedor Universitario, quienes indicarán las cantidades de bienes a suministrar durante el mes.

#### 11. LUGAR Y HORA DE ENTREGA DE LOS BIENES:

El lugar de entrega de los bienes será en el Almacén del Comedor Universitario, ubicado en la puerta de ingreso N° 02 de la Universidad Nacional Agraria de la Selva, sito en Carretera Central Km 1.21,



*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*  
Rosa M. MASPEROS HUANC  
LIC. BIENESTAR Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310

Tingo María - Huánuco. Los bienes serán suministrados de lunes a viernes en horario de 7:00 am a 2:45 pm.

**12. FORMA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS:**

Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, resistentes que garanticen la integridad, manipulación, conservación, transporte y adecuado almacenamiento del bien. El Rotulado debe contener como mínimo la siguiente información:

**ROTULADO:**

El rotulado de los envases de los productos deberá contener como mínimo, la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Marca del producto.
- Número de Registro Sanitario.
- Peso neto.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Nombre o Razón Social y dirección del productor y/o fabricante.
- Descripción de los ingredientes.
- Código del lote.
- País de origen.

**13. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS PARA EL CONTRATISTA**

- ✓ El proveedor no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ Debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento, que garantice la provisión de los productos en fechas de escasez, festividades u otro motivo que demande la atención oportuna o extraordinario de los bienes.
- ✓ El personal encargado de efectuar la entrega de los productos deberá estar con la indumentaria adecuada, completamente limpia.
- ✓ Por cada entrega, el proveedor acreditará la entrega de los productos al Almacén del Comedor Universitario, mediante guías de remisión o boletas de entrega, los mismos que deben ser sellado y firmado por el Jefe del Almacén Central o personal designado por dicha dependencia y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario, es indispensable consignar las cantidades de bienes suministrados y fecha de entrega de los mismos.

**14. GARANTÍA COMERCIAL O VIGENCIA DE DE LOS PRODUCTOS:**

Los productos deberán contar con su debido **Registro Sanitario**, la garantía comercial de los bienes dependerán de la vida útil de los productos y de la durabilidad en óptimas condiciones de su almacenamiento.

Los productos serán de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada producto, se requiere un tiempo de vigencia para los productos de **15 días calendarios, de 1 mes, de 3 meses, de 6 meses y de 12 meses, contados desde el día siguiente de la recepción de los productos por parte del Almacén del Comedor Universitario, siendo éstos según lo siguiente:**

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	TIEMPO DE VIG. O VIDA ÚTIL REQUERIDA PARA LOS PRODUCTOS
1	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	15 DÍAS CALENDARIOS
2	HARINA DE MACA	1 MES
3	HARINA DE PLÁTANO	
4	HOT DOG DE CERDO A GRANEL	
5	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	
6	JAMONADA DE POLLO X 85 g	
7	MANÍ ENTERO SIN TOSTAR	



8	QUESO FRESCO DE VACA		
9	ACEITUNA NEGRA A GRANEL		
10	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA		
11	CEBADA TOSTADA TIPO CAFÉ		
12	HARINA DE SIETE SEMILLAS		
13	MORÓN PARTIDO	3 MESES	
14	PALLAR CALIDAD EXTRA		
15	PAPA SECA		
16	QUINUA ENTERA PERLADA		
17	SÉMOLA A GRANEL		
18	CAFÉ MOLIDO X 1 KG		
19	HARINA DE ARVEJA		
20	HARINA DE CAÑIGUA BOLSA DE KILO		
21	HARINA DE CHUÑO	6 MESES	
22	HARINA DE TRIGO		
23	MAIGENA - ALMIDÓN DE MAIZ		
24	TÉ A GRANEL		
25	TRIGO RESBALADO ENTERO		
26	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML		
27	ATÚN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G.		
28	COCOA EN POLVO X 1 KG		
29	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO		
30	FIDEOS SURTIDO PARA SOPA		
31	FIDEOS TALLARÍN DELGADO		
32	GALLETA DE SODA X 27 g APROX.		
33	GELATINA X 5 KG		
34	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL		
35	HOJUELAS DE AVENA	1 AÑO Ó 12 MESES	
36	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX.		
37	MARGARINA CON SAL X 500GR		
38	MAYONESA X 1 KG		
39	MERMELADA DE FRESA X 1 KG		
40	MOSTAZA X 1 KG		
41	SAL DE MESA X 1 KG		
42	SALSA DE OSTION X 730 ML APROX.		
43	SALSA DE TOMATE X 145 G		
44	SILLAO X 1 LITRO		
45	VINAGRE TINTO X 1 LITRO		

#### 15. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES:

Aquellos productos, que a la recepción, estuvieran alterados, envases, bolsas, sacos u otro material que protege el alimento, se encuentren rotas, húmedas, manchadas, o presenten olores, materias



extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no corresponden a la calidad del bien ofertada, o que no se encuentren en las óptimas condiciones para su consumo deberán ser cambiados en el plazo de **dos (02) días** calendarios, siguientes a la fecha de recepción la comunicación.

**16. DE LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD POR LA PRESTACIÓN EFECTUADA:**

La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario de la UNAS, quienes verificarán las cantidades y otras condiciones de ingreso de los bienes, y la Nutricionista, quien verificará la calidad y aspectos técnicos de los productos. La conformidad de la prestación efectuada será otorgada por el Administrador del Comedor Universitario, **en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción o máximo quince (15) días**, en caso se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, **debiendo adjuntar en ello, las boletas o guías de entregas que acrediten el ingreso de los productos al Comedor Universitario, los mismos que deben estar debidamente firmadas por el personal responsable del Almacén Central de la UNAS y personal responsable del Almacén del Comedor Universitario.**

**17. FORMA DE PAGO DE LA PRESTACIÓN:**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **SOLES, en PAGOS PERIÓDICOS (de manera mensual)**, en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes y 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y responsable del Almacén del Comedor Universitario.
- Informe del Administrador del Comedor Universitario de la UNAS, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guías de Remisión o Boletas de entrega de los bienes de acuerdo a la entrega realizada por el proveedor durante el mes, en donde debe indicar de manera legible el tipo de producto, cantidad y fecha de suministro, el mismo que debe contar con sello y firma del responsable del Almacén Central de la Universidad Nacional Agraria de la Selva y del responsable del Almacén del Comedor Universitario. **No se tomarán en cuenta los documentos de entrega de los bienes con borrones o enmendaduras.**
- **Guía de Remisión, indicando la totalidad de bienes suministrados durante el mes.**
- **Comprobante de pago (RUC de la Universidad: 20172356720).**

**18. 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 **UN (01) año**, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**19. DE LAS 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 con la siguiente fórmula:

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

Donde:

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



Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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.

## 20. OTRAS PENALIDADES

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de Cálculo	Procedimiento
1	Entrega de Abarrotos, Menestras y otros, con observaciones, que no cumplen con la calidad y con las características técnicas requeridas para cada producto.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
2	Transporte de los productos en vehículos inadecuados, que hacen que los bienes presenten características indeseables que impidan su consumo o alteren su composición nutricional.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
3	Retraso en la reposición de los tubérculos y verduras que no cumplen con las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	0.5 % de la UIT vigente. Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.
4	Entrega de los productos con tiempo de vigencia o vida útil vencidas	0.5 % de la UIT vigente. Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	Informe del Administrador del Comedor Universitario, con documentos que acrediten el incumplimiento.

## 21. DE LOS ADELANTOS

La entidad no otorgará adelantos para la presente contratación.

## 22. DEL REAJUSTE DE PRECIOS:

No se realizarán reajustes de precios.

## 23. DE LOS ADICIONALES Y REDUCCIONES

De conformidad al artículo 157 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificado mediante D.S N° 162-2021-EF, donde indica, numeral 157.1. Mediante Resolución previa, el Titular de la Entidad puede disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, siempre que estas sean necesarias para alcanzar la finalidad del contrato, para lo cual corresponde contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determina sobre la base de las especificaciones técnicas del bien o términos de referencia del servicio en general o de consultoría y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en defecto de estos se determina por acuerdo entre las partes. 157.2. Igualmente, puede disponerse la reducción de las prestaciones hasta el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original.



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los requisitos de calificación que la Entidad debe adoptar son los siguientes:

<p><b>A</b></p>	<p><b>CAPACIDAD LEGAL</b></p> <p><b>HABILITACIÓN</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>El postor debe contar con:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, <b>realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), o empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud (DIRESA), ó Certificado de Principios Generales de Higiene, emitido por el Ministerio de Salud, los mismos que deben encontrarse <u>vigente</u> a la fecha de presentación de propuestas.</b></li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia del Certificado o constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, <b>realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), o empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud (DIRESA), ó Certificado de Principios Generales de Higiene, emitido por el Ministerio de Salud, los mismos que deben encontrarse <u>vigente</u> a la fecha de presentación de propuestas.</b></li> </ul> <p><u>Importante</u></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
<p><b>B</b></p>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>[S/ 50,000.00 (Cincuenta 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/ 20,000.00 (Veinte 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>(Venta de arroz, aceite, azúcar y otros abarroses y menestras 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>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20)</p>

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:



*Rosa M. Marreros Huancí*  
**Rosa M. MARREROS HUANCI**  
 LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
 CNP: 6310

contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Importante

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

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



Rosa M. MARREROS HUANCI  
LIC. BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
CNP: 6310