



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ



BASES ADMINISTRATIVAS

TIPO DE PROCESO:	ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA
MODALIDAD:	SUBASTA INVERSA PRESENCIAL
NUMERO/SIGLAS:	N° 001-2015-CESI-UNCP
DESCRIPCION:	“ADQUISICIÓN DE ARROZ, AZÚCAR Y ACEITE PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO”
CONVOCATORIA N°:	PRIMERA CONVOCATORIA

CODIGO:	5022110800261845	Arroz Pilado Extra
CODIGO:	5015151300002526	Aceite Vegetal Comestible
CODIGO:	5016150900278002	Azúcar Rubia Doméstica

BASES ADMINISTRATIVAS

HUANCAYO – PERÚ

2015



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

BASES ADMINISTRATIVAS

**ADJUDICACIÓN DIRECTA PÚBLICA DE BIENES POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N°
001-2015-CESI-UNCP**

“ADQUISICIÓN DE ARROZ, AZÚCAR Y ACEITE PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO”

1. ENTIDAD CONVOCANTE

Universidad Nacional del Centro del Perú

2. DOMICILIO LEGAL

- Av. Mariscal Castilla N° 4089 Ciudad Universitaria El Tambo– Huancayo
- Teléfono: 064-248357 (064-481066 Oficina OGAS)
- RUC: 20145561095

3. TIPO DE PROCESO Y MODALIDAD DE SELECCIÓN

Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial.

4. DESCRIPCIÓN BÁSICA DEL OBJETO DEL PROCESO

ADQUISICIÓN DE, ARROZ, AZUCAR Y ACEITE PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO

5. REFERENCIA:

- RESOLUCION N° 3699 – R – 2014
- RESOLUCION N° 3733 – R – 2015
- RESOLUCION N° 3736 – R – 2015
- OFICIO N° 046 – 2015 – ACU/UNCP
- DICTAMEN N° 01282 – 2015 – VRADM – UNCP
- OFICIO N° 0090 – 2015 – OAA/UNCP
- OFICIO N° 054 – 2015 – ACU/UNCP
- OFICIO N° 0091 – 2015 – OAA/UNCP
- OFICIO N° 0217 – 2015 – OPRES
- INFORME N° 010 – 2015 – RNH/OAA/UNCP
- OFICIO N° 053 – 2015 – ACU/UNCP
- DICTAMEN N° 01726 – 2015 – VRADM – UNCP
- COMPLEMENTARIA DEL CONTRATO N° 022 – 2015 – OGAS/UNCP DEL 31.03.2015
- COMPLEMENTARIA DEL CONTRATO N° 019 – 2014 – OGAS/UNCP DEL 31.03.2015
- OFICIO N° 00140 – 2015 – OAA/UNCP
- OFICIO N° 00128 – 2015 – OAA/UNCP
- RESOLUCION N° 4080 – R – 2015
- RESOLUCION N° 4139 – R -2015
- E.P.O.M N° 0023 – 2015 – OAA/UNCP
- DICTAMEN N° 04635 – 2015 – VRADM - UNCP



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

6. VALOR REFERENCIAL

El valor referencial total del siguiente proceso es **S/. 139,370.00 (CIENTO TREINTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS SETENTA CON 00/100 NUEVOS SOLES)**, calculado al 06 de Julio del 2015. Incluye todos los tributos, seguros, inspecciones y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo en la ejecución de lo requerido.

ÍTE M	DESCRIPCIÓN	UNID DE MED.	CANT.	PRECIO UNIT.	VALOR REFEREN. TOTAL S/.
1	ARROZ EXTRA X 1 KG. Característica: Arroz pilado extra, arroz elaborado Grado 1 – Extra largo, presentación: por 50 Kgrs, envasados en costales de polipropileno de primer uso y del mismo tamaño, tipo cerrado: cocido con pabilo cerrado herméticamente, con registro sanitario vigente, fecha de caducidad del producto: 01 año como mínimo desde la conformidad por la parte del usuario, entrega en un solo lote. Debe cumplir con lo establecido en la ficha técnica aprobada 5022110800261845 del OSCE. Los postores productores que se presenten al proceso de selección se responsabilizarán del pago del IVAP.	Kg	25,800	3.25	83,850.00
2	ACEITE VEGETAL Característica: Aceite vegetal comestible, aceite puro, presentación: balde de PVC, de primer uso y del mismo tamaño de capacidad de 20 litros, cerrado herméticamente, registro sanitario vigente, fecha de caducidad del producto: 01 año como mínimo desde la conformidad por parte del área usuaria, entrega en un solo lote, deberá cumplir con la ficha técnica aprobada 5015151300002526 del OSCE.	Lt.	4,000	6.88	27,520.00
3	AZUCAR RUBIA Característica: Azúcar rubia doméstica, de origen nacional, libre de impurezas cuerpos extraños y trozos, carente de humedad, presentación: sacos de papel kraft de primer uso y del mismo tamaño, registro sanitario vigente, fecha de caducidad del producto: 01 año como mínimo desde la conformidad por parte del área usuaria, entrega en un solo lote. Debe cumplir con lo establecido en la ficha técnica aprobada 5016150900278002 del OSCE.	Kg	10,000	2.80	28,000.00
	TOTAL			S/.	139,370.00

NOTA:

- **EN LA ENTREGA DEL PRODUCTO SE DEBE PRESENTAR EL CERTIFICADO DE CALIDAD. ADEMÁS, SERÁ ANALIZADO POR EL LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNCP Y EL COSTO DE ESTOS ANÁLISIS SERÁN ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA. LA CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN SERÁN REALIZADAS EL MISMO DÍA DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.**

- La propuesta económica deberá formularse en función al valor referencial total del ítem incluyendo el detalle de los precios unitarios los cuales reflejan todos los costos hasta su entrega en las instalaciones del Almacén del Comedor Universitario de la U.N.C.P.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

- El plazo de entrega de los bienes será a los 07 días calendarios de suscrito el contrato.

7. DECREMENTO MÍNIMO

Los lances serán verbales, el valor monetario que representa el Decremento Mínimo, deberá contemplarse durante el periodo de puja para cada ronda, será el que se detalla en el cuadro siguiente:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR REFERENCIAL TOTAL	VALOR MONETARIO DEL DECREMENTO MÍNIMO 1.5%
1	ARROZ EXTRA	83,850.00	1,257.75
2	ACEITE VEGETAL	27,520.00	412.80
3	AZUCAR RUBIA	28,000.00	420.00

8. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados (Oficio N° 0217 – 2015 -OPRES)

9. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Corresponde el Sistema a SUMA ALZADA.

10. REGISTRO DE PARTICIPANTES

10.1 LUGAR PARA LA INSCRIPCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Inscripción y Entrega de Bases	Oficina de Adquisiciones y Almacenamiento de UNCP (OGAS DE LA UNCP)
Dirección	Av. MARISCAL CASTILLA N° 4089 - El Tambo –Huancayo

10.2 HORARIO

De Lunes a Viernes, de 07:30 a 15:30 Horas

10.3 COSTO DE DERECHO DE REPRODUCCIÓN DE BASES

Pago de Derecho de Reproducción de bases: S/. 15.00 (Quince Soles con 00/100 Nuevos Soles)

Centros de Depósitos:

- 1.- Ventanilla de Caja de tesorería Av Mariscal Castilla N° 4089 – El Tambo 1er piso.
- 2.- Banco de La Nación: Cta. Cte. No. 0381-019748

11. CALENDARIO DEL PROCESO

11.1 CONVOCATORIA

Se realizará a través de su publicación en el SEACE el día **18 de Agosto 2015.**

11.2 INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTES

Oficina de Adquisiciones y Almacenamiento (Av. Mariscal Castilla N°4089 Ciudad Universitaria 2do piso Pabellón de Administración y Gobierno) del **19 de Agosto al 28 de Agosto del 2015**, en el horario de 7:30 a.m. a 15:30 p.m., telefax 064-248357 y e-mail: adquisiciones_uncp@hotmail.com



11.3 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, PUJA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Serán presentadas en Acto Público **el 31 de Agosto de 2015, a las 10:00 horas**, en la Oficina de Adquisiciones y Almacenamiento, sito en la Av Mariscal Castilla N° 4089 - Ciudad Universitaria Pabellón de Administración y Gobierno (2^{do} piso), ante el Comité Especial y en presencia de Notario Público.

12. DE LOS POSTORES

12.1 CONDICIONES DE LOS POSTORES

Podrán presentarse como postores las personas naturales o jurídicas acreditadas como tales y que actúan conforme a Ley, que se encarguen de ofrecer los alimentos materia del presente proceso de selección, que estén debidamente constituidas e inscritas en los Registros Públicos, a condición de que se registren como participantes sometiendo al cumplimiento de las Bases, la Ley y su reglamento.

Los postores en un proceso de selección están prohibidos de concertar entre sí o con terceros, con el fin de establecer prácticas restrictivas de la libre competencia, bajo sanción de quedar inhabilitados para contratar con el Estado, sin perjuicio de las demás sanciones que establecen las disposiciones vigentes, de conformidad a lo establecido en el artículo 11° de la Ley de Contrataciones del Estado

En caso de que dos o más empresas conformen un consorcio, deberán presentar una Promesa Formal de Consorcio, según el **Anexo N° 03** y sujetarse a las disposiciones legales vigentes en materia de consorcio.

Presentar copia simple de estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.

12.2 IMPEDIDOS DE SER POSTORES

Están impedidos de ser postores, las personas comprendidas en las limitaciones establecidas en el artículo 10° del Decreto Legislativo N° 1017 que aprobó la Ley de Contrataciones del Estado

13. CONVOCATORIA

Se efectuará a través de su publicación en el Sistema Electrónico de la Contrataciones del Estado – SEACE que opera el OSCE 3.0, de conformidad con lo señalado en los Artículo 50° y 51° del Reglamento de la LCE (Aprobado con Decreto Supremo N° 184-2008-EF y modificado con Decreto Supremo N° 080 – 2014 – EF).

La Comisión de Promoción de la Pequeña y Micro Empresa – REMYPE, tendrá acceso permanente a la información de los procesos de selección registrados en el SEACE, para su análisis y difusión entre las micro y pequeñas empresas.

14. REGISTRO DE PARTICIPANTES

Registro de participantes se efectuará conforme a lo estipulado en los Art. 52° y 53° del del Reglamento de la LCE (Aprobado con Decreto Supremo N° 184-2008-EF y modificado con Decreto Supremo N° 080 – 2014 – EF), desde el día siguiente de publicada la convocatoria en el SEACE hasta un (01) día antes de la fecha prevista para el acto público de presentación de propuestas, puja y otorgamiento de la Buena Pro.

En el caso de propuestas presentadas por un consorcio, bastará que se inscriba uno de sus integrantes.

Es responsabilidad del participante el permanente seguimiento del respectivo proceso a través del SEACE y de la revisión de su correo electrónico.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

15. COSTO POR REPRODUCCIÓN DE BASES

Los proveedores interesados en participar en el presente proceso de Adjudicación Directa Pública por Subasta Inversa N° 001 - 2015 – CESI - UNCP, deberán realizar un pago de **S/. 15.00 (QUINCE con 00/100 Nuevos Soles)** por reproducción de bases, de conformidad al Art. 52° Registro de participante del Reglamento.

16. BASE LEGAL

- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 30281, Ley del Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2015
- Ley N° 30282 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2015.
- Ley N°29873 Ley que modifica el Decreto Legislativo 1017 que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado. (Publicado el 1 de Junio del 2012)
- Decreto Supremo N° 080-2014-EF, que modifica el Reglamento del Decreto Legislativo No. 1017
- Directivas de OSCE
- Directiva N° 015-2012-OSCE/CD: “Aplicación de la Modalidad Especial de Selección por Subasta Inversa”
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil
- Ley N° 27143 - Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Resolución N° 4080 - R- 2015, se resuelve designar al Comité Especial para la Adjudicación de Subasta Inversa, a partir del 01 de Abril de 2015 hasta el 31 de Diciembre del 2015.

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

17. CONDICIONES DE CARÁCTER TÉCNICO-ECONÓMICO

17.1 REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Las especificaciones técnicas de los alimentos requeridos por la UNCP se encuentran establecidas de acuerdo a las Fichas Técnicas respectivas aprobadas por el OSCE

17.2 PRESUNCIÓN DE CUMPLIMIENTO

Se presume que las propuestas presentadas cumplen con los requerimientos mínimos exigidos en las Bases. Esta presunción no admite prueba en contrario.

17.3 VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas deberán tener validez hasta la suscripción del contrato.

17.4 CONFORMIDAD

La conformidad de la entrega será suscrita por el Área Usuaría

En el momento de entrega del bien, presentar el certificado de calidad del producto, así mismo se verificara el peso mediante muestreo para los ítems de arroz y azúcar.

1. Los bienes que la contratista entregue a la Entidad, por muestreo de arroz y azúcar será analizado por el Laboratorio de control de calidad de Alimentos de la Facultad de Ing. en Industrias Alimentarias de la UNCP, que para ser declarado CONFORME en el Comedor Universitario de la U.N.C.P, los resultados de los análisis deben contener índices de calidad iguales o superiores a los establecidos en la Ficha Técnica de los bienes adquiridos. El costo de los análisis será pagado por la contratista.



17.5 PLAZO PARA EL PAGO

La Entidad debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendarios siguientes al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.

17.6 FORMA DE PAGO

La Entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en un solo pago. De acuerdo con el art. 176 del reglamento, para efectos de pago de las contraprestaciones efectuadas por el contratista, la entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción y conformidad emitida por el área usuaria.
- Comprobante de pago que corresponda
- Acreditar el Código de la Cuenta Interbancaria (CCI) de conformidad al Artículo N° 27 con la Directiva de Tesorería N° 001 – 2007 - EF/77 - 15. **ANEXO N° 05**

No está previsto el otorgamiento adelanto o cualquier otro pago anticipado

La recepción y conformidad de la prestación ejecutada se realiza de acuerdo a lo señalado en el Art. 177º del Reglamento

17.7 PRECIO Y REAJUSTES

No corresponde

18. DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, PUJA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

18.1 DEL ACTO PÚBLICO

El acto público de presentación de propuestas, puja y otorgamiento de la Buena Pro, en adelante el “acto público”, es uno solo y, una vez iniciado, no puede suspenderse, salvo caso fortuito o fuerza mayor; el mismo contará con la presencia del Comité Especial, de Notario Público y de un veedor de la Oficina de Auditoria Interna de la UNCP.

18.2 INTRODUCCIÓN AL ACTO PÚBLICO

En el lugar, fecha y hora indicados en el calendario del proceso de selección y la convocatoria en el SEACE, antes de dar inicio a cada uno de los actos sucesivos que constituyen el acto público como son: la acreditación de participantes, la presentación de propuestas, la clasificación de propuestas, la puja, la determinación de puntajes y el otorgamiento de la Buena Pro, el Presidente del Comité Especial invitará a los participantes a formular preguntas sobre el proceso en general, debiendo absolverlas de inmediato: Cualquier desacuerdo que pudiera surgir en torno a las respuestas recibidas no dará lugar a procedimiento de reclamo alguno, deberá materializarse en la no presentación de propuestas por parte del participante disconforme.

18.3. ACREDITACIÓN DE PARTICIPANTES

El Presidente del Comité Especial llamará a todos los participantes en el orden en que se hubieren inscrito, con la finalidad de que ellos o sus representantes acrediten que cuentan con los poderes suficientes para presentar propuestas en procesos de selección. Las personas naturales concurren personalmente o a través de su apoderado, debidamente acreditado ante el Comité Especial, mediante carta poder simple. Las personas jurídicas lo hacen por medio de su representante legal o apoderado.

El representante legal acreditará tal condición con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo y, en el caso del apoderado, será acreditado con carta



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente que acredite la condición de éste.

En ambos casos, en la carta poder debe establecerse la representación para formular propuestas, efectuar lances y para participar en todos los demás actos inherentes a la Subasta Inversa durante el acto público.

De manera simultánea a la acreditación, los participantes deberán presentar la siguiente información.

PROPUESTA TÉCNICA

DOCUMENTOS DE PRESENTACION OBLIGATORIA

- a) Declaración Jurada de datos del Postor (**Anexo N° 01**)
- b) Declaración Jurada Simple declarando que: (**Anexo N° 02**)
 - 1.-No tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al Art. 10° de la Ley;
 - 2.-Conoce, acepta y se somete a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
 - 3.-Es responsable de la veracidad de los documentos e información que presenta para efectos del proceso.
 - 4.-Se compromete a mantener la oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso que resulte favorecido con la Buena Pro.
 - 5.-Conoce las sanciones contenidas en la Ley y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- c) Promesa de Consorcio, de ser el caso, según (**Anexo N° 03**)

Conforme a lo dispuesto en el artículo 42° del Reglamento, la promesa de consorcio debe consignar los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así mismo como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones y deberá ser suscrita por cada uno de sus integrantes.
- d) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto, expedido por DIGESA

Ítem N° 01 Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto **Arroz Pilado Extra** (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007 – 98 – SA (Documento simple donde acredite el uso de registro al postor – en caso de no ser el titular del registro).

Ítem N° 02 Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto **Aceite Vegetal Comestible** (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA a nombre del titular del registro D.S. 007-98-SA (Documento simple donde acredite el uso de registro al postor – en caso de no ser el titular del registro).

Ítem N° 03 Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto **Azúcar Rubia Doméstica** (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA a nombre del titular del registro (Documento simple donde acredite el uso de registro al postor – en caso de no ser el titular del registro).



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

- e) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA (*). **(Ítems 1, 2 y 3)** Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción del producto del objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido según artículo 4 de la R.M. N° 449 – 2006 – MINSA.

NOTA:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad convocante (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449 – 2006 – MINSA)

En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de buenas prácticas de manufactura y de higiene y saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV “De la fabricación de alimentos y bebidas” del citado Reglamento.

18.4 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

A los participantes que hayan cumplido debidamente con lo señalado en el numeral precedente, se les llamará para que presenten los sobres cerrados que contienen sus propuestas económicas correspondientes a los Ítems, solicitados las cuales deben incluir todos los conceptos a que se refiere el Artículo 63º del Reglamento de la Ley

El postor presentará una documentación de habilitación y propuesta económica para cada ítem en los que participa, foliados correlativamente y empezando por el número uno.

LA PROPUESTA ECONÓMICA Deberán formularse en función al valor referencial total del ítem los cuales reflejan todos los costos, hasta su entrega en las instalaciones del Almacén del Comedor Universitario de la U.N.C.P. El Tambo – Huancayo **(Anexo N° 04)**

La propuesta del postor será presentada en original y en sobre cerrado denominado Propuesta Económica y de acuerdo al rótulo que se señala a continuación:

POSTOR: _____	ÍTEM N° _____ -
SEÑORES	
COMITÉ ESPECIAL	
ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA DE BIENES POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL N° 001-2015-CESI-UNCP	
ADQUISICIÓN DE ARROZ, AZÚCAR Y ACEITE PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO”	
Av. Mariscal Castilla N° 4089- El Tambo	
PROPUESTA ECONÓMICA	
N° FOLIOS: ____	



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

Las propuestas que excedan el Valor Referencial serán devueltas por el Comité Especial, teniéndolas por no presentadas. En aplicación al Artículo 33º de Ley de Contrataciones del Estado.

Las propuestas se presentarán en función al monto total propuesto para el ítem; en hoja simple y se redactarán por medios mecánicos o electrónicos o por manuscrito, debiendo llevar siempre el sello y la rúbrica del postor.

Bajo esta modalidad de selección no es posible que un postor presente propuestas alternativas o más de una propuesta para un mismo ítem.

18.5. APERTURA DE PROPUESTAS

- Una vez presentadas las propuestas el Presidente y demás miembros del Comité Especial abrirán los sobres de habilitación de cada uno de los postores, para verificar la presentación de la totalidad de la documentación exigida en las Bases. En caso se omita la presentación de alguno de ellos se procederá a la descalificación.
- Acto seguido el Presidente y los demás miembros del Comité Especial abrirán cada uno de los sobres que contienen las propuestas económicas de los postores habilitados, anunciando los montos ofertados y será registrado por un miembro del Comité directamente en la pizarra, ordenándolos de menor a mayor y garantizando la perfecta visualización y seguimiento por parte de los asistentes, El Notario Público deberá verificar dichas actuaciones y hacer las anotaciones correspondientes en el Acta respectiva.

18.6 CLASIFICACIÓN DE PROPUESTAS

Solamente clasificarán para participar en el periodo de puja el postor que haya ofrecido el menor precio o costo y aquellos cuyas propuestas no lo hayan superado en más del diez por ciento (10%)

Si una vez realizado dicho corte, no hubieran clasificado para participar en el periodo de puja tres (3) o más postores, incluido el del menor precio o costo, se seleccionara a los que hubieran ofrecido los tres (3) menores precios o costos, cualesquiera que sean los montos ofrecidos y el numero de postores que les ofrecieron.

En caso que sólo existiera dos (2) propuestas válidas, la puja se realizará con la participación de dichos postores.

En caso que dos (2) o mas postores hubieran ofrecido el mismo precio o costo, todos ellos clasificarán al periodo de puja; sin embargo, deberá realizarse un sorteo entre ellos para establecer el orden requerido en el numeral siguiente.

Para iniciar el proceso de puja deben existir por lo menos dos postores con propuestas validas. Caso contrario el proceso se declarará desierto.

18.7 PERIODO DE PUJA

Solamente los postores que hubieran sido clasificados, de acuerdo a lo establecido en el numeral anterior, podrán participar en el período de puja realizando lances verbales, para lo cual tendrán como Precio Base al monto más bajo ofrecido hasta dicho momento, debiendo contemplar necesariamente el decremento mínimo establecido en la convocatoria.

Durante el periodo de puja, los postores pueden realizar las coordinaciones internas que consideren pertinentes, ya sea por vía telefónica u otros medios análogos disponibles, con la finalidad de hacer propuestas serias y reales.

Sin embargo, considerando que se hallan en plena competencia, cualquier comunicación entre ellos que sea detectada por el Comité Especial y el Notario Público, será considerada



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

como un acto de concertación, prohibido por la Ley y ocasionará la descalificación inmediata de los postores implicados.

El Presidente del Comité Especial invitará al postor que haya presentado la propuesta de menor precio a dar inicio a la puja realizando lances verbales, y luego a los demás postores en el orden de prelación que hayan ocupado en la clasificación de propuestas, siguiendo la secuencia de menor a mayor precio. Un postor será excluido de la puja cuando al ser requerido para realizar un lance verbal, manifieste expresamente su desistimiento.

Cuando un postor sea requerido para realizar un lance verbal, contará con un tiempo máximo de tres (03) minutos para dar una respuesta; de lo contrario, se le tendrá por desistido. El Comité Especial proveerá de un sistema de control de tiempo que sea visible para todos los participantes.

El periodo de puja mediante lances verbales culmina cuando se ha identificado el precio más bajo, luego de que todos los demás postores que participaron en dicho periodo hayan desistido de seguir presentando nuevas propuestas.

18.8 OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez culminado el periodo de puja, se establecerá el orden de prelación de los postores en función al último precio o costo ofrecido se otorgará la Buena Pro al postor que haya ofrecido el precio o costo mas bajo.

18.9 CONSENTIMIENTO DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El otorgamiento de la Buena Pro quedará consentido el día de su otorgamiento, si otorgada la Buena Pro del proceso o del ítem de ser el caso ningún postor hubiera dejado constar en actas su intención de interponer el recurso de apelación. El plazo para apelar es de cinco (5) días hábiles siguientes del acto público.

19. DEL CONTRATO

- El contrato será suscrito por la Entidad a través del funcionario competente o debidamente autorizado; y, por el contratista, ya sea directamente o por medio de su apoderado tratándose de persona natural; y en el caso de persona jurídica, a través de su representante legal, de conformidad con lo establecido en el Artículo 139° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, los siguientes documentos:

- a. Constancia vigente de OSCE de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- b. Carta Fianza de fiel cumplimiento del contrato equivalente al 10% del monto del contrato, de ser el caso
- c. Carta Fianza por el monto diferencial de la propuesta, de ser el caso
- d. Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los asociados, de ser el caso;
- e. Código de Cuenta Interbancaria (CCI) de conformidad al Artículo N° 27 con la Directiva de Tesorería N° 001 – 2007 - EF/77 - 15. **ANEXO N° 05**
- f. Domicilio para efectos de notificar la Orden de Compra.

Adicionalmente, presentara tales documentos como:

- Copia de D.N.I. del Representante Legal.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empres
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.
- Copia del RUC de la empresa
- Licencia Municipal de Funcionamiento vigente.
- Certificado de calidad del producto y del envase emitido por una entidad Autorizada para el ítem 1.(Los costos que demanden la certificación serán asumidos por el Contratista)
- Detalle de precios unitarios para la formalización del contrato



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

- Documento simple donde acredite el uso de registro Sanitario emitido por DIGESA al postor – en caso de no ser el titular para los Ítems N°01, 02 Y 03

20. PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Dentro del plazo de doce (12) días hábiles siguientes al consentimiento de la Buena Pro o cuando esta haya quedado administrativamente firme, debe suscribirse el contrato, plazo dentro del cual el postor ganador y la Entidad deberán realizar las acciones correspondientes para cumplir las disposiciones contenidas en el numeral 1 del artículo 148° del Reglamento.

La citada documentación deberá ser presentada en la Oficina General de Abastecimiento y Servicios Generales (Av. Mariscal Castilla N°3909-4089 Ciudad Universitaria El Tambo).

Cuando el postor ganador no se presente dentro del plazo otorgado, perderá automáticamente la Buena Pro, sin perjuicio de la sanción administrativa aplicable. En tal caso la UNCP llamará al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para que suscriba el contrato, procediéndose conforme al plazo dispuesto en el inciso precedente. Si este postor no suscribe el contrato la UNCP declarará desierto el proceso de selección, sin perjuicio de la sanción administrativa aplicable.

Vigencia del contrato:

La vigencia será desde el día siguiente de la suscripción del contrato hasta que se emita la conformidad por parte de la Entidad y se efectúe el pago correspondiente.

21. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las discrepancias que surjan entre la UNCP y los participantes desde la convocatoria hasta aquellas emitidas antes de la celebración del contrato, dará lugar a la presentación de recursos de apelación ante la UNCP, y será conocido y resuelto por el titular de la Entidad. Toda vez que los valores referenciales no superan las 600 UIT, conforme a lo señalado en el art. 53° de la LCE en concordancia con el art. 95° del Reglamento.

El Titular de la Entidad, deberá resolver dentro del término no mayor de diez (10) días hábiles de admitido el recurso, salvo que hubiese requerido información adicional en cuyo caso deberá pronunciarse dentro del término de quince (15) días hábiles.

Las controversias que surjan durante la ejecución contractual serán resueltas mediante conciliación y/o arbitraje.

La Conciliación y el Arbitraje se realizarán en el área del Servicio (Huancayo) y por el Tribunal del OSCE.

Si las controversias estuvieran referidas a la adecuación que debe existir entre las características del bien presentado por el contratista a **OSCE** y las especificaciones técnicas contenidas en la Ficha Técnica respectiva, las partes podrán conciliar en función al dictamen pericial que emita el perito designado de común acuerdo por ellas.



21. FICHAS TÉCNICAS DE LOS ITEMS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN

Subasta Inversa

http://www2.seace.gob.pe/?scriptdo=PKU_PRINCIPAL_SUB_INV...

SE@CE Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado

OSCE Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

PERÚ Ministerio de Economía y Finanzas Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado

1.Inicio 2.Planes Anuales 3.Procesos de Selección 4.Subasta Inversa 5.Convenio Marco 6.Compras Corporativas 7.CUBSO

Inicio | Consultas

Bienvenido(a) () Tuesday 09 de June de 2015, 03:11:19 PM

Subasta Inversa

[Volver al Listado](#) [Volver al Inicio](#)

Versiones
Ver. 2

FICHA TECNICA APROBADA

CARACTERISTICAS GENERALES

Características generales del bien

Denominación del Bien	: ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica	: ARROZ PILADO GRADO 1 - EXTRA
Grupo/clase/familia/ítem	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/Cereales/Grano de arroz
Nombre del Bien en el catalogo del SEACE	: ARROZ PILADO EXTRA
Código	: 5022110800261845
Unidades de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie <i>Oryza sativa</i> L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración el salvado y el germen.

Características generales de la Ficha

Version	: 2
Estado	: Aprobada
Periodo para recibir sugerencias en el SEACE	: del 16/06/2014 al 26/06/2014
Fecha de publicación en el SEACE	: 26/01/2015 17:34

FICHA TECNICA

Descargar



Centro de Consultas - 614-3636.

Para visualizar correctamente el portal deberá usar el navegador Internet Explorer 6.0 SP1 ó superior y contar con una resolución mínima de pantalla de 800x600



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración el salvado y el germen.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/ Cereales/ Grano de arroz
Ítem : Arroz pilado extra
Código : 5022110800261845

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1 Del bien

El Arroz Pilado Extra, deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños; de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estados fisiológicos; exentos de suciedad que representen un peligro para la salud humana. Asimismo, exento de granos mohosos, germinados, sucios, de ñelén y polvillo, según indican los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP 205.011.

De acuerdo a la longitud del grano, el Arroz Pilado Extra puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:

Clase	Longitud de grano entero
Largo	Más de 7 mm
Mediano	De 6 mm a 7 mm
Corto	Menos de 6 mm

La clase se asignará cuando por lo menos el 80 % de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20 % (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes, según indica el numeral 5.2.1.1 de la NTP 205.011.

Nota: La Entidad convocante deberá precisar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato) la clase de arroz (largo, mediano o corto) requerido, según lo establecido en la Tabla 1 de la NTP 205.011; por ejemplo: arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano, arroz pilado extra corto.

A.2. Envase

Los envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

El Arroz Pilado Extra deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011.

Nota: La Entidad convocante deberá indicar en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

A.3. Rotulado

En el rotulado de los envases de Arroz Pilado Extra, además de cumplir lo establecido en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:

- Nombre comercial (según la tabla 2)
- Tipo de arroz (arroz elaborado, arroz elaborado parbolizado, entre otros).

Nota: La Entidad convocante deberá indicar, en las bases (especificaciones técnicas y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no podrá modificar los atributos del bien descritos en literal B.2 de la presente ficha técnica.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado Extra (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA*. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido según el artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante, según el literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

B.2. Atributos del bien

Deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Requisitos Generales	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2.4 y 5.2.6 de la NTP de la referencia	NTP 205.011 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
- Clase y Longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 y Tabla 1 de la NTP de la referencia, según la clase de Arroz Pilado Extra a adquirir.	
- Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el Arroz corriente, de la NTP de la referencia	
- Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.5 de la norma de referencia.	

* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, deben cumplir obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 58, 58-B y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N° 004-2014-SA "Modifican e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA".



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos.	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".

C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Extra, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado Extra, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el literal "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas y/o Proforma de Contrato), realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

C.1. Muestreo

La extracción de muestras y recepción, se hará de conformidad con la "NTP-ISO 2859-1 PROCEDIMIENTO DE MUESTREO PARA INSPECCION POR ATRIBUTOS. Parte 1: Esquemas de muestreos clasificados por límite de calidad aceptable (LCA) para inspección lote por lote", según lo establecido en el numeral 8 de la NTP 205.011.

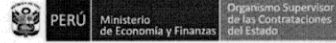
C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo citados en la NTP 205.011.

D. OTROS

D.1. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado Extra características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".



1.Inicio 2.Planes Anuales 3.Procesos de Selección 4.Subasta Inversa 5.Convenio Marco 6.Compras Corporativas 7.CUBSO

| Inicio | Consultas

Bienvenido(a) ()

Tuesday 09 de June de 2015, 03:09:16 PM

Subasta Inversa

[Volver al Listado](#)

[Volver al Inicio](#)

Versiones
Ver. 8

FICHA TECNICA
APROBADA

CARACTERISTICAS GENERALES

Características generales del bien

Denominación del Bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Grupo/clase/familia/ítem	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Aceites y grasas comestibles/Grasas y aceites comestibles de plantas y vegetales /Aceites comestibles vegetales o de plantas comestibles de plantas y vegetales
Nombre del Bien en el catalogo del SEACE	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Código	: 5015151300002526
Unidades de medida	: LITRO
Descripcion general	: El aceite comestible o mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal.

Características generales de la Ficha

Version	: 8
Estado	: Aprobada
Período para recibir sugerencias en el SEACE	: del 04/07/2005 al 18/07/2005
Fecha de publicación en el SEACE	: 20/05/2015 08:43

FICHA TECNICA



Descargar



Centro de Consultas : 614-3636.

Para visualizar correctamente el portal deberá usar el navegador
Internet Explorer 6.0 SP1 o superior
y contar con una resolución mínima de pantalla de 800x600



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
Descripción General	: Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20 °C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Aceites y grasas comestibles/ Grasas y aceites comestibles de plantas y vegetales/ Aceites comestibles vegetales o de plantas
Ítem	: ACEITE VEGETAL
Código	: 5015151300002526

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma (según la NTP 209.001):

- Puro (aceite proveniente de una sola materia prima), o
- Mixto (constituido por la mezcla de aceites puros).

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro D.S. 007-98-SA.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA*. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad convocante deberá considerar en el sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV "De la fabricación de alimentos y bebidas" del citado Reglamento.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad convocante (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-2006-MINSA).

B.2. Atributos del bien

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos (según la NTP 209.001):

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento.

Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD¹⁾		
- Sabor y olor	Cumplir con el numeral 4.1.1 de la NTP de la referencia.	NTP 209.001 ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
- Partículas extrañas	Cumplir con el numeral 4.1.3 de la NTP de la referencia.	
- Agua	Cumplir con el numeral 4.1.4 de la NTP de la referencia.	
- Acidez	Cumplir con el numeral 4.1.6 de la NTP de la referencia.	
- Índice de peróxido	Cumplir con el numeral 4.1.7 de la NTP de la referencia.	
- Aceite mineral	Cumplir con el numeral 4.1.8 de la NTP de la referencia.	
- Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Cumplir con el numeral 4.1.9 de la NTP de la referencia.	
- Antioxidantes	Cumplir con el numeral 4.1.10 de la NTP de la referencia.	
- Sinérgicos antioxidantes ²⁾	Cumplir con el numeral 4.1.11 de la NTP de la referencia.	
- Colorantes	Cumplir con el numeral 4.1.12 de la NTP de la referencia.	
- Inhibidores de cristalización	Cumplir con el numeral 4.1.13 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD		
- Límite Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> .	Normas del <i>Codex Alimentarius</i> para Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y Piensos ³⁾ .



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Metales Pesados	Arsénico (As): Nivel Máximo según norma de la referencia.	CODEX STAN 210.
	Plomo (Pb): Nivel Máximo según norma de la referencia.	CODEX STAN 193.
Contaminantes: - Contenido de Jabón - Hierro (Fe) - Cobre (Cu) - Niquel (Ni)	Cumplir con el numeral 4.1.14 de la NTP de la referencia.	NTP 209.001 ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales.
Notas: 1) Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20 °C/agua a 20 °C), índice de saponificación, índice de refracción, índice de iodo, materia insaponificable, establecidas en la Norma Técnica Peruana específica (NTP 209.107-Aceite de Semilla de Soya, NTP 209.106-Aceite de Semilla de Algodón, NTP 209.139-Aceite de Maíz, etc.). 2) Excepto Citrato de monoglicéridos y Citrato de isopropilo en mezcla. 3) Para el caso de aceites vegetales que no cuenten con LMR de plaguicidas referenciados en el <i>Codex Alimentarius</i> , se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.		

C. CERTIFICACIÓN

Opcional

La Entidad convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demandan la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

C.1 Muestreo

Se realizará de acuerdo a lo establecido en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo.



C.2 Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo que se indican en la NTP 209.001.

D. OTROS

D.1. Envase

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 (artículo 118 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008 ENVASES METÁLICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el artículo 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida.

D.2. Rotulado

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el artículo 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y la NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el *Codex Alimentarius* o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz".
- i) Volumen en litros, del producto envasado.

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en B.2 de la presente ficha técnica.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Aceite Vegetal Comestible características indeseables que impidan su consumo, 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 (según artículo 75 del D.S. 007-98 SA).



- 1.Inicio 2.Planes Anuales 3.Procesos de Selección 4.Subasta Inversa 5.Convenio Marco 6.Compras Corporativas 7.CUBSO

| Inicio | Consultas

Bienvenido(a) ()

Tuesday 09 de June de 2015, 03:13:14 PM

Subasta Inversa

[Volver al Listado](#)

[Volver al Inicio](#)

Versiones

Ver. 5

FICHA TECNICA
APROBADA

CARACTERISTICAS GENERALES

Características generales del bien

Denominación del Bien : AZUCAR RUBIA DOMESTICA
 Denominación técnica : AZUCAR RUBIA DOMESTICA
 Grupo/clase/familia/item : Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería/Chocolates, azúcares y productos edulcorantes /Azúcares naturales o productos edulcorantes
 Nombre del Bien en el catalogo del SEACE : AZUCAR RUBIA DOMESTICA
 Código : 5016150900278002
 Unidades de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum sp), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

Características generales de la Ficha

Version : 5
 Estado : Aprobada
 Periodo para recibir sugerencias en el SEACE : del 04/07/2005 al 18/07/2005
 Fecha de publicaci, en el SEACE : 01/07/2014 00:25

FICHA TECNICA



Descargar



Centro de Consultas - 614-3636.

Para visualizar correctamente el portal deberá usar el navegador
 Internet Explorer 6.0 SP1 ó superior
 y contar con una resolución mínima de pantalla de 800x600



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum sp</i>), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería/ Chocolates, azúcares y productos edulcorantes/ Azúcares naturales o productos edulcorantes
Ítem	: AZUCAR RUBIA DOMESTICA
Código	: 5016150900278002

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

Es un producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*) y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre, según la NTP 207.007.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto azúcar rubia domestica (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA*. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido según artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA.

* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en el sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV "De la fabricación de alimentos y bebidas" del citado Reglamento.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad convocante (según literal c) del artículo 36 de la R.M. N° 449-2006-MINSA).

B.2. Atributos del bien

El producto Azúcar rubia domestica deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 207.007 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia	
- Polarización a 20°C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 Requisitos para el azúcar rubia doméstica, de la NTP de la referencia	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia	
- Dióxido de azufre (SO2)	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma Codex de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir con lo indicado en el Grupo VI.2 "Azúcar rubia doméstica, chancaca" de la R.M. de la referencia.	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS 071-MINSA/DIGESA-V-01).
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> .	Norma del Codex Alimentarius para Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y Piensos ¹⁾ .
- Metales Pesados	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2.1 Contaminantes para el azúcar rubia doméstica, de la NTP de la referencia.	NTP 207.007 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos.
Nota: ¹⁾ En caso el azúcar rubia doméstica no cuente con LMR de plaguicidas referenciados en el <i>Codex Alimentarius</i> , se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.		



C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Azúcar rubia doméstica, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Azúcar rubia doméstica, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

C.1. Muestreo

Se realiza de acuerdo a lo establecido en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo.

C.2. Ensayos

Para determinar los requisitos establecidos en esta Ficha Técnica, se utilizarán los métodos de ensayo que se indican en la NTP 207.007.

D. OTROS

D.1. Envase

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 (artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (saco de polipropileno, polipropileno con liner de polietileno y polipropileno laminados, sacos de papel kraft, bolsa de polietileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la "NTP 207.055 AZÚCAR. Envases. Sacos de polipropileno, polipropileno con liner de polietileno, polipropileno laminados, sacos de papel kraft y bolsas de polietileno 1 kg, 2 kg y 5 kg para envasar azúcar. Especificaciones y métodos de prueba" y en el artículo 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. 007-98-SA).

D.2. Rotulado

Los envases de Azúcar rubia doméstica deberán llevar rotulado, en forma destacada, el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el artículo 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y la NTP 207.007 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos), los



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado, NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado y la NTP 207.058 AZÚCAR. Rotulado, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
- i) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.
- j) Peso neto en kilogramos, del producto envasado.

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en B.2 de la presente ficha técnica.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al azúcar rubia doméstica características indeseables que impidan su consumo, 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 (D.S. N° 007-98-SA).



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

ANEXO N° 01

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ ESPECIAL

ADJUDICACIÓN DIRECTA PÚBLICA DE BIENES POR SUBASTA INVERSA N°

Presente.-

El que se suscribe, (o representante Legal de), identificado con DNI N°, R.U.C. N°, con poder inscrito en la localidad de en la Ficha N° Asiento N°, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social:					
Domicilio Legal:					
RUC:		Teléfono:		Fax:	

OPCIONAL/ADICIONAL:

Especificar si es PRODUCTOR o DISTRIBUIDOR (NOTA: Marcar con una X)	PRODUCTOR (___)	DISTRIBUIDOR (___)
Domicilio Comercial:		
CIU	CELULAR:	RPM/RPC:

Ciudad y fecha,

.....
Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón social del postor

(*) Cuando se trate de Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.



ANEXO 02

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE

Huancayo, de de 2015

Señores:

COMITÉ ESPECIAL

Presente.-

Referencia :

El que suscribe,, en mi calidad de representante legal / apoderado de, identificado con DNI N°, DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

- 1.-No tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al Art. 10º de la Ley;
- 2.-Conoce, acepta y se someto a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- 3.-Es responsable de la veracidad de los documentos e información que presenta para efectos proceso.
- 4.-Se compromete a mantener la oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso que resulte favorecido con la Buena Pro.
- 5.-Conoce las sanciones contenidas en la Ley y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General

.....
Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón social del postor



ANEXO No. 03

PROMESA DE CONSORCIO (de ser el caso)

Huancayo, _____ de _____ de 2015

Señores:

COMITÉ ESPECIAL

Presente.-

Referencia :

Por la presente, nos dirigimos a ustedes para hacer de su conocimiento que las empresas que representamos hemos acordado constituir un Consorcio bajo las siguientes condiciones:

Nombre del Consorcio:

Representante Legal(Común) del Consorcio

Nombre:

D.N.I.:

Dirección Domicilio común:.....

El nombre de las empresas que forman el consorcio y su participación porcentual en este acto es como sigue:

Nombre de las empresas integrantes	Participación (%)
TOTAL	100%

OBLIGACIONES DE CADA UNA DE LAS PARTES:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
Firma y sello del representante legal
Empresa 1

.....
Firma y sello del representante legal
Empresa 2

NOTA:Este documento deberá estar firmado por los representantes legales de todos los postores que intervengan en el Consorcio



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

ANEXO Nº 04

PROPUESTA ECONOMICA

ITEM Nº _____

Huancayo, de del 2015

Señores:
COMITÉ ESPECIAL
Presente.-

Referencia:

El que suscribe,, en mi calidad de representante legal / apoderado de, identificado con DNI No. DECLARO BAJO JURAMENTO que nuestra oferta económica inicial es la siguiente:

ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DETALLE	PrecioTotal

Son con 00/100 Nuevos Soles, el cual incluye todo concepto, el I.G.V.

La propuesta económica debe ser para cada ítem y presentado en sobre independiente.

.....
Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón social del postor

IMPORTANTE:

- *Quando el proceso se convoque a suma alzada, únicamente deberá requerirse que la propuesta económica contenga el monto total de la oferta, sin perjuicio de solicitar que el postor adjudicado presente la estructura de costos o detalle de precios unitarios para la formalización del contrato, lo que deberá ser precisado en el numeral 19 de la sección específica.*



ANEXO No. 05

CARTA AUTORIZACIÓN
(Para el pago con abonos en la cuenta Interbancaria del proveedor)

Huancayo,

Señor
(Jefe de la Oficina General de Contaduría y Administración Financiera)

Presente

Asunto: Autorización para el pago con abonos en cuenta

Por medio de la presente, comunico a usted que el número del Código de Cuenta Interbancaria (CCI) de la empresa que represento es el

(Indicar el CCI así como el nombre o razón social del proveedor titular de la cuenta)

....., agradeciendo se sirva disponer lo conveniente para que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al indicado CCI en el Banco.....

Asimismo, dejo constancia que la factura a ser emitida por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o de Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato quedará cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del importe de la referida factura a favor de la cuenta en la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente.

Atentamente,

Firma del proveedor, o de su representante
legal debidamente acreditado ante la UE



MODELO DE CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de _____ para el Personal Docente y Administrativo de la UNCP, que celebra de una parte la Universidad Nacional del Centro del Perú, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20145561095, con domicilio legal en Av. Mariscal Castilla N° 3909-4089 Ciudad Universitaria Distrito El Tambo provincia Huancayo – Junín, representada por _____, identificado con DNI N° _____,

Y de otra parte la Empresa _____, con RUC N° _____, con domicilio en _____, con poder inscrito en la Partida N° _____ de los Registros Públicos de la _____, Representado por su Representante Legal _____, identificado con DNI N° _____, a la que se denominará LA CONTRATISTA, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO

LA UNIVERSIDAD convocó el proceso de Adjudicación Directa Pública por Subasta Inversa Presencial N° 001-2015-CESI-UNCP para la “Adquisición de Arroz, Azúcar y Aceite para el Comedor Universitario”.

En el proceso presentaron sus propuestas los siguientes postores:

- _____

Luego del correspondiente proceso de evaluación, EL COMITE ESPECIAL otorgó la Buena Pro del ítem _____ a la Empresa _____, según Acta de acuerdo de fecha _____.

El presente contrato es a suma alzada por Ítem de acuerdo a lo establecido en las Bases y Expediente de contratación de conformidad con lo establecido en el inciso 1) del artículo 40ª del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Contando con los informes previos favorables del Administrador del Comedor Universitario mediante _____ y del Jefe de la Oficina de Asesoría Legal mediante _____.

Las modificaciones introducidas al presente contrato, con respecto a las Bases Estandarizadas del proceso fueron de mutuo acuerdo y aceptación por ambas partes.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

CLÁUSULA SEGUNDA: FINALIDAD DEL CONTRATO

Por el presente LA CONTRATISTA vende a LA ENTIDAD y ésta adquiere los bienes que se detallan a continuación:

ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO TOTAL
1				
TOTAL				

CLAUSULA TERCERA: CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DE LA ADQUISICIÓN

Las características de los bienes objeto de la adquisición son los descritos en la oferta de LA CONTRATISTA, los cuales cumplen con los requisitos establecidos en las Bases, no pudiendo LA CONTRATISTA entregar bienes distintos a los requeridos y ofertados respectivamente.

Al momento de la entrega LA CONTRATISTA entregará **un certificado de calidad**, el mismo que será contrastada con la muestra tomada en el momento de la recepción y analizada por la UNCP en los Laboratorios de análisis de alimentos de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

CLÁUSULA CUARTA : MONTO CONTRACTUAL

El monto adjudicado por los bienes vendidos por LA CONTRATISTA y adquiridos por LA ENTIDAD se fija en S/. _____ (_____ con ___/100 nuevos soles) a todo costo, incluido IGV. , hasta su entrega en las instalaciones del Almacén del Comedor Universitario (Ubicado en las instalaciones de la U.N.C.P - Av. Mariscal Castilla N° 4089 Ciudad Universitaria El Tambo– Huancayo. El presente contrato se rige a suma alzada.

Este monto comprende el costo del bien, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA QUINTA: FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar en soles a LA CONTRATISTA, en el plazo de 15 días luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 181° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, para tal efecto, la Administradora del Comedor Universitario de la U.N.C.P. _____, en calidad de área técnica y usuaria dará la conformidad (emitiéndose Acta de Conformidad) deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de ser estos recibidos.



Así mismo de acuerdo al artículo 176 del Reglamento, para efectos de pago de las contraprestaciones ejecutadas por LA CONTRATISTA, LA ENTIDAD deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción del Almacén del Comedor Universitario de la U.N.C.P.
- **Acta de Conformidad**, suscrito por la Administradora del Comedor Universitario de la U.N.C.P, como área técnica - usuaria donde señale cantidad, calidad y periodo de atención.
- Factura.

No se realizará reajuste de precios

CLÁUSULA SEXTA: PLAZO DE ENTREGA

LA CONTRATISTA se obliga entregar los bienes objeto del presente contrato en un plazo de tres (7) días calendarios de suscrito el contrato. La entrega será en un solo lote.

En caso de que LA CONTRATISTA no cumpla con entregar los bienes adjudicados en las fechas señaladas, se aplicará las sanciones establecidas en el Artículo N° 165° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLAUSULA SÉPTIMA: LUGAR DE ENTREGA

Los ítems N° 1, 2, 3 materia del presente contrato serán entregados en las instalaciones del Almacén del Comedor Universitario de la U.N.C.P, sito Av. Mariscal Castilla N° 4089 Ciudad Universitaria El Tambo– Huancayo
La recepción conforme no enerva el derecho de LA ENTIDAD de formular reclamaciones originadas en defectos o vicios ocultos.

CLAUSULA OCTAVA: CONFORMIDAD

En el momento de entrega del producto _____ LA CONTRATISTA presentará el certificado de calidad del producto, así mismo en las instalaciones del Almacén del Comedor Universitario de la U.N.C.P. se verificará el peso mediante muestreo para todos los Ítems.

El _____ que entregue la CONTRATISTA a la Entidad, por muestreo será analizado por el Laboratorio de Control de Calidad de Alimentos de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la UNCP, para ser declarado conforme **por el Comedor Universitario como Área Usuaria**, los resultados de los análisis deben contener índices de calidad iguales o mejores a lo establecido en la Ficha Técnica del bien adquirido. El costo del análisis será pagado por la CONTRATISTA.



CLAUSULA NOVENA: GARANTIA DE LOS BIENES Y OTRAS OBLIGACIONES

LA CONTRATISTA realiza la venta a que se refiere el presente contrato de conformidad con las Bases y propuesta técnica con la que formuló su oferta, la que consta en los documentos del Sobre No. 01, no pudiendo ser alterada, modificada, ni sustituida.

CLÁUSULA DECIMA: GARANTÍAS

De acuerdo al Artículo 141^a del Reglamento EL CONTRATISTA entregara a la suscripción del contrato los siguientes documentos:

- Constancia de OSCE de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los asociados, de ser el caso;
- Copia de DNI del Representante Legal.
- Copia de Ficha Registral, donde conste relación de accionistas y porcentajes de participación.
- Copia de la constitución de la empresa y sus modificaciones debidamente actualizado
- Copia del RUC de la empresa.
- Licencia municipal de funcionamiento vigente.
- Certificado de calidad del producto y del envase emitido por una entidad Autorizada para el ítem 3. (Los costos que demanden la certificación serán asumidos por el Contratista).
- Garantía de fiel cumplimiento
Como requisito indispensable para suscribir el contrato, el postor ganador deberá entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del mismo mediante carta Fianza. Esta deberá ser emitida por una suma equivalente al 10% del monto contratado.
- Garantía por el monto diferencial de propuesta
Cuando la propuesta económica fuese inferior al veinte por ciento (20%) del valor referencial, para la carta fianza suscripción del contrato el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción del bien.
- Estructura de costos o detalle de precios unitarios para la formalización del contrato
- Acreditar el Código de la Cuenta Interbancaria (CCI) de conformidad al Artículo N° 27 con la Directiva de Tesorería N° 001 – 2007 - EF/77 - 15. **ANEXO N° 05**

LA CONTRATISTA entregó a LA UNIVERSIDAD la carta Fianza como garantía solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, por el concepto, importe y vigencia siguiente:

- Carta Fianza N° _____ de Fiel Cumplimiento por el monto de S/
_____ (_____ con 00/100 Nuevos soles)
equivalente al diez por ciento (10%) del monto total, emitido por

La carta fianza de garantía de fiel cumplimiento se encontraran vigente y en custodia hasta la suscripción del Acta de culminación de Contrato a cargo de LA CONTRATISTA.



CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA : EJECUCIÓN DE GARANTIAS

En caso de incumplimiento por la CONTRATISTA de sus obligaciones legales y contractuales, LA UNIVERSIDAD procederá conforme a lo establecido en el artículo 164° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLAUSULA DECIMO SEGUNDA: VIGENCIA DE CONTRATO:

La vigencia será desde el día siguiente de la suscripción del contrato hasta que se emita la conformidad por parte de la Entidad y se efectuó el pago correspondiente.

CLAUSULA DECIMO TERCERA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS

En caso de producirse alguna controversia, las partes recurrirán al trato directo para su solución. En caso de no llegarse a un acuerdo satisfactorio, cualquiera de las partes tiene el derecho de solicitar el inicio del procedimiento de conciliación dentro del plazo de caducidad previsto en los artículos 144°, 170, 175° y 177° del Reglamento o, en su defecto, en el artículo 52° de la Ley.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al arbitraje en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes, según lo señalado en el artículo 214° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DECIMA CUARTA: PENALIDADES

Si LA CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará al contratista una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse en concordancia con el artículo 165° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que éstos involucrarán obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
ADSB - 001 - 2015- CESI- UNCP

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato por incumplimiento.

Esta penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de Fiel Cumplimiento.

Otras penalidades (Artículo 166 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Por entrega del producto _____ de diferente calidad a requerimiento técnico según ficha técnica y propuesta del postor.

En caso que los productos entregados no cumplan con la calidad especificada en la ficha técnica, la UNCP aplicará una penalidad del 10% del monto total del contrato por deficiencias en calidad de lo entregado respecto a lo requerido, el cuál será certificado por el informe del Laboratorio de análisis de la Facultad Ingeniería en Industrias Alimentarias. Por aplicación de esta aplicación de penalidad la UNCP puede resolver el contrato.

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por el Código Civil y demás normas concordantes.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA: CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE LA PRESTACIÓN

La conformidad de recepción de la prestación se regula por lo dispuesto en el Artículo 176° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Acta de Culminación y cumplimiento del contrato de los bienes entregados estará a cargo del Comedor Universitario de la U.N.C.P. como usuario y área técnica el Laboratorio de análisis de Alimentos de la Facultad Ingeniería en Industrias Alimentarias

Los bienes se recepcionarán siempre en cuando cumplan con las características y condiciones ofrecidas, caso contrario la Universidad no efectuará la recepción; aplicándose las penalidades correspondientes por encontrarse consentidas las mismas.

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA por vicios ocultos es de 01 año.



CLAUSULA DECIMO SEXTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

LA ENTIDAD podrá resolver el contrato cuando LA CONTRATISTA:

1. Incumpla injustificadamente obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello.
2. Llegue a acumular el monto máximo de la penalidad por incumplimiento de contrato.
3. Paralice o reduzca injustificadamente la ejecución de la prestación, pese a haber sido requerido para corregir tal situación.

El procedimiento de Resolución de contrato está establecido en el Artículo 169 del Reglamento de la Ley y en el Artículo 170° del mismo dispositivo están normados los efectos de resolución.

CLAUSLA DECIMO SEPTIMA: CONTENIDO DEL CONTRATO

El contrato estará conformado por el documento que lo contiene, las Bases integradas y la oferta ganadora, así como los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes y que fueron expresamente señalados en el contrato.

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

En lo no previsto en este contrato, en la Ley y su Reglamento, serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

CLAUSULA DECIMO NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCION CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: Av, Mariscal Castilla N° 3909-4089 Ciudad Universitaria – El Tambo – Huancayo.

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: _____

La variación de 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, la propuesta técnico económica y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Huancayo a los _____ del 2015.

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”