

○ BASES ESTÁNDAR DE LICITACION PUBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

**MINISTERIO DE DEFENSA
EJERCITO DEL PERU**

- UNIDAD OPERATIVA 0834 -



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

**LICITACION PUBLICA N° 002-2023 EP/UO 0834
PRIMERA CONVOCATORIA**

BASES ADMINISTRATIVAS

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA
EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31ª BRIGADA DE
INFANTERÍA AF-2024.**

DEBER DE COLABORACIÓN

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



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

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



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





SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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



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

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

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



Advertencia

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

Importante

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



1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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



1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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



Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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



3.2 GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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



3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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



Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3 REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4 EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5 ADELANTOS

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



3.6 PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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



3.7 INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8 PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción si no que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en caso contrario la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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



Advertencia

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

3.9 DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército del Peru - UO 0834-31ª Brigada de Infanteria
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : Av. 13 de noviembre N°199 - El Tambo – Huancayo - Junin
Teléfono: : 064 – 254902
Correo electrónico: : oec_31bi_ep@hotmail.com



1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto el Suministro de Alimentos para el personal de Tropa de la 31ra Brigada de Infantería AF-2024.

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
ITEM PAQUETE 001 "VIVERES DIVERSOS"			
01	ACEITUNA NEGRA MIXTA	KILO	4,662.90
02	CONSERVA DE SALCHICHA	KILO	12,363.75
03	LEVADURA SECA	KILO	1,978.20
04	MEJORADOR DE PAN	KILO	2,472.75
05	MANTECA VEGETAL	KILO	5,934.60
06	MARGARINA VEGETAL	KILO	3,179.25
07	MERMELADA DE FRESA	KILO	3,179.25
08	LECHE EVAPORADA	UNI	123,637.50
09	SEMOLA	KILO	8,901.90
10	TE A GRANEL	KILO	1,483.65
11	TRIGO PELADO ENTERO	KILO	6,358.50
ITEM PAQUETE 002 "VERDURAS"			
01	CEBOLLA ROJA	KG	2,472.75
02	TOMATE	KG	2,472.75
03	ZANAHORIA	KG	2,472.75
04	PORO	KG	2,472.75
05	BETERRAGA	KG	2,472.75
06	NABO	KG	2,472.75
07	APIO	KG	2,225.475
08	LECHUGA DE SEDA	KG	1,978.20



ITEM PAQUETE 003 "CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"			
01	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KLO	939.645
02	COMINO MOLIDO	KLO	456.222
03	ACHIOTE	KLO	494.55
04	REFRESCO EN POLVO INSTANTANEO	KLO	445.095
05	SABORIZANTE (AJINOMOTO)	KLO	445.095
06	COCOA EN POLVO	KLO	494.55
07	SALSA DE TOMATE X 350 ML	KLO	593.46
08	CANELA ENTERA	KLO	494.55
09	CLAVO DE OLOR	KLO	445.095
10	VINAGRE	LT	890.19
11	SILLAO OSCURO	LT	1,170.105
12	MANI ENTERO	KLO	247.275
13	MAYONESA X 1 KG	KLO	494.55
14	REQUEZON	KLO	593.46
15	KION FRESCO	KLO	939.645
16	PASAS SIN PEPA	KLO	882.772
17	GUINDON	KLO	494.55
18	ESENCIA DE VAINILLA	LT	494.55
19	HARINA DE CHUÑO	KLO	296.73
20	GELATINA A GRANEL	KLO	890.19
21	HIGO SECO	KLO	791.28
22	MIEL DE ABEJA A GRANEL	KLO	835.79



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 31ª Brigada de Infantería N° 662-2023/31ª BRIG INF/SELOG/NEG ABSTO/OEC, de fecha 11 de diciembre de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

LA FUENTE DE FINANCIAMIENTO DEBE CORRESPONDER A AQUELLA PREVISTA EN LA LEY DE EQUILIBRIO FINANCIERO DEL PRESUPUESTO DEL SECTOR PÚBLICO DEL AÑO FISCAL EN EL CUAL SE CONVOCA EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega será:

Para el Ítem Paquete N° 01 "Viveres Diversos" e Ítem Paquete N° 03 "Condimentos y Especerías", cuatro (04) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los Puestos de Comando y Bases Contraterroristas (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega), asimismo los costos de distribución asumidos por el proveedor en su totalidad.

Para el Ítem Paquete N° 02 "Verduras", cuatro (04) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), internándose directamente en los Puestos de Comando (Costos de distribución asumidos por el proveedor en su totalidad).

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar Quince con 00/100 Soles (S/ 15.00); en la Sección de Tesorería de la 31ra Brigada de Infantería, situado en la Av. 13 de noviembre N°199- El Tambo-Huancayo.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2023.
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Directivas de OSCE.
- Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 26842 - Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA - Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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



2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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



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

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

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



Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

El postor deberá presentar una declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas. Detallando las características técnicas propias de los sub-ítems o artículos que componen el ítem paquete ofertado por el postor, señalando además en un cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el fabricante y/o productor y/o distribuidor (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación, periodicidad y periodo de abastecimiento de los bienes ofertados; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas Bases, del mismo modo el postor deberá adjuntar los requisitos requeridos por cada uno de los productos considerados en las especificaciones técnicas. (Obligatorio para todos los sub ítems componentes del **ITEM PAQUETE N°01 “VÍVERES DIVERSOS”, ITEM PAQUETE N°02 “VERDURAS” e ITEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”**).



El postor deberá en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad. (Presentar Declaración Jurada) **(OBLIGATORIO PARA TODOS LOS ÍTEMS PAQUETES)**.



El postor deberá conocer y asumir plenamente el riesgo de entregar los bienes de acuerdo a nuestras Bases que actualmente están declaradas como Zona de Emergencia. (Presentar Declaración Jurada) **(OBLIGATORIO PARA TODOS LOS ÍTEMS PAQUETES)**.

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



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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación”

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁷.
- j) Correo electrónico para efectos de notificación de la orden de compra.

Importante

- *EN CASO QUE EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO SEA UN CONSORCIO, LAS GARANTÍAS QUE PRESENTE ESTE PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL, DE SER EL CASO, ADEMÁS DE CUMPLIR CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL ARTÍCULO 33 DE LA LEY Y EN EL ARTÍCULO 148 DEL REGLAMENTO, DEBEN CONSIGNAR EXPRESAMENTE EL NOMBRE COMPLETO O LA DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DE LOS INTEGRANTES DEL CONSORCIO, EN CALIDAD DE GARANTIZADOS, DE LO CONTRARIO NO PODRÁN SER ACEPTADAS POR LAS ENTIDADES. NO SE CUMPLE EL REQUISITO ANTES INDICADO SI SE CONSIGNA ÚNICAMENTE LA DENOMINACIÓN DEL CONSORCIO, CONFORME LO DISPUESTO EN LA DIRECTIVA “PARTICIPACIÓN DE PROVEEDORES EN CONSORCIO EN LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO”.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

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

6 Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

7 Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

- *CORRESPONDE A LA ENTIDAD VERIFICAR QUE LAS GARANTÍAS PRESENTADAS POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO CUMPLAN CON LOS REQUISITOS Y CONDICIONES NECESARIOS PARA SU ACEPTACIÓN Y EVENTUAL EJECUCIÓN, SIN PERJUICIO DE LA DETERMINACIÓN DE LAS RESPONSABILIDADES FUNCIONALES QUE CORRESPONDAN.*
- *DE CONFORMIDAD CON EL REGLAMENTO CONSULAR DEL PERÚ APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 076-2005-RE PARA QUE LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS EXTENDIDOS EN EL EXTERIOR TENGAN VALIDEZ EN EL PERÚ, DEBEN ESTAR LEGALIZADOS POR LOS FUNCIONARIOS CONSULARES PERUANOS Y REFRENDADOS POR EL MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES DEL PERÚ, SALVO QUE SE TRATE DE DOCUMENTOS PÚBLICOS EMITIDOS EN PAÍSES QUE FORMEN PARTE DEL CONVENIO DE LA APOSTILLA, EN CUYO CASO BASTARÁ CON QUE ESTOS CUENTEN CON LA APOSTILLA DE LA HAYA⁸.*
- *LA ENTIDAD NO PUEDE EXIGIR DOCUMENTACIÓN O INFORMACIÓN ADICIONAL A LA CONSIGNADA EN EL PRESENTE NUMERAL PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.*



2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la 31ª Brigada de Infantería, ubicado en la Av. 13 de noviembre N°199 – El Tambo – Huancayo.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS (mensuales).

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

- Recepción del área de Almacén General de la 31ra Brigada de Infantería.
- Informe del funcionario responsable (Comité de Recepción y Conformidad) emitiendo conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.



Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Oficina de Abastecimiento de la 31ª Brigada de Infantería, ubicado en la Av. 13 de noviembre N°199 – El Tambo – Huancayo en el horario de las 08:00 horas a 16:00.

8 Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 29.8 DEL ARTÍCULO 29 DEL REGLAMENTO, EL ÁREA USUARIA ES RESPONSABLE DE LA ADECUADA FORMULACIÓN DEL REQUERIMIENTO, DEBIENDO ASEGURAR LA CALIDAD TÉCNICA Y REDUCIR LA NECESIDAD DE SU REFORMULACIÓN POR ERRORES O DEFICIENCIAS TÉCNICAS QUE REPERCUTAN EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA



1. FINALIDAD

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Área Usuaría) de la 31ª Brigada de Infantería, para el racionamiento del personal de Tropa Servicio Militar Voluntario (TSMV) de la 31ª Brigada de Infantería correspondiente al AF-2024.

2. ANTECEDENTES

En cumplimiento a lo dispuesto por el escalón superior, la 31ª Brigada de Infantería aplicará la modalidad de JERT para el racionamiento del personal de TSMV de todas las Unidades y Pequeñas Unidades de esta Gran Unidad de Combate; por lo que la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31, Unidad a cargo de la alimentación de todo el personal de TSMV de la 31ª Brigada de Infantería, deberá distribuir alimentos de buena calidad, que aporten las proteínas y energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias.



3. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega será:

Para el Ítem Paquete N° 01 "Viveres Diversos" e Ítem Paquete N° 03 "Condimentos y Especerías", cuatro (04) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los Puestos de Comando y Bases Contraterroristas (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega), asimismo los costos de distribución asumidos por el proveedor en su totalidad.



Para el Ítem Paquete N° 02 "Verduras", cuatro (04) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), internándose directamente en los Puestos de Comando (Costos de distribución asumidos por el proveedor en su totalidad).

10. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El plazo de ejecución del suministro de bienes será aproximado por 10 meses (ITEM Paquete 01 "Viveres Diversos", Paquete 02 "Verduras" y Paquete 03 "Condimentos y Especerías", de forma periódica la primera semana de cada mes, aproximadamente, según detalle:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	TOTAL
%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

5. LUGAR DE ENTREGA

Los artículos de los Ítem Paquete N° 01 "Viveres Diversos" e Ítem Paquete N° 02 "Condimentos y Especerías", se internarán inicialmente en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca - Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continuar con la distribución hacia los siguientes lugares (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega):

CORREDOR	UNIDAD	LUGAR DE INTERNAMIENTO	UBICACIÓN Distrito - Provincia - Departamento	
SIERRA	BS N° 31 y PPUU	Cuartel 9 de Diciembre.	Chilca - Huancayo - Junín	
	Estado Mayor	Comandancia	El tambo - Huancayo - Junín	
	BS N° 31	Base "Concepción"	Concepción - Concepción - Junín	
	B.C.T N° 43	P.C. "Pampas"	Pampas - Tayacaja - Huancavelica	
		B.C.T "Huachocollpa"	Huachocollpa - Tayacaja - Huancavelica	
		B.C.T "Cochabamba Grande"	*C.P. Cochabamba - Tintay Punco - Tayacaja - Huancavelica	
		B.C.T "Huallhua"	*C.P. Huallhua - Pucacolpa Huanta - Ayacucho	
		B.C.T "Fundición"	Colcabamba - Tayacaja - Huancavelica	
	B.C.T N° 311	P.C "Jauja"	Jauja - Jauja - Junín	
		B.C.T "Mirador"	Anexo San Antonio de Alegría - Santo Domingo de Acobamba - Huancayo - Junín	
		B.C.T "Andamarca"	Andamarca - Concepción - Junín	
		B.C.T "Limonal"	Surcubamba - Tayacaja - Huancavelica	
		B.C.T "Acobamba"	Santo Domingo de Acobamba - Huancayo - Junín	
	SELVA	B.C.T N° 79	P.C "Micaela Bastidas"	*C.P. Micaela Bastidas - Pangoa - Satipo - Junín



		B.C.T "Somabeni"	*C.P Somabeni - Pangoa – Satipo – Junín
B.C.T N° 312		P.C "Villa Maria"	Villa María - Pangoa – Satipo – Junín
		B.C.T "Chichireni"	**CC. NN. Chichireni - Pangoa – Satipo – Junín
		B.C.T "Anapati"	**CC. NN. Anapati - Pangoa – Satipo – Junín
B.C.T N° 324		P.C "Valle Esmeralda"	*C.P. Valle Esmeralda - Rio Tambo – Satipo - Junín
		B.C.T "San miguel del Ene"	*C.P San Miguel del Ene - Vizcatán del Ene – Satipo Junín
		B.C.T "Nueva Libertad"	*C.P Nueva Libertad - Vizcatán del Ene – Satipo Junín
C.E.C N° 31		P.C "Sonomoro"	**CC. NN. San Antonio de Sonomoro – Pangoa – Satipo – Junín
Cia. Transportes		P.C "Mazamari"	Mazamari – Satipo Junín
C.I.R N° 31		P.C "Pichanaqui"	Pichanaqui – Chanchamayo – Junín

* C.P. (Centro Poblado)

** CC. NN. (Comunidad Nativa)

Los artículos de los Ítem Paquete N° 02 "Verduras" se internarán directamente en los siguientes lugares:

CORREDOR	UNIDAD	LUGAR DE INTERNAMIENTO	UBICACIÓN Distrito – Provincia – Departamento
SIERRA	BS N° 31 Y PPUU	Cuartel 9 de Diciembre	Chilca – Huancayo – Junín
	Estado Mayor	Comandancia	El tambo – Huancayo - Junín
	BS N° 31	Base "Concepción"	Concepción - Concepción – Junín
	B.C.T N° 43	P.C. "Pampas"	Pampas – Tayacaja – Huancavelica
	B.C.T N° 311	P.C "Jauja"	Jauja - Jauja – Junín
SELVA	B.C.T N° 79	P.C "Micaela Bastidas"	* CP Micaela Bastidas - Pangoa – Satipo – Junín
	B.C.T N° 312	P.C "Villa Maria"	Villa María - Pangoa – Satipo – Junín
	B.C.T N° 324	P.C "Valle Esmeralda"	* CP Valle Esmeralda – Rio Tambo – Satipo – Junín
	C.E.C N° 31	P.C "Sonomoro"	**CC. NN. San Antonio de Sonomoro – Pangoa – Satipo - Junin

	Cia. Transportes	P.C "Mazamari"	Mazamari – Satipo Junín
	C.I.R N° 31	P.C "Pichanaqui"	Pichanaqui Chanchamayo – Junín

* C.P. (Centro Poblado)

** CC. NN. (Comunidad Nativa)

6. CONTROL DE CALIDAD

La calidad del producto debe ceñirse estrictamente a las características del bien especificado, para lo cual el proveedor internará inicialmente en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito Chilca – Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los siguientes lugares (donde se computa igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega), si se encontraran observaciones en los artículos serán devueltos al proveedor otorgándose un plazo máximo de dos (02) días calendarios para su reposición. Este bien será entregado con guía de remisión respectiva la que al final será firmada en señal de conformidad.



7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
ITEM PAQUETE N°01 "VIVERES DIVERSOS"			
1	ACEITUNA NEGRA MIXTA	Kilo	4,662.900
2	CONSERVA DE SALCHICHA	Kilo	12,363.750
3	LEVADURA SECA	Kilo	1,978.200
4	MEJORADOR DE PAN	Kilo	2,472.750
5	MANTECA VEGETAL	Kilo	5,934.600
6	MARGARINA VEGETAL	Kilo	3,179.250
7	MERMELADA DE FRESA	Kilo	3,179.250
8	LECHE EVAPORADA	UNI	123,637.500
9	SEMOLA	Kilo	8,901.900
10	TE A GRANEL	Kilo	1,483.650
11	TRIGO PELADO ENTERO	Kilo	6,358.500
ITEM PAQUETE N°02 "VERDURAS"			
1	CEBOLLA ROJA	Kilo	2,472.750
2	TOMATE	Kilo	2,472.750
3	ZANAHORIA	Kilo	2,472.750
4	PORO	Kilo	2,472.750
5	BETERRAGA	Kilo	2,472.750
6	NABO	Kilo	2,472.750
7	APIO	Kilo	2,225.475
8	LECHUGA DE SEDA	Kilo	1,978.200
ITEM PAQUETE N°03 "CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"			
1	PIMIENTA MOLIDA	Kilo	939.645



2	COMINO MOLIDO	Kilo	456.222
3	ACHIOTE	Kilo	494.550
4	REFRESCO INSTANTANEO	Kilo	445.095
5	AJINOMOTO	Kilo	445.095
6	COCOA	Kilo	494.550
7	SALSA DE TOMATE X 350 ML	Kilo	593.460
8	CANELA ENTERA	Kilo	494.550
9	CLAVO DE OLOR	Kilo	445.095
10	VINAGRE	Litro	890.190
11	SILLAO	Litro	1,170.105
12	MANI ENTERO	Kilo	247.275
13	MAYONESA X 1 KG	Kilo	494.550
14	REQUEZON	Kilo	593.460
15	KION	Kilo	939.645
16	PASAS	Kilo	882.772
17	GUINDON SECO	Kilo	494.550
18	ESENCIA DE VAINILLA	Litro	494.550
19	HARINA DE CHUÑO INGLES	Kilo	296.730
20	GELATINA A GRANEL	Kilo	890.190
21	HIGO SECO	Kilo	791.280
22	MIEL DE ABEJA	Kilo	835.790



8. DESCRIPCIÓN DE LOS ARTÍCULOS

ACEITUNA

DESCRIPCIÓN GENERAL

La aceituna negra es el fruto de la variedad de olivo cultivado. (Olea europaea sativa hoffg, link), sano, cosechado en el estado de madurez y de calidad óptima.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las aceitunas negras obtenidas de frutos cosechados en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y época de la cosecha, un color rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

Para la conservación del producto está permitido el uso de ingredientes facultativos:

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)

La salmuera para aceitunas negras (solución salina mínima de 7%)

El peso escurrido mínima 40% del producto.

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto ACEITUNA es de seis (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de 31ª Brigada de Infantería.



UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)
Bidones de 10-20 kilogramos.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bidón deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

Denominación del producto

Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.

Información nutricional

Código de producción

Fecha de vencimiento

Peso neto

Registro sanitario

Lugar de origen



ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Envase resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo de producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, podrán ser de dimensiones y formas iguales.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Bidón de primer uso.

El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

Norma técnicas peruanas: N.T.P. 209.098 2006 Aceituna de mesa



CONSERVA DE SALCHICHA

DESCRIPCIÓN

Se entiende por salchicha los embutidos elaborados a base de carne de res, cerdo (asimismo puede ser de pollo o pavo) grasa y hielo, la carne de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte.

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

Se entiende por salchicha los embutidos elaborados a base de carne de res, cerdo (asimismo puede ser de pollo o pavo) grasa y hielo, la carne de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte.

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CONSERVA DE SANCHICHA es de seis (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Latas (425 gramos)

Caja x 24 o 12 latas.

El embutido de la salchicha deberá estar envasada en latas selladas con un peso neto de 425 grms y estas a su vez son entregadas en cajas de cartón conteniendo 24 latas, resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento, de acuerdo al ITENTEC – 209-038.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada lata deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Envasada en lata de 425 grms, debiendo tener inscritos la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto, según las cantidades solicitadas, debe ser envasada en tal forma que el producto quede preservado y protegido en cuanto se refiere a su sanidad, contaminación, contenido de humedad y acción de la luz; el envase debe



ser hermético y así proteger el producto, sin golpes, ni hinchamientos, ni oxidación, ni picaduras.

LEVADURA SECA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Se define como levadura, el producto activo obtenido por cultivo, concentración y purificación de microorganismos del género *sacharomyces*, cuya función es la de producir alcohol o anhídrido carbónico.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 10%
- Cenizas: Máx. 5%
- Actividad de fermentación: Mín. 98%

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto LEVADURA SECA es de Un (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

Paquete de 500 gr en cajas de cartón de 10 kg.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Papel parafinado litografiado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Caja de cartón corrugado de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



No se aceptará envases elaborados de materiales reciclador o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.

MEJORADOR DE PAN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Se define como mejorador de pan, es una mezcla de aditivos en harinas que se utiliza, como su nombre lo dice, para mejorar el proceso de panificación.

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MEJORADOR DE PAN es de Un (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

Sacos de papel/ polietileno/polipropileno de 5 Kg.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen

ENVASE

El envase será debidamente asegurado contra la contaminación, pérdida o derrame, éstos deberán ser nuevos, estar limpios, ser resistentes, y estar bien sellados, envases que salvaguarden el resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento.



BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.

MANTECA VEGETAL

La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no.

VIDA ÚTIL

es de seis (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)
Caja de cartón corrugado x 10 kilogramos.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada caja deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de material laminado de PEBD resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Caja de cartón corrugado de primer uso.
El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.



No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.



MARGARINA VEGETAL

DESCRIPCION GENERAL

Este producto debe ser apto para el consumo humano, requerido para unirse al pan que se entrega diariamente en el desayuno.

Se entiende por margarina vegetal el alimento en forma de emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua/aceite y obtenida sobre todo a partir de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche. Compuesta por aceites y grasas comestibles, agua, sal, leche, emulsificante, licytinas, preservantes, antioxidantes, ácido cítrico y vitaminas, saborizantes, hierro, etc.



CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino. Las grasas de origen animal deben obtenerse de animales en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y ser aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional.

Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfáticos, de constituyentes in saponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite.



VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MARGARINA VEGETAL es de seis (06) meses, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = kg
Barras de 02 kg. En cajas de cartón.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada pote de margarina vegetal deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y

117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

ENVASE

La Margarina Vegetal deberá estar envasado debidamente asegurado contra la contaminación, pérdida o derrame, éstos deberán ser nuevos, estar limpios, ser resistentes, y estar bien sellados, envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. Envasados en paquetes de 2 kilos a 10 kilos del mismo tamaño, resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento.



MERMELADA DE FRESA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto obtenido de la fresa, jalea con suspensión de trozos de la fruta (fresa) o la corteza de ella, de apariencia clara y transparente, contienen aditivos alimentarios permitidos según normas



CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Características físico-químicas

- Brix (sólidos solubles): 66
- Ph: 3.5

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para la mermelada de fresa es 12 meses, garantizando en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de infantería.



UNIDAD DE MEDIDA

Unidad =kilogramo
Balde de plástico 20 Kg

ROTULADO DEL PRODUCTO

Para el producto Mermelada de fresa, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto

- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Envasado en Balde de plástico x 20 kg, sellados herméticamente, resistentes al peso que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético, asegurando así la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.



BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- A) Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- B) Norma técnicas peruanas:
NTP 203.047:1991 (revisada el 2017) Mermelada de frutas



LECHE EVAPORADA

DESCRIPCIÓN GENERAL

La leche evaporada es el producto obtenido de leche pura de vaca pasteurizada, homogenizada y esterilizada al que se le agregado vitaminas A, C y D, manteniendo su grasa láctea y sus proteínas propias de la leche.



CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

No se aceptarán productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 2 meses, ni que sean leches evaporadas modificadas.

Requisitos físico-químicos:

- Materia grasa: 7.5% mínimo
- Sólidos totales: 25% mínimo
- Proteína en los sólidos no grasos (min): 34% mínimo
- Acidez (en g ácido láctico/100 g de leche): 0.45% máximo

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto LECHE EVAPORADA es de seis (06) meses, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = 0.400 Kilogramo

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada lata de leche evaporada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen



ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Lata metálica sanitaria de 400 gr.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

En bandeja de cartón corrugado de 24 Unid. Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento. No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- c. Norma técnicas peruanas:
N.T.P. 202.002-2007 Leche Evaporada

SEMOLA

DESCRIPCIÓN GENERAL

La sémola es un producto obtenido de la molienda gruesa de trigos duros. Se utiliza como espesante para sopas y para dar textura a postres y otros alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 15%
- Ceniza: Máx. 1.0%
- Acidez (expresad en ácido sulfúrico): Máx. 0.15%
-

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SEMOLA es de cuatro (04) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Saco tejido de poli algodón y/o papel kraft de 25 kilogramos.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada saco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Saco tejido de poli algodón y/ papel kraft, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Saco de poli algodón y/o papel kraft de primer uso.

El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

Norma técnicas peruanas:

N.T.P. 205.032 2015 Sémola de cereales.



TE A GRANEL

DESCRIPCIÓN GENERAL

Se define como te, al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del género thea.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- Deberá estar libre de todo olor y sabor extraño
- Humedad: No mayor de 10%
- Teína (cafeína): 3.4% - 3.6%

VIDA ÚTIL

6 meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad =
Kilogramo

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de TE deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano

Denominación del prod

Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador

Información nutricional

Código de producción

Fecha de vencimiento

Peso neto

Registro sanitario



Lugar de origen

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno de 05 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Saco de polipropileno y/o bolsa biorientado primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se aceptará envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- A) Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- B) NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- C) Norma técnicas peruanas:
N.T.P. 209.043 1974 té negro (Revisada el 2015)



TRIGO PELADO ENTERO

DESCRIPCIÓN GENERAL

El trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.



CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Trigo pelado entero, grano seco, duros, limpios y de tamaño uniforme, deberá estar libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas, no contendrá granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados, deberá estar sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, Amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.

Requisitos físico-químicos:

Humedad: 14,5 % m/m máximo

Cenizas: 1.5 % máx.

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el trigo pelado es de doce (12) meses garantizando en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de

nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

Saco de polipropileno de 50 kg

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada saco de trigo pelado, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen



ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

El envase deberá estar envasado en saco de polipropileno de primer uso, según corresponda, por el peso de la presentación de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño con peso de 50 kilos cada saco.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contenga metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Normas Técnicas Peruanas:

NTP 205.035:1974 (Revisada el 2016) trigo mote.

CEBOLLA ROJA DE PRIMERA CALIDAD

DESCRIPCIÓN GENERAL

Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada tamaño grande y uniforme de una misma variedad, el color del producto deberá ser típico de la variedad, deberá estar limpio de materias extrañas, tierra piedras, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.

Las cebollas de un mismo lote deberán tener el mismo grado de madurez, presentando por lo menos las dos primeras túnicas exteriores, así como el tallo completamente desecado y el diámetro de la primera calidad más de 70 mm.

Las cebollas rojas o Allium cepa de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Deberá ser roja criolla de primea colocada en sacos de polietileno de 50 a 80 kg no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición) de acuerdo al decreto Supremo 007-98 SA Capítulo II: Artículo 26.

a. Requisitos organolépticos

- Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- Sabor: Característico.
- Forma. Globosa, esférica o elipsoidal
- Diámetro: Oscila entre los 3-12 cm
- Peso. Entre 100 y 250 gramos cada una.

b. Requisitos fitosanitarios

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco
- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Alteraciones: V.N 0 %
- Picadura: V.N. 0%

c. Contaminantes:

En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en estos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

En sacos de polietileno de 50 a 80 Kg, debe ser de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

d. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



TOMATE ITALIANO

DESCRIPCION GENERAL

El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en jvas de plástico debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26



A. Requisitos físicos – químicos:

Desprendimiento de la piel: Máx. 0%

Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras: Máx. 2%

Brotamiento: Máx. 0%

Pudrición seca: Máx. 0%

Pudrición húmeda: Máx. 0%

Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores): Máx. 1%

Mezclas varietales: Máx. 2%



VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate italiano, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Java de plástico – caja de madera x 25 kg

No se aceptará envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

ZANAHORIA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenecen a la familia de las Umbeliferae, al género *Daucus* y especie *carota*.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño) deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

Requisitos organolépticos

Tamaño: 15 a 17 cm aprox.

Peso: entre 100 y 250 g. aprox.

Color naranja con velas perpendiculares a su longitud de color amarillas.

Textura dura y sólida

Sabor ligeramente dulce.

Enteras y firmes.

Requisitos fitosanitarios

Deberán estar enteras

Tener un aspecto fresco

Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.

Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.

Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.

Estar exentas de daños causados por plagas.

Exentas de humedad externa anormal.

Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

El envase debe ser de primer uso, sacos de polipropileno x 50 kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio,



plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

PORO

DESCRIPCIÓN GENERAL

El poro deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Presentación: Atados de 5 unidades mínimo, debe ser de tamaño de 25 a 30 Cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y sano, sin moho, ni hongos ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los poros deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

Requisitos organolépticos

Color : característico

Consistencia : firme

Forma: tallo largo con hojas verdes.

Requisitos fitosanitarios

Pudrición: V.N. 0%

Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto poro es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de



los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

BETERRAGA

DESCRIPCIÓN GENERAL

La beterraga deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color morado guinda y forma típico del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras, firmes.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo debe ser de tamaño grande y uniforme sin hojas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.



CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La Beterraga deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivar debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.



A. Requisitos organolépticos

- Color: rojo grosella a morado oscuro, hoja verde color pálido.
- Sabor : característico
- Olor : característico
- Consistencia: firme
- Forma: globular cilíndrica o cónica
- Textura: fibrosa fresca carnosas y jugosa.

VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto beterraga es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.



UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

NABO

DESCRIPCION GENERAL

El nabo deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color y forma típica del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras y firmes.

Presentación. Atados de 4 Unidades de tamaño grande y uniforme.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Deberán estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

A. Requisitos organolépticos

- Color: blanco cubierto por una piel fina
- Olor: Sui generis
- Sabor: característico

VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto nabo es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperatura de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

DESCRIPCIÓN GENERAL

El apio es una planta herbácea de primera calidad

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.



Presentación: atados de 5 unidades mínimo, debe ser tamaño de 25 a 30 cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y son, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Hojas de apio: la presencia de enfermedades daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros) restan vida de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y claro doméstico.

Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición)

A. Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo pos cosecha.

VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de (7) días, garantizado en condiciones almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

LECHUGA DE SEDA

DESCRIPCION GENERAL

Las lechugas deberán presentarse limpias, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color y forma típica del cultivar, consistencia: las cabezas deberán de presentarse blandas y firmes.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Sanidad: las cabezas no deberán presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas.

A. Requisitos organolépticos

- Color: característico



- Olor: Sui generis
- Sabor: suave, agradable y fresco

VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto lechuga de seda, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsas de polietileno x 10 kg resistente al peso, manipulación y transporte

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



PIMIENTA MOLIDA

Descripción general

Piper nigrum es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especia. El fruto es una drupa (aproximadamente 5 mm) que se puede usar entera o en polvo obteniendo variedades como la negra, blanca o verde, con la única diferencia del grado de maduración del grano.

Características de calidad

Humedad (%): < 12
Cenizas totales (%): < 7
Cenizas insolubles HCl (%): < 1.5
Extracto etéreo (%): 6 - 11
Fibra bruta (%): < 14
Extracto alcohólico (%): 6 - 11
Aflatoxinas B1 (ppb): < 5
Aflatoxinas totales (ppb): < 10
Ocratoxina A (ppb): < 15

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto PIMIENTA MOLIDA es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.



Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

Denominación del producto

Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.

Información nutricional

Código de producción

Fecha de vencimiento

Peso neto

Registro sanitario

Lugar de origen



Envase primario para internamiento

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Embalaje para internamiento

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Base legal de cumplimiento obligatorio

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.

Normas técnicas peruanas:

NTP 209.105:1976 (Revisada el 2015) pimienta

COMINO MOLIDO

Descripción general

Frutos limpios, secos y molidos del *Cuminum cyminum*. Muy aromático con sabor amargo, cálido y un poco picante, de color verdoso

Características de calidad

Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños.

Sabor –olor: fuerte -característico.

Color: café verdoso
Humedad:10% máx.
Granulometría: en malla 20 pasa min. 90%

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto COMINO MOLIDO es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Embalaje para internamiento

- Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:



NTP 209.133:1979 (Revisada el 2015) COMINO MOLIDO

ACHIOTE

Descripción general

La fruta se presenta en racimos, de varias formas (esférica, ovoide, elipsoidal o cónica), generalmente cubierta de espinas, aunque se puede presentar sin ellas. Inmaduras, los frutos son de un color verde o morado y al madurar se vuelven de color pardo-rojizo oscuro, son dehiscentes y al madurar se separan en dos cáscaras duras. Contiene de 30 a 45 semillas de 3 a 4 mm de largo, de forma cónica o piramidal, de color rojo o anaranjado, cubiertas por una fina membrana blanquecina debajo de la cual, hay una capa de parénquima acuoso (bixina) que contiene un colorante. Su principal uso, es en la industria alimentaria como colorante, condimento o especia, gracias a que su toxicidad es nula, según la Organización Mundial de la Salud.

Características de calidad

- Aspecto: Grano
- Color: Rojo Naranja
- Olor: Aromatico característico de la especie
- Sabor: característico a la especie
- Humedad: 10%

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto ACHIOTE es de (24) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento



- Bolsas de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Embalaje para internamiento

- Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbidos por el producto.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.200:1982 (revisada el 2018) ACHIOTE



REFRESCO INSTANTANEO

Descripción general

Bebidas instantáneas de diferentes sabores que no deben requerir azúcar, cuya la mezcla debe ser en polvo para preparar refrescos instantáneos y la presentación deberá ser en cajas.



Características de calidad

El producto debe cumplir los siguientes requisitos nutricionales:

- CARBOHIDRATOS 5,0 g mínimo
- VITAMINA B1 0,075g
- VITAMINA C 4,5 g
- CALORIAS 20 kcal mínimo

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto REFRESCOS es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen



Envase primario para internamiento

- Sobres que deberá tener un peso promedio de 15 gramos x sobre, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- Cajas de 12 UU cada uno, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 203.112:2011 (revisada el 2016) REFRESCO INSTANTANEO.



AJINOMOTO (GLUTAMATO MONOSODICO)

Descripción general

El Ajinomoto, glutamato monosódico, es un condimento que potencia el sabor y el aroma de las comidas, de procedencia nacional, granulado blanco y de primera calidad. No debiendo presentar impurezas de ninguna naturaleza

Características de calidad

- Actividad de agua: 0.98

- pH: 2.7-3.0
- °Brix : 43-48
- Sal : 2.2-2.8
- Valor energético: 282 Kcal / 1180 KJ
- Sodio: 12300 mg

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto AJINOMOTO (GLUTAMATO MONOSODICO) es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.



Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen



Envase primario para internamiento

- Sobres de plástico que deberá tener un peso promedio de 100 gramos resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- Cajas o bolsas con 50 UU cada uno, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

COCOA

Descripción general

Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada semi-desgrasada de 10-12% contenido graso, reducida a polvo fino por procesos mecánicos de pulverizado.

Características de calidad

- Contenido de Grasa (%)	10-12
- Humedad (%)	4 máx.
- Fineza (200 mesh: 75µm) (%)	98,0 mín.
- pH (al 10%)	6,8 – 7,2
- Cenizas (%)	10,5 máx.
- Color	Marrón oscuro característico
- Sabor	Ligero sabor amargo característico

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto COCOA de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Bolsa de polietileno de 1-5 kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento



- Bolsa de papel Kraft de 3 pliegos., resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria
- Normas técnicas peruanas:
NTP 208.032:2011 (revisada el 2016) COCOA



SALSA DE TOMATE

Descripción general

Producto elaborado a partir de pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, especias y aditivos permitidos, su consistencia es blanca y uniforme, su color rojo característico, con olor y sabor propio a la salsa de tomate.

Características de calidad

- °BRIX: 29-32
- % ACIDEZ 1.28-1.6
- pH 20°C 3.1-4.1
- Consistencia (cm/30seg) 1.0-5.0
- %Sólidos totales 31 min

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SALSA DE TOMATE de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.



- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Doypack de 100- 200 gramos aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- Cajas, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 203.080:1981 (revisada el 2017) SALSA DE TOMATE



CANELA ENTERA

Descripción general

Proviene de un árbol sumamente aromático, que llega a medir hasta 15 metros, proviene de la India aunque puede cultivarse en zonas cálidas. Aunque se cree que la canela solo sirve como especie, tiene muchas propiedades medicinales.

Características de calidad

- COLOR: Marrón rojizo a marrón cuero.
- OLOR: Característico agradable.
- SABOR: Característico.
- APARIENCIA: Corteza del árbol de la canela, entera en rajas.
- Humedad: Máximo 13.7 %.
- Materias extrañas: 1%.

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CANELA ENTERA de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin

refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen



Envase primario para internamiento

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015) CANELA ENTERA

CLAVO DE OLOR

Descripción general

Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potencializador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano. Otros usos como analgésico.

Características de calidad

- Aspecto: forma alargada
- Color: café.
- Aroma y sabor: característico – aromático.
- Humedad: 15.0 % máx.
- Cenizas: 8.0 % máx.%.

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CLAVO DE OLOR de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.127:1976 (Revisada el 2015) CANELA ENTERA



VINAGRE

Descripción general

Producto obtenido a partir de la fermentación acética del vino blanco.

Características de calidad

- Acidez (exp. como ácido acético) % 4.0 – 4.2
- Anhidrido sulfuroso (mg/L) 0 – 75
- pH 2.4 – 3.4
- ° Brix 2.0 – 4.0
- Densidad (g/ml) 1.000 – 1.038
- Contenido de alcohol 0 - 1
- Extracto seco (g/L) 7- 15



Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto VINAGRE (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.



Unidad de medida

Unidad= litro

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto

- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Envase PET de 500-1000 ml aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugado de 30 UU cada una, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.021:1970 (revisada el 2017) VINAGRE



SILLAO

Descripción general

La salsa de soja o soya, también conocida como sillao, sillao, siyau o siyao, se elabora mediante cuatro ingredientes básicos: soja, trigo, sal y agua. Requiere realizar una selección cuidadosa de los ingredientes, ya que influyen directamente en el sabor y el aroma del producto. Las características singulares de salsa de soja se originan principalmente de las proteínas contenidas en la soja. Los hidrocarburos contenidos en el trigo son el componente que da a la salsa de soja un fino aroma, el trigo le agrega la dulzura a esta salsa; la sal se disuelve en agua. Esta sal y solución de agua controla la propagación de las bacterias durante el proceso de elaboración y actúa como conservante.



Características de calidad

- | | |
|--------------------|------------------|
| - pH | 3.9 + 0.3 |
| - Valor energético | 50 kcal / 210 kJ |
| - Glúcidos | 8.6 g |
| - Azúcar | 5 g |
| - Total grasa | 0.07 g |
| - Grasa saturada | 0 g |
| - Proteínas | 3.8 g |
| - Sal | 3076 mg |

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SILLAO de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= litro

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Envase de plástico HDPE de la botella y la tapa de plástico de 1 litro aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.



MANI ENTERO

Descripción general

Es una legumbre de la familia de las Fabaceae, cuyos frutos son considerados frutos secos que contienen semillas apreciadas en la gastronomía.

Características de calidad

Características químicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Humedad	%	2 – 3
Índice de peróxidos	meq / kg	< 5
Acidez	%	< 0,5
Materias extrañas (orgánica y inorgánica)	% m/m	max 0.1
Residuos de plaguicidas		Ausentes
Metales pesados		Ausentes
Aflatoxinas B1	ppb	< 2
Aflatoxinas totales (B+G)	ppb	< 4

Características físicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Materias extrañas (orgánica e inorgánica)	% m/m	max 0.1
Residuos de plaguicidas		Ausentes
Metales pesados		Ausentes

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MANI ENTERO es de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario y/o SENASA
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- Fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 011.300:1975 (Revisada el 2016) MANI ENTERO



MAYONESA

Descripción general

Es el alimento emulsificado, semi- solido. Preparado con aceites vegetales comestibles, ingredientes acidificantes y huevos.



Características de calidad

- Lecitina, mínimo 22.45mg de fosforo lecitínico en 100g de mayonesa
- Almidon 0.5%
- pH 2-4.2

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MANI ENTERO es de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.



Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción

- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Envase de vidrio o de un material adecuado que proteja el producto de la contaminación y del contacto con el aire, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.033:1974 (revisada el 2017) MAYONESA



REQUESON

Descripción general

El requesón es un producto lácteo que se obtiene a partir del suero fermentado del queso. Éste se calienta a unos 90°C para que sus proteínas formen una masa mantecosa, de consistencia blanda y color blanquecino. En su origen, el requesón se elaboraba con suero de leche de cabra o de oveja, pero hoy en día se utiliza, en su mayoría, suero de leche de vaca.

Características de calidad

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| - Valor Energético | 588 Kj (141 kcal) |
| - Grasas | 9 g |
| - de las cuales saturadas | 6 g |
| - Hidratos de carbono | 5 g |
| - de los cuales azúcares | 3 g |
| - Proteínas | 10 g |
| - Sal | 0,6 g |
| - Extracto seco | 24 % mín |

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto REQUESON de (10) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Tarrina - 250 gramos y tapa con sistema inviolable abre fácil, ambas realizadas en polipropileno de uso alimentario, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 202.194:2010 REQUESON



KION

Descripción general

La especia de jengibre (*Zingiber officinale*) es un producto obtenido de los rizomas de la planta por medio de deshidratación y molienda. Se trata de una especia totalmente natural sin aditivos químicos.

Características de calidad

- | | |
|-----------|---|
| - Aspecto | Seco (bulbo o raíz) |
| - Color | Amarillo a ligeramente amarillo cremoso |
| - Olor | Aromático característico de la especie |
| - Sabor | Astringente picante |
| - Humedad | Máximo 10% |

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto KION de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Envasados en saco de polipropileno, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Envasados en saco de polipropileno de 25 kg aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.



- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.220:1984 (revisada el 2015) KION



PASAS

Descripción general

Son el fruto de la vid sometido al desecado, sin pepa, éste puede ser natural al sol o en secaderos ventilados, y también puede obtenerse utilizando instrumentos o maquinaria de deshidratación. Con ello se consigue una fruta con mayor concentración de sabor y de azúcar, son frutos muy dulces que prolongan su conservación gracias a la reducción de agua



Características de calidad

- Color Amarillo claro a pardo característico
- Olor Característico, sin olores extraños
- Sabor Característico al producto
- Textura Suave - Firme
- Humedad (%) max 18%



Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto PASAS RUBIAS O BLANCAS de (02) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto

- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Envase flexible BOPP/BOPP de aproximadamente 100 a 200 gramos resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable a agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.144:1980 (revisada el 2017) PASAS RUBIAS O BLANCAS



GUINDON SECO

Descripción general

Producto que proviene de ciruelas (*Prunus domestica*) frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiernizado. De calidad premium.

Características de calidad

- | | |
|---------------|--|
| - Color | Café característico |
| - Olor | Característico, libre de olores extraños |
| - Sabor | Característico al producto |
| - Textura | Suave - Firme |
| - Humedad (%) | máx. 34% |

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto GUINDON SECO de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Lugar de origen



Envase primario para internamiento

- Envase flexible BOPP/BOPP de aproximadamente 180 gramos, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.146:1980 (revisada el 2017) CIRUELA SECA

ESENCIA DE VAINILLA

Descripción general

Esencia líquida color café, de aroma y sabor característico a vainilla.

Características de calidad

- Humedad (%): < 30
- Cenizas totales (%): < 6
- Cenizas insolubles HCl (%): < 0.12
- Extracto etéreo (%): 6 - 10
- Extracto alcohólico (%): > 46
- Aflatoxinas B1 (ppb): < 5
- Aflatoxinas totales (ppb): < 10

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto VAINILLA de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= litro

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Envase pet de 150 a 1000 ml aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.189:1982 (Revisada el 2015) VAINILLA

HARINA DE CHUÑO INGLES

Descripción general

Es usada como espesante en todo tipo de platos y mazamoras. Se compone de papas dulces y amargas seleccionadas y deshidratadas de manera natural mediante un proceso ancestral que ha perdurado en el tiempo

Características de calidad

- Color : Blanco
- Aroma : Característico
- Sabor : Característico

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto HARINA DE CHUÑO INGLES de (10) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Bolsas plásticas de 300gr, 500 gr. O 1 Kg. aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.



- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 011.401:2009 (revisada el 2014) HARINA DE CHUÑO INGLES



GELATINA A GRANEL

Descripción general

Gelatina en polvo fabricada exclusivamente de pieles de bovino (obtenida por tratamiento ácido). No afecta al sabor de los productos. La gelatina mejora el contenido de proteínas de las preparaciones sin aumentar el valor calórico.

Características de calidad

- pH: 4,6 - 6,5
- Humedad: < 15%
- Fuerza gelatina: ± 200 blooms (± 10)
- Viscosidad: 28 - 40 mp (concentración 6,67% y 60°C)
- Cenizas: < 2 %



Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto GELATINA A GRANEL de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del

Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Bolsas de polipropileno de aproximadamente 1 a 5 kilogramos de diferentes sabores, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



Embalaje para internamiento

- Saco de polipropileno de 1-5 Kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.231:1985 (revisada el 2017) GELATINA A GRANEL



HIGO SECO

Descripción general

El higo es un fruto obtenido de la higuera (*Ficus carica*). Desde el punto de vista botánico, el higo es una infrutescencia (un conjunto de frutos). Existen más de 750 especies de higos diferentes entre las comestibles y no comestibles.

Características de calidad

- Color: Exento de moho, color uniforme
- Olor: Característico, libre de aromas extraños
- Sabor: Dulce, pulpa melosa sin sabores extraños

- Aspecto: Sanos, limpios, exento de ácaros e insectos y sin ataques de parásitos.

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto HIGO SECO de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Bolsas de polipropileno de aproximadamente 1 kilogramo, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceites.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:



NTP 209.145:1980 (revisada el 2017) HIGO SECO

MIEL DE ABEJA

Descripción general

La miel es un fluido dulce y viscoso producido por abejas del género Apis, principalmente la abeja doméstica, a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas (áfidos). Estas sustancias son recogidas por las abejas luego transformadas al combinarlas con sustancias propias, depositadas, deshidratadas y almacenadas en los panales para su maduración sin la intervención del hombre en el proceso de explotación de los panales o colmena es conocida como apicultura.



Características de calidad

- Color: Ámbar oscuro.
- Sabor y Aroma: floral, poco dulce. Persistente, intenso.
- Cuerpos Extraños: Ausencia
- Textura: Viscosa. Con tendencia a cristalización moderada
- Humedad: < 18% (refractometría)
- Sólidos insolubles en agua: < 0.1%
- Cenizas: < 8%
- Acidez Libre: < 40 meg/kg.
- Actividad Diastásica: < 8 (escala Gothe)
- HMF: < 40 mg/kg (white)
- Conductividad: < 0,8 mS/cm
- Azúcares reductores (glucosa+fructosa): >65%
- Sacarosa aparente: > 5%



Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MIEL DE ABEJA es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.



Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento

- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

Envase primario para internamiento

- Tarrina – 1 kilogramo y tapa con sistema inviolable abre fácil, ambas realizadas en polipropileno de uso alimentario, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.



9. DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

El postor deberá presentar una declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas. Detallando las características técnicas propias de los sub-ítems o artículos que componen el ítem paquete ofertado por el postor, señalando además en un cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el fabricante y/o productor y/o distribuidor (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación, periodicidad y periodo de abastecimiento de los bienes ofertados; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas Bases, del mismo modo el postor deberá adjuntar los requisitos requeridos por cada uno de los productos considerados en las especificaciones técnicas. (Obligatorio para todos los sub ítems componentes del **ITEM PAQUETE N°01 “VÍVERES DIVERSOS”, ITEM PAQUETE N°02 “VERDURAS” e ITEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”**).



El postor deberá en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad. (Presentar Declaración Jurada) **(OBLIGATORIO PARA TODOS LOS ÍTEMS PAQUETES)**.



El postor deberá conocer y asumir plenamente el riesgo de entregar los bienes en nuestras Bases que actualmente están declaradas como Zona de Emergencia (Presentar Declaración Jurada) **(OBLIGATORIO PARA TODOS LOS ÍTEMS PAQUETES)**.

10. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Requisitos:

El postor debe contar con:

a. ÍTEM PAQUETE N°01 “VIVERES DIVERSOS”

Registro Sanitario emitido por DIGESA y Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. **(Obligatorio para todos los productos con procesamiento primario)**

b. ÍTEM PAQUETE N°02 “VERDURAS”

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

c. ITEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”

Registro Sanitario emitido por DIGESA y Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario otorgado por el



SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG, **(Obligatorio para todos los productos con procesamiento primario).**

Acreditación:

a. ÍTEM PAQUETE N°01 “VIVERES DIVERSOS”

Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete excepto para la levadura, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación detallada en las Especificaciones Técnicas del requerimiento. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo remitir copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero.



Copia simple del Certificado Autorización de Apertura de Funcionamiento de Planta y/o Establecimiento para Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios, autorizados por el Área de Inocuidad alimentaria de SENASA, en cumplimiento al DS N° 004-2011-AG., a nombre del titular del establecimiento. **(Obligatorio para los sub ítems número 1, 5 y 11)**



b. ÍTEM PAQUETE N°02 “VERDURAS”

Copia simple del Certificado Autorización de Apertura de Funcionamiento de Planta y/o Establecimiento para Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios, autorizados por el Área de Inocuidad alimentaria de SENASA, en cumplimiento al DS N° 004-2011-AG., a nombre del titular del establecimiento. **(Obligatorio para todos los sub ítems)**

c. ÍTEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”

Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación detallada en las Especificaciones Técnicas del requerimiento. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo remitir copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero.



Copia simple del Certificado Autorización de Apertura de Funcionamiento de Planta y/o Establecimiento para Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios, autorizados por el Área de Inocuidad alimentaria de SENASA, en cumplimiento al DS N° 004-2011-AG., a nombre del titular del establecimiento.

(Obligatorio para todos los productos con procesamiento primario)

11. EXPERIENCIA DEL POSTOR – FACTURACIÓN

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM], 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. Se consideran bienes similares a los siguientes:

- **ÍTEM PAQUETE 01 “VIVERES DIVERSOS”:** Abarrotes en general
- **ITEM PAQUETE 02 “VERDURAS”:** Todo tipo de verduras que se consuma fresco.
- **ITEM PAQUETE 03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”:** Todo tipo de condimentos y especerías.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con boucher 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, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.



12. CONDICIONES DE OPERACIONES

Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia (país o lugar de origen) y presentación.



13. TRANSPORTE Y SEGUROS

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas.



El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final a los distintos almacenes, según lo establecido en el numeral 5. Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

14. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.

Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el estado.

15. OTRAS OBLIGACIONES

El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en las respectivas bases.

Calidad

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto, de ser el caso.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

Sistema de Contratación

La contratación se realizará por Suma Alzada

16. CONDICIONES DEL SUMINISTRO:

Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas, además de señalar la calidad, marca, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en cada una de las especificaciones técnicas.



REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p>Requisitos: El postor debe contar con:</p> <p>ÍTEM PAQUETE N°01 “VIVERES DIVERSOS” Registro Sanitario emitido por DIGESA y Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. (Obligatorio para todos los productos con procesamiento primario)</p> <p>ÍTEM PAQUETE N°02 “VERDURAS” Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, modificatorias. Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>ITEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS” Registro Sanitario emitido por DIGESA y Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. (Obligatorio para todos los productos con procesamiento primario).</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>a. ÍTEM PAQUETE N°01 “VIVERES DIVERSOS” Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete excepto para la levadura, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación detallada en las Especificaciones Técnicas del requerimiento. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo remitir copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero.</p> <p>Copia simple del Certificado Autorización de Apertura de Funcionamiento de Planta y/o Establecimiento para Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios, autorizados por el Área de Inocuidad alimentaria de SENASA, en cumplimiento al DS N° 004-2011-AG., a nombre del titular del establecimiento. (Obligatorio para los sub ítems número 1, 5 y 11)</p> <p>b. ÍTEM PAQUETE N°02 “VERDURAS” Copia simple del Certificado Autorización de Apertura de Funcionamiento de Planta y/o Establecimiento para Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios, autorizados por el Área de Inocuidad alimentaria de SENASA, en cumplimiento al DS N° 004-2011-AG., a nombre del titular del establecimiento. (Obligatorio para todos los sub ítems).</p> <p>c. ITEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS” Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación detallada en las Especificaciones Técnicas del requerimiento. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo remitir copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una</p>



	<p>declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero.</p> <p>Copia simple del Certificado Autorización de Apertura de Funcionamiento de Planta y/o Establecimiento para Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios, autorizados por el Área de Inocuidad alimentaria de SENASA, en cumplimiento al DS N° 004-2011-AG., a nombre del titular del establecimiento.</p> <p>(Obligatorio para todos los productos con procesamiento primario)</p>
--	---

B	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p>ÍTEM PAQUETE N°001 “VIVERES DIVERSOS”: Dos Millones Sesenta y Siete Ochocientos con 00/100 Soles (S/. S/ 2'067,800.00);</p> <p>ÍTEM PAQUETE N°002 “VERDURAS”: Ciento Diecinueve Mil Cuatrocientos Treinta y Trece con 00/100 soles (S/ 119,433.00);</p> <p>ÍTEM PAQUETE N°003 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”: Ochocientos Ochenta y Nueve Mil Quinientos Ochenta con 00/100 soles (S/ 889,580.00),</p> <p>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. Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ÍTEM PAQUETE 01 “VIVERES DIVERSOS”: Abarrotes en general - ÍTEM PAQUETE 02 “VERDURAS”: Todo tipo de verduras que se consuma fresco. - ÍTEM PAQUETE 03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”: Todo tipo de condimentos y especerías. <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:</p> <p>para el ÍTEM N° 2: Nueve Mil Novecientos Cincuenta y Dos con 00/100 soles (S/ 9,952.00).</p> <p>para el ÍTEM N° 3: Setenta y Cuatro Mil Ciento Treinta y Uno con 00/100 soles (S/ 74,131.00)</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, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la</p>
----------	--



<p>documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>
--



**CAPÍTULO IV
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

100 puntos

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁰

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

¹⁰ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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



Importante

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



CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”
Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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



CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

Importante

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

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras



penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹¹

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

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

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

¹¹ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹².

¹² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³		Sí	No
Correo electrónico :			



Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁴



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-



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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		Sí	No
Correo electrónico :			



Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶		Sí	No
Correo electrónico :			



Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁶ Ibidem.

¹⁷ Ibidem.

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁸

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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



¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-



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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-



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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTOS MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.*

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-



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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²² se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²² En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²³ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
 Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁶ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda esta experiencia en las monedas.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

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



Nota para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])



Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

