

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

**MINISTERIO DE DEFENSA
EJERCITO DEL PERÚ
UNIDAD OPERATIVA 0824**



**BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹**

LICITACIÓN PÚBLICA N°001-2023 EP/UO 0824

**“ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS PARA LA COCCIÓN DE
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO
MILITAR VOLUNTARIO (JERT) DE LA 1RA BRIGADA DE
FUERZAS ESPECIALES AF-2024”.**

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



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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



1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *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 Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o

² 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>

mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 08:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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



Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO



3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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



3.2. GARANTÍAS

Las garantías que deben otorgar los postores y/o contratistas, según corresponda, son las otorgadas por el 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 accesoria, 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 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 estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

La Entidad puede entregar adelantos directos al contratista, los que en ningún caso exceden en conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido



previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES



1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO PERUANO – UO 0824- 1RA BRIG FFEE

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : AV. LAS PALMAS S/N CHORRILLOS – 1RA BRIGADA DE FUERZAS ESPECIALES.

Teléfono: : 01-317-1700

Correo electrónico: : brigadafuerzasespecialesoec@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la Adquisición de suministros para la cocción de alimentos del Personal de Tropa Servicio Militar Voluntario (JERT) de la 1ra Brigada de Fuerzas Especiales AF-2024.

ITEM N°	SUB ITEM	ARTICULOS	UU/MM	CANTIDAD
01	VIVERES SECOS			
	01.1	TE A GRANEL	KG	1,272.960
	01.2	TRIGO PELADO	KG	2,727.771
	01.3	SEMOLA DE TRIGO	KG	6,364.800
	01.4	LEVADURA SECA	KG	1,272.960
	01.5	MANTECA VEGETAL	KG	4,243.200
	01.6	LECHE EVAPORADA	KG	38,188.800
	01.7	MEJORADOR DE PAN	KG	2,120.749
02	VIVERES FRESCOS y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO			
	02.1	CEBOLLA ROJA	KG	20,791.680
	02.2	PORO	KG	6,364.800
	02.3	APIO	KG	10,608.000
	02.4	LECHUGA AMERICANA	KG	1,697.280
	02.5	NABO	KG	1,697.280
	02.6	AJI AMARILLO	KG	1,697.280
	02.7	PIMIENTO	KG	1,697.280
	02.8	ZANAHORIA	KG	8,486.400
	02.9	TOMATE ITALIANO	KG	8,486.400
	02.10	ACEITUNA DE MESA NEGRAS	KG	8,486.400
	02.11	MARGARINA VEGETAL	KG	6,364.800
	02.12	JAMONADA ESPECIAL	KG	8,486.400
	02.13	MERMELADA DE FRUTAS (PIÑA, FRESA ETC)	KG	4,243.200
	02.14	PIÑA CAYENA	KG	18,103.500
03	PRODUCTOS CARNICOS			

04	03.1	CARNE DE PORCINO - CARCASA DE CERDO FRESCA SIN CABEZA	KG	18,275.500
	CONDIMENTOS Y ESPECIERIAS			
	04.1	ACHIOTE	KG	424.320
	04.2	AJI PANCA SECO S/SEMILLA	KG	424.320
	04.3	CANELA ENTERA	KG	424.320
	04.4	CHUÑO	KG	424.320
	04.5	COMINO	KG	551.616
	04.6	GALLETA DE SODA	KG	551.616
	04.7	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	551.616
	04.8	HONGOS y LAUREL	KG	551.616
	04.9	INFUSIONES (manzanilla, hierba luisa, hinojo, anís, etc.)	KG	551.616
	04.10	KION	KG	424.320
	04.11	OREGANO	KG	424.320
	04.12	PALILLO	KG	424.320
	04.13	PASAS	KG	424.320
	04.14	PIMIENTA MOLIDA	KG	551.616
	04.15	REFRESCOS (piña, naranja, chicha morada, etc.)	KG	551.616
	04.16	SILLAO	KG	424.320
	04.17	SUSTANCIA DE CARNE	KG	551.616
	04.18	SUSTANCIA DE GALLINA	KG	551.616
	04.19	TUCO TALLARIN	KG	551.616
	04.20	ESENCIA DE VAINILLA	KG	424.320
	04.21	VINAGRE TINTO	KG	535.492
	04.22	AJOS MOLIDOS	KG	551.616
05	PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS			
	05.1	POTA FRESCA	KG	12,395.040

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DE LA COMANDANCIA GENERAL DE LA 1RA BRIGADA DE FUERZAS ESPECIALES N°424-2023/1ra BRIG FFE/SELOG/OEC del 20 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 PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO APLICA

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de ÚN (01) día calendario para cada entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

N°	ARTÍCULO	INTERNAMIENTO MENSUAL REFERENCIAL										TOTAL REF.
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	
	ITEM N° 1 - VIVERES SECOS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	ITEM N° 2 - VIVERES FRESCOS y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	ITEM N° 3 - PRODUCTOS CARNICOS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	ITEM N° 4 -CONDIMENTOS y ESPECERIAS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	ITEM N° 5 -POTA FRESCA	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

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 DIEZ CON 00/100 SOLES (S/10.00) en Cta. Cte. N° 0000292087 del Banco de la Nación y luego con el voucher de depósito solicitar la reproducción de bases en la oficina de contrataciones de la 1RA Brigada de Fuerzas Especiales, en el horario de 08:00 hrs hasta las 16:00 hrs.

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 2024.
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, y sus modificatorias.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública

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 documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- f) Declaración Jurada de garantía comercial del postor por los bienes ofertados garantizando la calidad de los mismo dependiendo de la vida útil de cada uno según su naturaleza o condiciones técnicas comprometiéndose el postor a subsanar o reponer sin costo alguno, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad en su plazo que supere la garantía comercial mínima: la garantía mínima de los víveres frescos será de 3 días calendarios y de víveres secos 3 meses.
- g) Declaración Jurada en la que acredite el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección, documento mediante el cual el postor garantice el cumplimiento de la calidad, cantidad, presentación, periodicidad y plazo de entrega de los bienes ofertados para un periodo estimado de abastecimiento de diez (10) meses, según Fichas Técnicas señaladas en las Bases, precisando además la **marca y procedencia** de los mismos.
- h) **PARA TODOS LOS ITEMS**

Requisitos:

Para productos industrializados o procesados se solicita el Certificado de principios generales de higiene (PGH), norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados para el consumo humano según la RM. 066-2015/MINSA, donde indica que todas aquellas empresas que comercializan, distribuyen y almacenan.

Acreditación:

Copia simple del certificado de principios generales de higiene (PGH) norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados para el consumo humano según la RM. 066-2015/MINSA (solo para productos industrializados o procesados).

- i) 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)**
- j) 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:

⁵ 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.

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" 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.

Ítem N° 1, N°3, N°4 y N°05

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- 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 – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos 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 Haya¹⁰.
- 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 Av. Las palmas S/N – Chorrillos - Cuartel 1ra Brigada de Fuerzas Especiales – Departamento de logística – Órgano Encargado de las Contrataciones de 08:00 a 16:00 hrs.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Importante

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



2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERÓDICOS.



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

- Recepción del Jefe del almacén.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.



Dicha documentación se debe presentar en en Av. Las palmas S/N – Chorrillos - Cuartel 1ra Brigada de Fuerzas Especiales – Departamento de logística – Órgano Encargado de las Contrataciones de 08:00 a 16:00 hrs.

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 CONSUMO DEL PERSONAL DE TROPA DE LA 1RA BRIGADA DE FUERZAS ESPECIALES

I. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1 ANTECEDENTES

La 1ra Brigada de Fuerzas Especiales, es una unidad operativa del Ejército, tiene como principio básico la formación de las acciones de preparación, formación, capacitación, especialización del personal militar de la 1ra Brigada de Fuerzas Especiales del Ejército. En efecto, son integrantes de la 1ra Brigada de Fuerzas Especiales, el personal de tropa; para quienes anualmente, se requiere la contratación de distintos productos alimenticios aptos para el consumo humano; contratación que es realizada mediante procedimiento de selección sujeto a la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

1.2 BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA"
- Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el "Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos"
- Decreto Legislativo N° 1290, "Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas"
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, "Aprueban Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios"
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.
- Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria.
- Resolución Directoral N° 0058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA "Aprueban Guías de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias"

- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"
- Normas Técnicas Peruanas
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.



1.3 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de alimentos para el personal de tropa de la 1ra Brigada de Fuerzas Especiales del Ejército.



1.4 FINALIDAD PÚBLICA

Garantizar la alimentación adecuada e inocua del personal de tropa de la 1ra Brigada de Fuerzas Especiales del Ejército; lo que a su vez coadyuvará a la prestación de servicios militares de calidad y eficientes.



1.5 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

Seleccionar a contratistas, personas naturales o jurídicas o agrupación de éstos en Consorcio, para que suministren alimentos para el personal de tropa de la 1ra Brigada de Fuerzas Especiales del Ejército; según la siguiente agrupación de alimentados por ítems, como se detalla a continuación.

N°	ARTÍCULO	CANTIDAD	U/MED
ITEM N° 1 - VIVERES SECOS			
1.2	TE A GRANEL	1,272.960	Kg.
1.3	TRIGO PELADO ENTERO	2,727.771	Kg.
1.4	SEMOLA DE TRIGO	6,364.800	Kg.
1.5	LEVADURA SECA	1,272.960	Kg.
1.6	MANTECA VEGETAL	4,243.200	Kg.
1.7	LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA	38,188.800	Kg.
1.8	MEJORADOR DE PAN	2,120.749	Kg.
ITEM N° 2 - VIVERES FRESCOS y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO			
2.1	CEBOLLA ROJA	20,791.680	Kg.
2.2	PORO	6,364.800	Kg.
2.3	APIO	10,608.000	Kg.
2.4	LECHUGA AMERICANA	1,697.280	Kg.
2.5	NABO	1,697.280	Kg.
2.6	AJI AMARILLO	1,697.280	Kg.
2.7	PIMIENTO	1,697.280	Kg.
2.8	ZANAHORIA	8,486.400	Kg.
2.9	TOMATE ITALIANO	8,486.400	Kg.
2.10	ACEITUNA DE MESA NEGRAS	8,486.400	Kg.
2.11	MARGARINA VEGETAL	6,364.800	Kg.
2.12	JAMONADA ESPECIAL	8,486.400	Kg.
2.13	MERMELADA DE FRUTAS (PIÑA, FRESA ETC)	4,243.200	Kg.
2.14	PIÑA CAYENA	18,103.500	Kg.
ITEM N°3 - PRODUCTOS CARNICOS			
3.1	CARNE DE PORCINO - CARCASA DE CERDO FRESCA SIN CABEZA	18,277.500	Kg.
ITEM N° 4 - CONDIMENTOS Y ESPECIERIAS			
4.1	ACHIOTE MOLIDO	424.320	Kg.
4.2	AJI PANCA SECO S/SEMILLA	424.320	Kg.
4.3	CANELA ENTERA	424.320	Kg.
4.4	HARINA DE CHUÑO	424.320	Kg.
4.5	COMINO MOLIDO	551.616	Kg.
4.6	GALLETA DE SODA	551.616	Kg.
4.7	GLUTAMATO MONOSODICO	551.616	Kg.

4.8	HONGOS y LAUREL	551.616	Kg.
4.9	INFUSIONES	551.616	Kg.
4.10	KION	424.320	Kg.
4.11	OREGANO	424.320	Kg.
4.12	PALILLO	424.320	Kg.
4.13	PASAS NEGRAS	424.320	Kg.
4.14	PIMIENTA MOLIDA	551.616	Kg.
4.15	REFRESCOS INSTANTANEOS	551.616	Kg.
4.16	SILLAO	424.320	Kg.
4.17	SUSTANCIA DE CARNE	551.616	Kg.
4.18	SUSTANCIA DE GALLINA	551.616	Kg.
4.19	TUCO TALLARIN	551.616	Kg.
4.20	VAINILLA	424.320	Kg.
4.21	VINAGRE TINTO	535.492	Kg.
4.22	AJOS MOLIDOS	551.616	Kg.
ITEM N° 5 - PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS			
5.1	POTA FRESCA	12,395.040	Kg.

1.6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES:

Se precisa que todos los bienes requeridos mediante el presente procedimiento de selección, además de cumplir con las Especificaciones Técnicas detalladas en el numeral siguiente, deberán cumplir de manera obligatoria con las normas señaladas en la Base Legal del numeral 1.2 precedente.

Los alimentos que se internen a nuestra Entidad no deberán tener agentes contaminantes que puedan resultar nocivos para la salud, no deberán tener residuos de plaguicidas empleados en la producción y cosecha que excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius. En la cosecha y almacenamiento de vegetales, especialmente en cereales y semillas, deben así mismo, adoptarse las medidas necesarias para prevenir la presencia de hongos, particularmente los generados de toxinas, así como la exposición a otras sustancias contaminantes.

Está prohibido utilizar sustancias con el propósito de acelerar o provocar la madurez forzada de las frutas o verduras, esto podrá dar lugar a la aplicación de penalidades, sin perjuicio de resolverse el contrato por incumplimiento de obligaciones contractuales.

En todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos destinados al consumo humano, se debe aplicar la Validación técnica oficial del Plan HACCP vigente, por lo que se exigirá en la etapa de presentación de ofertas, como documento de admisión, la presentación de la Certificación de dicha validación que comprenda a cada producto fabricado, elaborado o fraccionado, según corresponda, del ítem al que se presenta el postor. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

El proveedor, deberá garantizar que su personal que interne el producto a nuestra Entidad, se encuentre debidamente uniformado, en total higiene y cuente con capacitación continua y permanente en higiene de alimentos basada en Buenas Prácticas de Manipulación, a efectos de garantizar que los productos alimenticios que sean internados a nuestra Entidad, guarden la inocuidad, salubridad e higiene. Para tales efectos, se exigirá para todos los ítems, que los postores presenten como documento de admisión de su oferta, la copia de la capacitación en higiene de alimentos basada en Buenas Prácticas de Manipulación, la cual se deberá encontrar a nombre del personal del postor que se encargará del despacho y entrega de los alimentos a nuestra Entidad.

Dichas capacitaciones deberán haber sido brindadas con no más de dos (2) meses de antigüedad a la fecha de presentación de ofertas. Asimismo, como requisito de admisión de oferta, se exigirá que el postor se comprometa mediante declaración jurada, que su personal recibirá capacitaciones continuas y permanentes (en intervalos de por lo menos 3 meses) en la referida materia; ello a fin de garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, salubridad e higiene sobre los mismos, durante todo el plazo de ejecución del Contrato.

Asimismo, aplicable para todos los ítems, el postor deberá presentar como documento de admisión de su oferta, el Certificado de Saneamiento Ambiental vigente de su establecimiento (en caso de consorcios, de los establecimientos de todos sus integrantes), en el cual se certifique haber realizado actividades de desinsectación, desratización y desinfección. Todo ello, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos requeridos y evitar la contaminación cruzada de los mismos.

En aras de cautelar la inocuidad y salubridad de los alimentos que serán destinados al consumo de nuestro personal, se exigirá que los postores, en el caso de todos los ítems, también presenten como requisito de admisión de su oferta, el programa de limpieza y desinfección del lugar donde se almacena el producto, así como del vehículo que transportará el mismo a la Entidad, el cual deberá tener en cuenta, de ser el caso, el manejo o empleo de sustancias y/o productos que se consideren peligrosos para la salud, de conformidad a lo establecido en la Ley General de Salud y normas emitidas por la Autoridad de Salud correspondiente. Dicho programa debe encontrarse firmado por el postor, y deberá contener como mínimo, los objetivos, alcance, responsables, herramientas, materiales, sustancias químicas (desinfectantes y plaguicidas autorizados), sus concentraciones, uso, la frecuencia, control, verificación y registros; de tal manera que nuestra Entidad pueda tener la seguridad de que los bienes alimenticios solicitados serán depositados en ambientes idóneos y que no contaminen el producto. En caso el postor sea comercializador que no almacene el producto, deberá presentar una declaración jurada indicando dicha condición.

Nuestra Entidad además de requerir que los productos sean elaborados o procesados en establecimientos que se encuentren debidamente autorizados y cumplan con las condiciones de salubridad; requiere que el producto sea transportado a nuestra Entidad en vehículos adecuados e inocuos, conforme a lo indicado en las Especificaciones Técnicas; por lo que en virtud a lo dispuesto en el artículo 76° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, los vehículos deberán ser sometidos a limpieza y desinfección así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto. En ese sentido, el postor deberá adjuntar a su oferta una declaración jurada a través de la cual garantice el transporte en las condiciones señaladas.

El proveedor que presente su oferta a nuestra Entidad para determinado ítem o ítems, deberá ofertar la totalidad de sub ítems que conforman el mismo.

El proveedor que se presente al procedimiento de selección y que resulte adjudicado con la buena pro, procediendo a suscribir el Contrato correspondiente, asume la obligación de brindar a nuestra Entidad, la información del producto (cuando se requiera), lo que incluirá la información sobre las advertencias y/o riesgos que debe considerar nuestra Entidad respecto de los mismos.

Nota Importante: Cualquier alimento que al momento que se interne o durante el periodo de garantía, evidencie falta de inocuidad, será remitido a los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo, a efectos de detectar si los mismos efectivamente no cumplen con las disposiciones de inocuidad señaladas en la Base Legal del presente requerimiento. De ser ese el caso, se procederá a informar de inmediato al SENASA o a DIGESA para que se adopten las acciones correspondientes.

II. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS:

2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS POR CADA PRODUCTO:

Los productos alimenticios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:



ÍTEM N° 01: VÍVERES SECOS**SUB ÍTEM N° 1.1 TÉ A GRANEL**

Hojas de té negro, de brote completo, tierno, sanos y limpios, provenientes de cosecha fina, es decir, aquella en que predomina, en número y en peso, brotes en activo crecimiento y que consta de yema terminal de más de una hoja aún bien desenvuelta. Se precisa que no se considera cosecha fina a aquella que contenga más del 10% de brotes y hojas quebradas, magulladas o rotas y de brotes y hojas no sanas, ya sea por estar marchitas o por haberse calentado, haber adquirido decoloraciones amarillentas, cobrizas, marrones o negras, diferentes al estado de los brotes y de las hojas. Asimismo, no se considera cosecha fina a aquella que contenga más del 1% de unidades de impurezas o contaminantes.

Las hojas de té negro que requiere nuestra Entidad, tienen que pertenecer al denominado "té aceptado"; es decir, aquel que, después de ser inspeccionado, determina que es, en calidad, pureza, sanidad y adecuacidad para el consumo, igual o mejor que el patrón y que, por tanto, puede ser comercializado y consumido en nuestro país.

Las hojas de té negro deben provenir de plantas procesadoras que cumplan lo establecido en el numeral 5.2.1 de la Norma Técnica Peruana: NTP 209.040:1974 (revisada el 2015)

Se precisa que el requerimiento de nuestra Entidad está orientado al producto TÉ, y no al denominado "BT" ¹¹ que no es materia del requerimiento. Como se ha indicado previamente, el "TE" es el resultado de un proceso de hojas verdes de la planta del té (*camelia sinensis*).

Características Organolépticas:

- Humedad: Máx. 5.0 %
- Aspecto: Hojas seleccionadas de brotes sanos y limpios totalmente secas, de color negro, con aroma y sabor característicos.

Presentación:

Sacos de polietileno de 5 Kg.

El envase deberá ser inerte a fin de no alterar las cualidades del producto. Asimismo, deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

Rotulado:

Deberá denominarse "té" a granel, no "producto a base de Té"; puesto que este último se denomina así cuando contiene más de 10% de aditivos, lo cual no es solicitado por nuestra Entidad.

Toda rotulación deberá realizarse usando tintas inocuas, indelebles o permanentes, no solubles en agua y con colores fuertes que contrasten al máximo con el color exterior del envase. Asimismo, el texto deberá contener necesariamente la siguiente información:

- Nombre del producto
- Nombre y dirección del productor
- Peso neto
- Fecha de producción
- Número de lote de entrega.

Vida útil: 24 meses

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir



características indeseables que impidan el consumo del producto

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Certificado de procesamiento primario con valor oficial emitido por SENASA por el té a granel. El certificado deberá indicar como mínimo la operación de envasado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto, esto es que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 1.2 TRIGO PELADO ENTERO

Elaborado a partir de granos secos, limpios, inocuos, y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado. Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de álcali procedentes del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.

La alcalinidad del trigo después de su elaboración deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción. No se podrá ofertar ni se aceptará granos de trigo descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.

Vida útil: 6 meses.

Características físico sensoriales:

- Aspecto: granos sueltos, sin grumos, exentos de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.
- Color: perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.
- Olor: característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.

Se precisa que no se admitirá producto que tenga olor a rancio, ácido, y en general olor diferente al característico de un producto sano y normal.

Presentación:

Sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg, fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso alimentario al que se destina, no debiendo transmitir sustancias tóxicas, ni olores ni sabores indeseables.

El envase deberá salvaguardar las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la siguiente información básica:

- Nombre del producto
- Nombre del productor
- Procedencia



- Mes y año de cosecha
- Peso neto
- Número de lote
- Número de Registro Sanitario o Certificado de Procesamiento Primario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto o el certificado de procesamiento primario con valor original emitido por SENASA. En caso se presente el certificado de procesamiento primario, éste deberá indicar como mínimo las operaciones de lavado, seleccionado, empacado y envasado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.
2. Presentar análisis de plaguicidas por cada lote internado.

SUB ÍTEM N° 1.3 SÉMOLA DE TRIGO

Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*), obtenida de granos limpios, sanos y libres de parásitos y excretas de animales. No debe ser mezclada con productos de similares características o con cuerpos extraños a su naturaleza. Debe ser suelta, sin grumos, germen, exento de impurezas, de partículas extrañas, de mohos, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios; de olor agradable y fresco, no rancio.

El producto deberá estar exento de metales pesados, residuos de plaguicidas y micotoxinas que superen los límites establecidos por la Autoridad Sanitaria Nacional o en su defecto por lo indicado en el Codex Alimentarius.

Deberá cumplir con los requisitos físico químicos y microbiológicos establecidos en la Tabla N° 1 y N° 2 de la Norma Técnica Peruana N° 205-032. Sin perjuicio de ello, se precisa lo siguiente:

- Humedad: Máx. 15.0
- Color: Característico (amarillento)
- Olor y sabor: Característico
- Textura: vidriosa.

Vida útil: 6 meses.

Presentación:



Sacos de yute de primer uso tejidos por 25 kg; fabricados con sustancias que son inocuas y apropiadas para el uso alimentario al que se destina, no debiendo traer sustancias tóxicas, ni olores ni sabores indeseables.
El envase deberá salvaguardar las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la siguiente información:

- Nombre o marca del producto.
- Nombre del fabricante.
- Procedencia.
- Número de Registro Sanitario
- Peso neto
- Número de Lote.
- Fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transportar características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan HACCP vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda a cada producto fabricado, elaborado o fraccionado, según corresponda, del ítem al que se presenta el postor. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 1.4: LEVADURA SECA PARA PANIFICACIÓN

Cultivo puro obtenido a partir de la fermentación controlada de *Saccharomyces cerevisiae*, que ha crecido en un medio nutritivo adecuado.

La clasificación de levadura que se requiere, de acuerdo a su contenido de humedad, es la levadura seca, la cual es sometida a un proceso de secado y se presenta en partículas de diferentes tamaños y formas.

El producto solicitado no debe contener sustancias conservadoras ni elementos nocivos en general, ni materias extrañas.

Características físicas



- Color uniforme.
- Olor característico, no debe tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable.

Características físico-químicos:

- Humedad en g/100 g: Máx. 10,0
- Materia seca en g/100 g: Min. 90,0
- Cenizas en base seca en g/100 g: Máx. 5,0
- pH (solución al 10%): Min. 3,5
- Porcentaje de células vivas: Min. 65,0

Requisitos microbiológicos:

El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla 1 del numeral 5.3 de la Norma Técnica Peruana NTP 106.007:2018

Vida útil: 24 meses.

Presentación:

El producto debe estar envasado con un material adecuado y totalmente hermético, de manera que lo proteja de la contaminación externa y asegure la conservación del producto durante su almacenamiento, por lo que se requiere que se presente en cajas de 40 paquetes aproximadamente. Empaque interior: bolsas de poliéster.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la siguiente información:

- Nombre o marca del producto
- Procedencia
- Nombre del fabricante
- Peso neto
- Número de lote
- Fecha de producción y de vencimiento del producto.
- Condiciones de almacenamiento y conservación, de conformidad con lo establecido en el numeral 9.1.2 de la Norma Técnica Peruana: NTP 106.007.2018

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, forma de almacenamiento, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 1.5: MANTECA VEGETAL

Grasa de origen vegetal 100%, obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, de olor, color y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión ni aceites polimerizados ni aceites minerales.

Características del producto:



Aspecto físico: semi sólido pastoso

Color: blanco cremoso

Olor: característico del producto

Características físico-químicas:

- Acidez: Máx. 0.35%
- Índice peróxido: 010 a 0.30 mg/kg
- Punto de fusión: 45°C
- Humedad y material volátil: Máx. 0,2 %
- Rancidez Negativa (-)

Vida útil: 12 meses.

Presentación:

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de polietileno, para evitar contacto con agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad. Ambos empaques deberán estar cerrados y sellados, a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Empaque en cajas de cartón corrugado por 10 kg, y envase primario o interno de bolsa de polietileno.

Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la siguiente información:

- Nombre o marca del producto.
- Nombre del fabricante.
- Procedencia.
- Número de Registro Sanitario
- Peso neto
- Número de Lote
- Fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda a cada producto fabricado, elaborado o fraccionado, según corresponda, del ítem al que se presenta el postor. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"



Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 1.6 LECHE EVAPORADA RECONSTITUIDA

Alimento líquido obtenido mediante la eliminación parcial del agua únicamente de la leche, por el calor o por cualquier otro proceso que permita obtener un producto con la misma composición y características.

El producto requerido no debe sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, entre otros.

Características organolépticas

- Color: de blanco a crema
- Olor: agradable y libre de olores extraños
- Aspecto: fluido uniforme
- Sabor: agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.

Características fisicoquímicas

Característica	Unidad	Leche evaporada entera
Grasa de leche	g/100g	Mínimo 6,5
Sólidos totales de leche	g/100g	Mínimo 23,0
Sólidos no grasos	g/100g	Mínimo 16,5
Proteína de leche	g/100g	Mínimo 6,0

Se podrá enriquecer el producto adicionando los aditivos alimentarios contemplados en la Norma Codex CXS 192-1995.

Contaminantes:

Los productos deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes contemplados para el producto en la Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995)

Vida útil: 9 meses.

Presentación

Presentación cajas de 24 o 48 Latas, de 400 +/-10gr.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la siguiente información:

- Nombre del producto
- Contenido de grasa de leche.
- Lista de ingredientes
- Nombre del fabricante
- Fecha de producción y de fecha de vencimiento
- Número de Lote
- Número de Registro Sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del





productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil y almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda a cada producto fabricado, elaborado o fraccionado, según corresponda, del ítem al que se presenta el postor. Asimismo, únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"
4. **En caso de MYPES** y personas naturales fabricantes, deberán presentar la Certificación Sanitaria del Sistema Integrado de Producción – SIP emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, las Direcciones/Gerencias Regionales de Salud o la que haga sus veces a nivel nacional, de conformidad a lo establecido en el Decreto Supremo N° 004-2022-MIDAGRI.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 1.7: MEJORADOR DE PAN

Producto en polvo, libre de grumos y exento de materias extrañas, destinado a brindar mejores cualidades organolépticas a los panes, ya que refuerza el gluten dando un mayor volumen al pan, mejor color (corteza dorada) y produce una miga homogénea, de amplio uso en la panadería y pastelería.

Vida útil: Como mínimo debe ser de seis meses.

Características físico-químicas:

- Humedad: 11.90 - 13.60%
- Cenizas: 1.60%
- Acidez Titulable: 0.56%

Presentación:

El empaque debe ser de material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrado y sellado herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento

El producto debe ser internado en Bolsas de polietileno de 5 Kg.

Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca o datos del productor, procedencia, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representante cuenta con capacitación en manipulación de alimentos.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas organolépticas y microbiológicas del producto.

ÍTEM N° 02: VÍVERES FRESCOS Y COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO

SUB ÍTEM N° 2.1 CEBOLLA ROJA

Bulbos de primera calidad, seleccionados, limpios, frescos, enteros y sanos (sin magulladuras, sin signos de podredumbre), con grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos).

El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en mallas de primer uso, las cuales deberán facilitar su transporte y manipulación. Dichas mallas deberán estar limpias. Solo deben estar compuestas por cebolla fresca de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico.

Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.



3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 2.2 PORO

Producto de primera calidad, de color característico, fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sin indicios de putrefacción o magulladuras, libre de productos químicos, con madurez óptima.
Tamaño promedio del producto: de 30 a 40 cm. El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en atados y en bolsas de polietileno. Solo debe estar compuesto por poro fresco de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico.

Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas



por el SENASA)

4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.



SUB ÍTEM N° 2.3 APIO

Hojas de apio de entre 35 a 50 cm, de primera calidad. Producto fresco, limpio, de primera calidad, que no deberá presentar magulladuras ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Con madurez óptima para consumo humano. No deberá presentar residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos) Sin olor o sabor que indique su descomposición o turgentes. Resistentes a la manipulación
El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.



Presentación:

Se deberán presentar en atados y dentro de bolsas de polietileno. Solo debe estar compuesto por apio fresco de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico.

Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, dividido, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al

país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.



SUB ÍTEM N° 2.4 LECHUGA AMERICANA

Hojas tiernas, frescas, de primera calidad, de color verde característico a la variedad solicitada, limpias es decir sin residuos de productos químicos, ni restos de barro o cualquier otra sustancia o elemento extraño al producto. No deberán presentar magulladuras, mohos, hongos o cualquier apariencia o indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.

El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno limpias de primer uso, para facilitar el transporte, manipuleo y almacenamiento. Solo debe estar compuesta por lechugas frescas de la misma variedad, grado, color y tamaño.



Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico.

Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 2.5 NABO

Hortaliza de primera calidad, de forma redonda, de tamaño entre 12 y 15 centímetros de longitud; con carne de color blanco o amarillento, cubierta por una piel fina de color amarillo o blanco que en ocasiones puede llegar a presentar una coloración roja o púrpura en el extremo superior. El producto debe ser limpio (sin mohos, hongos), fresco es decir sin indicios de putrefacción; entero, sin magulladuras y sin signos de maltrato o descomposición, sanos y con madurez óptima.

Su peso oscilará entre 150 – 250 gramos. El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno limpias de primer uso, para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento. Solo deben estar compuestas por nabo fresco de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 2.6 AJÍ AMARILLO

Ají amarillo entero fresco, de longitud de entre 10 a 12 cm. Sanos, variedad de Primera Calidad. Libre de hongos mohos ni inicios de putrefacción maltrato o descomposición.





Características:

- Organolépticas: Color, olor y sabor característico.
- Limpios, frescos, enteros y sanos.
- Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial

Presentación:

En sacos de yute o polietilenos de primer uso de 25 kg o 50 kg, cosidos, para facilitar el transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá garantizar la higiene del producto. Deberá evitar que el producto se marchite prematuramente por el calor o se ensucie.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 2.7 PIMIENTO

Producto de primera calidad, fresco, de color característico (rojo o verde), con tres o cuatro cascos bien marcados, de aroma dulce – afrutado, de buen tamaño, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sin indicios de putrefacción o magulladuras, libre de productos químicos, con madurez óptima.

Tamaño del fruto de 150 a 200 gramos.

Presentación:

Debe internarse en jvas de plástico limpios, para facilitar su transporte, manipulación y almacenamiento. Solo deben estar compuestas por pimientos frescos de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transportar características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 2.8 ZANAHORIA

Producto de primera calidad. Raíz gruesa y alargada, de apariencia cónica, de tamaño entre 15 a 17 cm, de peso aproximado entre 100 y 250 gramos. Cáscara de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. De textura dura y sólida, con sabor ligeramente dulce. El producto debe ser fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sano, firme, sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima.

Presentación:

Debe internarse en sacos de polietileno de primero uso, cosidos, para facilitar su



transporte. Solo deben estar compuestas por zanahorias frescas de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transportar características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 2.9 TOMATE ITALIANO

El tomate es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El tomate requerido por nuestra Entidad tiene la clasificación de "primera", debiendo tener una forma ovalada, de piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agri dulce.

El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez óptimo y satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez deberá ser tal que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

El producto debe ser limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gramos.

Presentación:

Debe internarse en cajas, canastas o sacos de primer uso (indicar cuál de ellos empleará



el proveedor) debidamente cerrados, para facilitar su transporte. Solo deben ser compuestas por tomates frescos de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico.

Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transportar características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: limpiado, seleccionado y envasado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 2.10 ACEITUNA DE MESA NEGRA

Aceitunas de mesa negras enteras al natural, a las que se les ha quitado el pedúnculo, conservan su forma original y no están deshuesadas, obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y la época de recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no solo en la piel sino también en la pulpa.

Deberán estar exentas de sabores y olores anormales; de defectos que puedan afectar su consumo o adecuada conservación; exentas de materias extrañadas; sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal; calibradas, de la variedad o variedades indicadas en el rotulado del envase.

Las aceitunas deberán ser sanas y limpias.

Características físico-químicas y organolépticas:

Acidez mínima expresada en ácido láctico, de 0,6% y una máxima de 2%



Olor: característico

Sabor: característico, ligeramente salado

Presentación:

Envase hermético. Material de plástico resistente que proteja al producto de factores externos, con seguridad en la tapa para una suficiente resistencia al transporte, lo que asegura además la conservación del producto durante su almacenamiento.

Bidón de plástico de 50 Kg

Rotulado:

El rotulado del envase permitido será con papel o sellos impresos con tinta o pegamento no tóxico, que indique lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Tamaño o calibre.
- Variedad.
- Nombre del productor.
- Procedencia.
- Identificación del lote
- Peso neto o escurrido
- Fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: seleccionado, envasado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 2.11 MARGARINA VEGETAL

Producto comestible, resultante de la emulsión de grasas vegetales. De consistencia oleosa, vegetal, y con sal, que no deberá tener partículas extrañas al producto.

Características organolépticas:

- Color: Amarillo cremoso característico
- Olor: Característico o similar al de la mantequilla
- Sabor: Característico, ligeramente salado



Características Físico-Químicas:

- Punto de Fusión: No mayor a 40.00° C
- Humedad: 16.0 g (por cada 100 g de alimento)
- Grasas: Mínimo de 80% sobre el peso del producto terminado.
- Acidez: No mayor de 0.35 %
- Vitamina A: 819 ug (por cada 100 g de alimento)
- Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con: acético, ácido fosfórico; cítrico; láctico; tartárico y sus sales de sodio y calcio: Máx. 10 g/kg

Características microbiológicas:

Los alimentos y bebidas deben cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos correspondiente a su grupo para ser considerados aptos para el consumo humano, de acuerdo a lo establecido en la NTP N° 071-MINSA/DIGESA.V.01

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10 ²

Vida útil: Hasta 12 meses

Presentación:

En cajas de cartón corrugado debidamente cerradas, resistente al manipuleo y apilamiento. El producto estará protegido por un envase de plástico, que lo protegerá de agentes extraños contaminantes. El empaque debe estar cerrado y sellado.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es la siguiente:

- Nombre y marca del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Peso neto.
- Número de lote
- Fecha de vencimiento
- Número de Registro Sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de

obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"



Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 2.12 JAMONADA ESPECIAL

Embutido elaborado a base de carne de pollo y de cerdo, con agua, sal y condimentos permitidos. Los embutidos deberán ser preparados a partir de carne que proceda de animales de abasto que hayan sido sometidos a inspección veterinaria ante mortem y post mortem.

En su elaboración, no se permitirá el uso de almidones, féculas y harina de soya.

Requisitos organolépticos:

- Aspecto: forma y tamaño propias del producto, exentos de materias extrañas
- Sabor: agradable, característico del producto, exento de sabor extraño, rancio y ácido. No deben estar rancios en ningún caso.
- Olor: agradable, característico del producto, exento de olores extraños o ácidos.
- Color: característico del producto, exento de cualquier coloración extraña.
- Textura: Característica del producto.

Requisitos microbiológicos:

Se debe cumplir con lo dispuesto en el numeral 7.3 de la Norma Técnica Peruana NTP 201.012

Vida útil: mínimo 30 días.

Presentación:

En molde o funda de poliamida de 100 g.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre o marca del producto.
- Nombre del fabricante.
- Procedencia.
- Número de Registro Sanitario
- Peso neto
- Número de Lote.
- Fecha de producción y de vencimiento del producto

Transporte:

Los embutidos crudos deben ser transportados en unidades isotérmicas o refrigeradas, a fin de mantener una temperatura menor de 8° C a su llegada al punto de comercialización. Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.

3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verifica que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 2.13 MERMELADA DE FRUTAS

Mermelada "tipo I"¹², de clase I¹³, de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua. Debe contar con consistencia buena, es decir, debe presentar la fruta entera, los trozos, tiras o partículas finas de la misma, estar dispersos uniformemente en todo el producto. Cuando la fruta está entera o en trozos grandes, el producto puede presentar una ligera tendencia a fluir y una consistencia un poco menos viscosa.

Sabor:

- 50% de fresa
- 50% de piña

Características organolépticas:

- Color bueno: Es el que presenta una mermelada de color brillante prácticamente uniforme a través de todo el producto y característico de la variedad ofertada (fresa y piña); libre de oscurecimiento.
 - Sabor y olor: Sabor y aroma distintivo y característico al de la variedad: fresa y piña.
- Vida útil: Hasta cuatro (4) años.

Presentación:

Envase de vidrio de 1 kg, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre o marca del producto.
- Nombre del fabricante.
- Procedencia.
- Número de Registro Sanitario
- Peso neto
- Número de Lote.
- Fecha de producción y de vencimiento del producto

Transporte:

¹² Mermelada tipo I: Es la mermelada que ha sido preparada con frutas de una sola especie. Numeral 3.10 de la Norma Técnica Peruana N° 203.047.1991 (revisada el 2017)

¹³ Mermelada clase I: Es la clase de mermelada que contiene la fruta entera, en trozos o en tiras grandes. Numeral 3.12 de la Norma Técnica Peruana N° 203.047.1991 (revisada el 2017)

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transportar características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 2.14 PIÑA CAYENA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIÑA CAYENA
 Denominación técnica : PIÑA CAYENA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Descripción General : De forma infrutescencias ovalada y gruesa.
 Color: La pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Típica de cultivar. La pulpa es muy aromática y de sabor dulce.

N°	DAT	PIÑA CAYENA	9.12.16
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	1.1.15
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Fruta carnosa, celdillas con alto contenido de jugo dulce de excelente calidad.	
	Color	Característico a fruta fresca.	
	Olor	Parte comestible ligeramente amarillo.	
	Sabor	Dulce, agradable al paladar.	
2.	ACABADO	Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar.	

		Deberá presentar una madurez intermedia y tamaño uniforme.	
		Deberán ser óptimamente frescos y limpios, libre de putrefacción, cortes y deterioro.	
	Referencia	NTP 011.013.	
3.	PRESENTACIÓN	Embalados en cajones de madera resistentes de 10 kg, para su transporte, manipulación, almacenamiento y distribución.	



ÍTEM N° 03: CARCASA DE CERDO FRESCA SIN CABEZA

Carcasa de cerdo fresca sin cabeza provenientes de machos castrados y hembras sin servir de hasta 180 días de edad, con un peso de la carcasa hasta 80kg; deberá provenir de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y en plantas faenadoras o camales autorizados por el SENASA. Además, su procedencia será de animales con no más de 12 horas de beneficiado.

Las carcasas no deberán tener sustancias tales como residuos de sustancias de uso veterinario o aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente.

Características físicas y organolépticas:

- Aspecto general: Deben presentar un buen acabado y aprobado mediante inspección sanitaria. No deberá presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de la carne.
- Color: Característico
- Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.
- Conformación: Buena conformación, abundante masa muscular en piernas, brazuelo y lomos. Grasa dorsal a la altura de la última costilla y a 5 cm de la línea media dorsal y en forma paralela a ésta. La grasa deberá ser de color blanco y firme al tacto. El espesor de la grasa dorsal no deberá ser mayor de 25 milímetros.

Características químicas:

pH entre 5,5 y 6,4

Presentación:

Peso de la carcasa sin cabeza: Hasta 80 Kg.

Las carcasas serán clasificadas previa inspección veterinaria, deberá certificar su procedencia, fecha de faenamiento y peso.

La carne deberá ser empacada, con la finalidad de garantizar la inocuidad del producto. El envase y embalaje deberán ser inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; además, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento

- del producto, presentación, y el grado de refrigeración para mantener el producto. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
2. Autorización sanitaria vigente para el funcionamiento del matadero emitida por el SENASA con valor oficial.
 3. Autorización Sanitaria vigente del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitida por el SENASA, con valor oficial que tenga como mínimo las actividades de cortado, refrigerado, envasado o empacado.
 4. Indicación de los rangos microbiológicos en los que se encontrará el producto que oferte el proveedor.



ÍTEM N° 04: CONDIMENTOS Y ESPECERÍAS

SUB ÍTEM N° 4.1 ACHIOTE MOLIDO

Es el producto constituido por las semillas maduras, previamente secas, de la especie *Bixa Orellana*, este solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.

En general deberá cumplir con lo establecido en la Norma Técnica Peruana NTP 209.209-1982 (revisada el 2018).

No deberá presentar agregados de féculas extrañas a la especie. El contenido de impurezas no debe exceder del 3% (m/m).

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 12%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 6%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): 1%
- Extracto alcohólico: Mín. 3%
- Extracto etéreo: Mín. 4%
- Fibra: Máx. 15%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias. No mayor a 100,000/g
- Numeración de enterobacterias. No mayor a 100/g
- Ausencia de Salmonella en 50g
- Numeración de bacterias coliformes. No mayor de 100/g
- Ausencia de *E. coli*
- Ausencia de Staphylococcus aureus. Coagulosa positiva
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor. No mayor a 10/g
- Numeración de hongos y levaduras. No mayor de 100/g

Requisitos higiénico-sanitarios:

Las semillas de achiote deberán estar libres de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante. En el caso del achiote molido, las impurezas serán determinadas por el método especificado en la NTP 209.184.

Presentación:

En presentación de frasco de vidrio de hasta 10 Kg.

Vida útil: 2 años

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia.
- Registro Sanitario.

- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que la oferta no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verifica que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de las obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 4.2 AJÍ PANCA SECO S/ SEMILLA

Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

Características:

- De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.
- El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.
- La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%.
- Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.
- El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.
- El producto debe haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

Presentación:

A granel, en bolsas plásticas de primer uso, resistentes, de hasta cinco (5) Kg.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rotulo adherido a éste deberá especificar lo siguiente:



- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia



Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil, almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado, conservación, ventilación natural, envasado, limpiado y seleccionado.
3. En caso la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)



SUB ÍTEM 4.3 CANELA ENTERA

Son las capas de corteza internas, enteras de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género Cinnamomun. Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza externa, la corteza interna y el parénquima cortical. Estas son convenientemente secadas, y se presentan bajo la forma de cilindros o tubos.

- No deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie.
- No deberá ser aromatizada artificialmente.
- No deberá presentar materias extrañas en un porcentaje superior al 1%.
- Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- El envase deberá proteger a la canela de la humedad y contaminaciones. El material que se indica a continuación, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y/o químicas.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Cáscara en forma de tubos o cilindros.
- Color: Pardo amarillento opaco.
- Olor: Característico, aromático.
- Sabor: Azucarado, ligeramente picante.

El tipo de canela requerido es la Canela entera tipo Ceylán calidad primera que deberá de cumplir con los siguientes requisitos de tamaño establecidos en la NTP 209.183 1981 (revisada el 2015):

Diámetro de los tubos o cilindros: 8-10 mm

Espesor de la corteza: 0,2-0,3 mm

Ancho de la corteza: 25-30 mm

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 12%
- Almidón: Máx.22%
- Cenizas totales: Máx. 6%

- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.0%
- Extracto alcohólico: Mín. 9%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: No mayor de 100 000/g
- Numeración de bacterias anaerobias: No mayor de 10 000/g
- Numeración de enterobacteriáceas: No mayor de 10/g
- Ausencia de Salmonella y Shigella
- Numeración de bacterias del género Coli: no mayor de 0,1/g
- Ausencia de Escherichia coli
- Ausencia de Staphylococcus aureus
- Ausencia de Streptococcus
- Numeración de Bacillus cereus: No mayor de 10/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: No mayor de 50/g
- Numeración de hongos y levaduras: No mayor de 10/g.

Presentación:

En presentación de bolsas o táper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a éste, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, los cuales deberán tener las siguientes operaciones obligatorias: envasado, lavado y seleccionado.
3. En caso la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

SUB ÍTEM 4.4 HARINA DE CHUÑO

Fécula de papa congelada en polvo, se entiende por Harina de Chuño al polvo fino o fécula que se obtiene moliendo el tubérculo.

Consiste en un polvo fluido sin grumos, libre de olor rancio o extraño al producto, color



blanco, consistencia suave.

Presentación:

Empaque Bolsa bilaminada de polietileno de baja densidad de 5 kg; o sacos de papel multicapa de 25 kg.

Vida útil: Hasta 12 meses.

Rotulado:

El rótulo deberá indicar mínimamente lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Número de registro sanitario.
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia.
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transportar características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.5 COMINO MOLIDO

Son los frutos finamente molidos del *Cuminum cyminum*, deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.

- No deberá contener materias extrañas al producto.
- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- No podrá ser aromatizado artificialmente.
- El envase deberá proteger al comino de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y químicas.





Características Organolépticas:

- Aspecto: Fruto molido.
- Color: Pardo verdusco.
- Olor: Aromático característico.
- Sabor: Característico.

El 99% de las partículas deberá pasar por el tamiz de 0,841 mm (N° 20)

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 10%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 4.0%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 18%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacteria aerobias: No mayor de 100 000/g
- Numeración de bacterias anaerobias: No mayor de 1 000/g
- Numeración de enterobacterias: No mayor de 10/g
- Ausencia de Salmonella y Shigella
- Numeración de bacterias del género Coli: No mayor de 0,1/g
- Ausencia de Escherichia coli
- Ausencia de Staphylococcus aureus
- Ausencia de Streptococcus
- Numeración de Bacillus cereus: No mayor de 10/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: No mayor de 50/g
- Numeración de hongos y levaduras: No mayor de 10/g

Presentación:

En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 50 Kg.

Vida útil: 12 meses

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a éste deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del fabricante o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar las siguientes operaciones obligatorias: envasado, lavado y

seleccionado.

3. En caso de la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA, se encuentra a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

SUB ÍTEM 4.6 GALLETA DE SODA

Son productos obtenidos mediante el horneado apropiado de una masa (sólida o semisólida), de las figuras formadas del amasado derivados del trigo u otras harinas sucedáneas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, que tiene un sabor predominantemente salado.

Requisitos físico-químicos:

- Humedad (g/100g): Máx. 12%

Requisitos microbiológicos:

- Mohos (límite por g): Min. 10^2 y Máx. 10^3
- Bacillus cereus (límite por g): Min. 10^2 y Máx. 10^4

Presentación:

Se emplearán envases nuevos que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en condiciones normales de manipuleo y transporte. El envase requerido es el siguiente: En presentación de bolsas de polipropileno de hasta 8 Kg.

Vida útil: 7 meses

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a éste deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Número de Registro Sanitario.
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida,



concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.7 GLUTAMATO MONOSÓDICO

Sazonador de Glutamato Monosódico al 99%. De primera calidad, de gránulos blancos.

Debe estar exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)

Presentación: Bolsa por 1 kg.

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.

Exigencias para los internamientos:

2. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.8 HONGOS Y LAUREL

Especificaciones técnicas de las hojas de laurel

Son las hojas enteras, secas del *Laurus nobilis*.

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá contener materias extrañas al producto.
- No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- Deberá estar libre de peciolos y tallos.
- Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará sus características físicas y químicas, ni comunicará sabores



extraños al producto. Deberá ser impermeable al aceite, al aire y al agua.

Requisitos organolépticos:

- Tamaño: de 2 cm a 5 cm.
- Color: Verde claro a verde oscuro.
- Aspecto: Característico del producto.
- Sabor: Característico del producto.

Requisitos químicos:

- Humedad (m/m): 8 a 10%
- Cenizas totales (m/m) en base seca: Máx. 1%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico: Máx. 1%
- Fibra (m/m): Máx. 20%
- Contenido de aceite esencial (Cineol): Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de microorganismos aerobios estrictos o facultativos: <10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: <10 UFC/g
- Numeración de bacterias del género Coli: <10 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Numeración de hongos y levaduras: ≤10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia/20g

Presentación:

La presentación requerida es en bolsas o frascos de hasta 50 Kg.

Vida útil: 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá contener la leyenda "laurel" seguido de su clasificación (entero).

En forma específica en cada envase o rótulo adherido deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del fabricante o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Especificaciones técnicas de los hongos desecados

Producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas.

Criterios de calidad:

Color, olor y sabor: Propios de la especie.

Contenido de agua: Máx. 6%

Defectos permitidos:

Impurezas minerales: Máx. 2%

Impurezas orgánicas de origen vegetal: Máx. 0.02% en peso.

Contenido de hongos dañados por larvas: Máx. 10%

Presentación:

El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de su internamiento a nuestra Entidad.

Se debe impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por ácaros o insectos, en particular polillas y gorgojos.

Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.



Rotulado:

Cada envase o rótulo adherido deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del fabricante o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá contener las siguientes operaciones obligatorias: hongos (conservación, ventilación natural, clasificado, envasado, limpiado y seleccionado) y laurel (lavado, envasado, limpiado y seleccionado)
3. En caso la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

SUB ÍTEM 4.9 INFUSIONES

Productos en hierba de manzanilla, hierbaluisa, hinojo, anís y toronjil

- No deberá contener más del 2% de materias extrañas.
- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No podrá ser aromatizada ni coloreada artificialmente.
- No deberá contener materias inertes ni almidón diferente al propio producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá tener las siguientes operaciones obligatorias: clasificado/seleccionado y limpiado
3. En caso la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización



de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofrecer el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)



SUB ÍTEM N° 4.10 KION

Jengibre entero fresco, que procede de rizomas fibrosos de forma irregular y de longitud no mayor de 20 cm. Semejando una mano, presentará ramificaciones o "dedos" de 3 cm a 6 cm de largo, y de 1 cm a 2 cm de ancho.

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor al 2,0%
- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos; en cantidades superiores a las descritas en la Norma Técnica Peruana 209.220.2021.2ª Edición, o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- No deberá ser aromatizado artificialmente.
- El envase deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas.



Características organolépticas:

- Olor: Característico del producto. No presentará olores desagradables.
- Sabor: Picante, característico del producto. No presentará sabor a rancio y amargo.
- Color: Corteza marrón pálido y sin corteza blanco amarillento.

Características químicas:

Deberá cumplir con las características químicas establecidas en la Norma Técnica Peruana 209.220.2021.2ª Edición.

Requisitos microbiológicos:

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la en la Norma Técnica Peruana 209.220.2021.2ª Edición.

Presentación:

Presentación de hasta cinco (5) Kg.

Rotulado

- Nombre del producto ("Jengibre" o "Kion" entero fresco)
- Nombre o razón social y dirección del productor o del envasador
- Peso neto
- Número de lote.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual debe tener las siguientes operaciones obligatorias: lavado, limpiado y seleccionado

3. En caso la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofrecer el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

SUB ÍTEM N° 4.11 ORÉGANO

Hojas secas del género perenne *Origanum*, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde grisáceo a un verde oliva.

Requisitos sensoriales:

- Color: Verde-grisáceo.
- Sabor y olor: Olor fuerte y aromático y sabor característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo, exento de olor a humedad y de otros olores extraños.

No deberá tener materias extrañas al producto, como restos de origen animal, vegetal o mineral, distintos al producto.

Debe presentar ausencia de insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista.

Debe cumplir con los requisitos microbiológicos contemplados en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190 así como con los requisitos químicos y físicos contemplados en la Tabla N° 03 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190:2011/ENM 1 2013.

Vida útil: Hasta seis (6) meses.

Presentación:

Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. En presentación de hasta un (1) Kg.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del productor o del envasador
- Peso neto
- Número de lote.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual debe tener las siguientes operaciones obligatorias: envasado, lavado y



seleccionado

3. En caso la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

SUB ÍTEM N° 4.12 PALILLO

Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados de la especia *Curcuma long* Linnaeus.

- No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.
- El contenido de impurezas no excederá del 2% (m/m).
- Deberá estar exenta de colorantes artificiales.
- Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 10%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 8%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): Máx. 1.5%
- Cúrcuma Mín.: 2%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Extracto etéreo: mín 10%
- Fibra Máx: 5%
- Aceite esencial: Mín. 4%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: $\leq 10^2$ UFC/g
- Salmonella: Ausencia/50g
- Numeración de bacterias coliformes: ≤ 100 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus Coagulasa positiva: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g

Requisitos higiénico-sanitarios:

La cúrcuma entera deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Presentación:

Bolsa, táper o balde de hasta 50 Kg. Dicho envase deberá ser limpio, sano y seco, hecho de un material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles

Vida útil: Mínimo 12 meses

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado





Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transportar características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre, origen, productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil, condiciones de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual debe tener las siguientes operaciones obligatorias: envasado, limpieza, selección, y almacenamiento seleccionado.
3. En caso la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

SUB ÍTEM N° 4.13 PASAS NEGRAS

Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie *Vitis vinifera* L. fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado.

El producto requerido por nuestra Entidad es sin semillas y de color negro.

Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.

Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser lavadas con agua acidulada a la temperatura de 20°C cuando provengan de plantas rociadas con productos arsenicales.

Las uvas deberán ser cosechadas a 21° Brix aproximadamente.

Requisitos generales:

- Contenido de humedad será de 25% como máximo.
- No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.
- No presentarán hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños.

Requisitos organolépticos:

- Aspecto: Frutas desecadas, enteras, sin semillas
- Color: negro propio
- Olor: propio
- Sabor: propio

Requisitos microbiológicos:

El producto estará libre de microorganismos patógenos y de los causantes de la descomposición así como de las sustancias producidas por ellos.

Presentación:

Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg.



Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil y de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM N° 4.14 PIMIENTA MOLIDA

Es el fruto del árbol de la pimienta (*Piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado, el cual se prepara con triturador y sin mezclarse los granos de pimienta negra y blanca. No se deberá añadir ninguna materia extraña, ni deberá de presentar parásitos.

- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico.
- No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.
- No se permitirá materia terrosa, bayas y pedúnculos.

Características Organolépticas:

- Aspecto: poco heterogéneo, grueso o fino.
- Color: Ceniza oscura, mezcla de partículas negras y partículas plumizas.
- Olor: Característico, aromático y punzante.
- Sabor: Picante.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 7%
- Residuo mineral fijo soluble en agua: Máx. 3.5%
- Residuo mineral fijo insoluble en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto etéreo: Mín. 7%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 8%
- Fibra cruda: Máx. 15%
- Aceite esencial: Mín. 1%

Requisitos microbiológicos:

- Contenido de bacterias aerobias: No mayor de 100 000/g
- Contenido de bacterias anaerobias: No mayor de 10 000/g
- Contenido de enterobacterias: No mayor de 10/g

- Ausencia de Salmonella Shiguella
- Contenido de bacterias del género Coli: No mayor de 0,1/g
- Ausencia de Escherichia coli
- Ausencia de Staphylococcus aureus
- Ausencia de Streptococcus
- Contenido de Bacillus cereus: No mayor de 10/g
- Contenido de Clostridium sulfitorreductor: No mayor de 50/g
- Contenido de hongos y levaduras: No mayor de 10/g

Presentación:

El envase requerido es el siguiente: En bolsa o taper de hasta 50 Kg. Dicho envase deberá proteger a la pimienta de la humedad y contaminaciones. Su material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas ni químicas.

Vida útil: 6 meses

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a éste, se debe especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual debe tener las siguientes operaciones obligatorias: conservación en ventilación natural, etiquetado, envasado, lavado y seleccionado
3. En caso la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de la autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

SUB ÍTEM N° 4.15 REFRESCOS INSTANTÁNEOS

Mezclas en polvo o granulados, constituidos por azúcares, edulcorantes o mezclas de estos, acidulantes, saborizantes, colorantes, y de otros ingredientes o aditivos permitidos, que por reconstrucción en agua permiten la obtención de una bebida instantánea. Se requiere que las bebidas sean de los siguientes sabores: piña, naranja, chicha morada y durazno.

Requisitos específicos:



Las bebidas instantáneas preparadas a partir de las mezclas en polvo, deben tener sabor, aroma y apariencia característicos del producto, libre de olores y sabores extraños u objetables.

Requisitos físico-químicos:

Las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas deben cumplir con lo especificado en la NTP 203.112:2011 (revisada el 2016)

Requisitos microbiológicos:

El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla 2 del numeral 6.3 de la NTP 203.112:2011 (revisada el 2016)

Vida útil: hasta 24 meses.

Presentación:

El envase será en sobres de polipropileno biorientado o sachet trilaminado de 15 a 20 g.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es el siguiente:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Procedencia (lugar o país de origen)
- Peso neto
- Número de lote
- Número de registro sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Registro Sanitario.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.16 SILLAO

Es una salsa elaborada de frijoles de Soya, fermentados pacientemente en salmuera durante 6 o más meses en un proceso natural. De color oscuro debido a que tiene



agregados de caramelo de azúcar de caña sin aditivos y de glucosa, mezclado especial proporción que permite aprovechar el matiz especial del caramelo de modo que da una coloración única y especial a las comidas. De calidad "primera"

Características organolépticas

- Aspecto: color marrón rojizo, sin impurezas visibles.
- Sabor: salado, agrio con regusto agradable
- Aroma: con notas fuertes, bien balanceado

Características físico-químicas

- Cloruro sódico: 14.6%
- Nitrógeno total: 1.25%
- Alcohol: 1.6%
- pH: 4.8
- Densidad específica (g/l): 1.16
- Humedad: 71%

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos: 103 col/g máx.
- Salmonella spp: Ausencia/25 g
- Mohos y levaduras: 100 col/g máx.
- E. Coli: 10 col/g máx.
- Listeria spp: 100 col/g máx

Presentación:

Botella de PET hasta de 5 litros.

Tiempo de vida útil: Hasta 5 años

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Procedencia (lugar o país de origen)
- Peso neto
- Número de lote
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia del Registro Sanitario.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida,



concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"



Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.



SUB ÍTEM 4.17 SUSTANCIA DE CARNE

Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles un toque especial.

Calidad: De primera.

El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños.

Vida útil: hasta 12 meses.



Características organolépticas

- Sabor: salado, agrio con regusto agradable.
- Aroma: con notas fuertes, bien balanceado.
- Aspecto: cubitos

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos : 103 col/g máx.
- Salmonella spp : Ausencia/25 g
- Mohos y levaduras : 100 col/g máx.
- E. Coli : 10 col/g máx.
- Listeria spp : 100 col/g máx

Presentación:

Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto,
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Procedencia (lugar o país de origen)
- Peso neto
- Número de lote
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Número de Registro Sanitario.

3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verifica que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.18 SUSTANCIA DE GALLINA

Caldo deshidratado de gallina en polvo, tipo instantáneo, concentrado en polvo, de calidad de primera.

Vida útil: hasta 12 meses.

Características organolépticas

- Sabor: salado, agrio con regusto agradable.
- Aroma: con notas fuertes, bien balanceado.
- Aspecto: cubitos

Características microbiológicas

- Aerobios mesófilos: 10³ col/g máx.
- Salmonella spp: Ausencia/25 g
- Mohos y levaduras: 100 col/g máx.
- E. Coli: 10 col/g máx.
- Listeria spp: 100 col/g máx

Presentación:

Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Procedencia (lugar o país de origen)
- Peso neto
- Número de lote
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de



almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que el ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

2. Número de Registro Sanitario.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de las obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.19 TUCO TALLARIN

Es un condimento sazonzador, que da un sabor muy rico a las comidas. No deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen descomposición. Vida útil: no menor de 18 meses.

Características organolépticas

- Color: Amarillo rojizo.
- Olor: característico.
- Sabor: picante - característico.
- Aspecto: polvo.

Presentación:

En sobres de 100 gr., resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Procedencia (lugar o país de origen)
- Peso neto
- Número de lote
- Número de registro sanitario
- Fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Número de Registro Sanitario.



3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verifica que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.20 VAINILLA

Denominada también esencia de vainilla, de primera calidad. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla. Es un endulzante sin calorías.

Características:

Líquido semi viscoso con olor y sabor característicos del producto. Libre de sustancias o cuerpos extraños y de olores y sabores extraños.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es el siguiente:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Procedencia (lugar o país de origen)
- Peso neto
- Número de lote
- Fecha de vencimiento.

Vida útil: 12 meses

Presentación:

Botellas de vidrio o polietileno por 1 litro, herméticamente cerradas con precinto de seguridad.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.21 VINAGRE TINTO



Tinto, de primera calidad.

Presentación:

En botella de 250 ml, 500 mml o de 01 litro. Herméticamente sellado y con precisión de seguridad.

Vida útil: Min. 6 meses

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es:

- Nombre del producto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Número de registro sanitario.
- Procedencia (lugar o país de origen)
- Peso neto
- Número de lote
- Fecha de vencimiento

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transportar características indeseables que impidan el consumo del producto

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Número de Registro Sanitario.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

SUB ÍTEM 4.22 AJOS MOLIDOS

Es el producto elaborado con ajos sanos, limpios, pelados, triturados o finamente picados, conservados en sal, vinagre u otro conservante permitido, con o sin adición de aceite y estabilizadores.

Se deberá emplear en la elaboración del producto, un mínimo de 70% de ajos.

Requisitos organolépticos:

- Consistencia: Pastosa.
- Color: Blanco cremoso.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico, ligeramente picante y salado.



Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 65%
- Cenizas totales: Máx. 22.5%
- Cloruro de sodio: Máx. 20,0 %
- Acidez expresada como ácido acético: Mín. 3.5%
- pH: Máx. 4

Presentación:

Se deberá comercializar en envases de material que proteja al producto de la contaminación ambiental; debe ser inerte a la acción del contenido y que no comuniquen a éste sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua.

Envases como: Frascos/ galoneras/ baldes de PET de hasta 50 Kg.

Vida útil: 12 meses

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del fabricante o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente. Se verifica que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

ÍTEM N° 05: POTA FRESCA

ITEM N° 5.1: POTA FRESCA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: POTA FRESCA

Denominación técnica : POTA FRESCA

Unidad de medida : Kilogramo

Internamiento : Almacén de la CIA INT del Batallón de Servicio N° 61.

Descripción general : La Pota en estado altamente fresco, limpio, en buen estado, olor característico de la especie, cuya superficie deberá ser brillante, firme y elástica, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales; cubierta de mucus limpio y transparente, cuyas escamas deberán estar adheridas firmemente a la piel; los ojos convexos y brillantes, los opérculos resistentes a la apertura y las branquias rojas y brillantes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Descripción:

Características organolépticas:

Apariencia (color): Músculo blanco translúcido a amarillo cremoso.

Textura de la carne: Firme, consistente

Olor y sabor: Característico de la especie, libre de olores anormales

Sin deshidratación.

Presentación:

Envase primario: Bolsas de polietileno de baja densidad

Envase secundario: Saco de polipropileno tejido de 20 Kg.

Bolsas de Polipropileno x 10 Kg.

Información Nutricional:

Proteína 12,0 - 16,0g

Grasa 0,3 - 1,2 g

Carbohidratos 0,1 - 0,3 g

Sales minerales 1,0 - 1,7 g

Valor calórico 51,1 - 76,0 Kcal.

* Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas, Carbohidratos y Valor Calórico serán considerados conformes

2.2. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Sistema de precio unitario.

2.3. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Sin modalidad

2.4 CONDICIÓN DE LOS CONSORCIADOS

De conformidad a lo establecido en el numeral 49.5 del artículo 49° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el número máximo de consorciados es de 02 integrantes.

El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 70%.



2.5 PLAZO:

PLAZO DE ENTREGA: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Un (1) día calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. Efectivizándose para la primera entrega, con la suscripción del contrato y notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento; y para las siguientes entregas con la notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento.

PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL: Los bienes requeridos cubrirán un periodo referencial de abastecimiento de diez (10) meses aproximadamente, computado desde la suscripción del Contrato y la notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento, o hasta agotarse el monto total contratado, lo que ocurra primero.

CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO:

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a la captación mensual de nuevos efectivos de tropa, cuya información variable no puede conocerse con anticipación por ser el Servicio Militar de carácter voluntario, se han establecido cantidades mensuales expresadas en porcentajes aproximados para los internamientos; los cuales se detallan a continuación:

N°	ARTÍCULO	INTERNAMIENTO MENSUAL REFERENCIAL										TOTAL REF.
		MES 01	MES 02	MES 03	MES 04	MES 05	MES 06	MES 07	MES 08	MES 09	MES 10	
	ITEM N° 1 - VIVERES SECOS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	ITEM N° 2 - VIVERES FRESCOS y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	ITEM N° 3 - PRODUCTOS CARNICOS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	ITEM N° 4 -CONDIMENTOS y ESPECERIAS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	ITEM N° 5 -POTA FRESCA	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

2.6 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos, de manera mensual.

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

- Recepción del Almacén de Clase I de la CÍA de Intendencia del BS N° 61 de la 1ra Brig. FFEE.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia de la Guía de Remisión de los productos internados.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Negociado de Contrataciones de la Sección de Abastecimiento de la Entidad, sito en Av. Las Palmas S/N – Chorrillos en el horario de 08:00 hasta las 16:00 horas

2.7 LUGAR DE ENTREGA:

Los productos serán entregados en el Almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia



del BS N° 61 – 1ra Brig. FFE, sito en la Av. Las Palmas S/N – Chorrillos.

2.8 GARANTÍA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS:

Nuestra Entidad requiere la siguiente garantía comercial para los productos.

Productos frescos: Garantía comercial de 5 días calendarios computados desde que el producto es internado en nuestro almacén.

Productos industrializados: Garantía comercial de 90 días calendarios computados desde que el producto es internado en nuestro almacén.

Asimismo, ante la necesidad de canje y/o reposición del producto por defectos o ocultos, el proveedor se deberá comprometer con nuestra Entidad a realizar el cambio del producto (a nuestro requerimiento) dentro de un plazo máximo de dos (2) días calendarios de haber nuestra Entidad comunicado de aquel hecho; sin que dicho evento genere algún costo para nuestra Entidad.

2.9 GARANTÍAS DE FIEL CUMPLIMIENTO Y POR ADELANTOS:

Las garantías (cartas fianza o pólizas de caución) 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; deben estar autorizadas para emitir cartas fianza; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

No obstante, 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 original, porcentaje que es retenido por la Entidad; de conformidad a lo establecido en el numeral 149.4° del art. 149° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

2.9.1 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 última prestación a cargo del contratista.

2.9.2 Garantía de por adelantos:

La Entidad no otorgará adelantos.

2.10 DE LAS OTRAS PENALIDADES

De acuerdo con el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se pueden establecer otras penalidades, distintas al retraso o mora:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por no canjear o reponer el producto, dentro del plazo de la garantía comercial otorgada.	0.5 de la UIT por cada día de incumplimiento.	Según informe del área usuaria.



2	Por internar alimentos que no son aptos o inocuos para el consumo humano.	Tres (3) UIT por cada tipo de bien.	Según informe del área usuaria, que tenga como sustento el Informe o Certificación que acredite la falta de aptitud o inocuidad del alimento, emitido por Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo.
3	Por evidenciarse falta de higiene en el personal del postor que interne el producto a la Entidad	Una (01) UIT por ocurrencia.	Según informe del área usuaria.
4	Por no presentar, dentro del plazo que solicite la Entidad, la acreditación de que el personal del postor está recibiendo capacitaciones continuas y permanentes en Higiene de alimentos basada en las Buenas Prácticas de Manipulación.	Una (01) UIT por ocurrencia.	Según informe del área usuaria.
5	Por evidenciarse la falta de implementación o aplicación del Programa de limpieza y desinfección del vehículo en donde se transportan los productos a ser internados a la Entidad.	Una (01) UIT por ocurrencia.	Según informe del área usuaria.
6	Por internar productos que no cuentan con registro sanitario vigente o no cuentan con registro sanitario	Una (1) UIT por ocurrencia.	Según informe del área usuaria.
7	Por utilizar sustancias con el propósito de acelerar o provocar la madurez forzada de las frutas o verduras	Tres (3) UIT por ocurrencia.	Según informe del área usuaria, que tenga como sustento el Informe o Certificación que acredite el supuesto de hecho, emitido por Organismos de Certificación,



			Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo.
--	--	--	---

Procedimiento de aplicación:

- De detectarse alguna infracción cometida por el Contratista, el área usuaria procederá a comunicarle la misma mediante carta, otorgándole un plazo no mayor a 24 horas para que proceda a presentar sus descargos.
- De presentar el contratista sus descargos, el área usuaria procederá a evaluarlos declarando el levantamiento de la observación o la aplicación de la penalidad. En cualquiera de los referidos casos, el área usuaria procederá a comunicar su respuesta por escrito al Contratista en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles de vencido el plazo para presentar sus descargos.
- De no presentar el contratista sus descargos, el área usuaria procederá a aplicar directamente la penalidad.



La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

El área usuaria verificará el tope máximo de aplicación de la penalidad, y en caso de producido, podrá recomendar la resolución del Contrato por incumplimiento, de conformidad a la normativa de contratación Estatal.

Las penalidades podrán aplicarse incluso cuando ya se haya otorgado la conformidad respectiva, si con posterioridad a la referida conformidad se verifica o detecta un supuesto no penalizado o que haya surgido con posterioridad a la referida conformidad.

En caso que una misma infracción configure más de un supuesto a penalizar, se aplicará la penalidad de mayor valor económico, según el resultado que arroje la fórmula de cálculo de los supuestos a penalizar. En ningún caso una misma infracción puede generar la aplicación de más de una penalidad.

La penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

2.11 DOMICILIO PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

El Contratista deberá señalar una dirección de correo electrónico como domicilio para efectos de las notificaciones que realice la Entidad durante la ejecución del Contrato.

2.12 RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El Contratista es responsable de ejecutar la totalidad de obligaciones a su cargo, de acuerdo a lo establecido en las presentes Especificaciones Técnicas, las Bases, el Contrato, así como en los demás documentos que generen obligaciones para las partes.

De conformidad al artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado, el plazo de responsabilidad por defectos o vicios ocultos, es de un (01) año, contado a partir de la conformidad de la última prestación realizada.

2.13 SUBCONTRATACIÓN

De conformidad con lo establecido en el artículo 35° de la Ley de Contrataciones del Estado, la Entidad prohíbe la subcontratación de las prestaciones objeto del presente requerimiento.

3. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD																		
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a como máximo tres (03) veces el valor estimado por cada 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 conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <table border="1" data-bbox="368 607 1353 1245"> <thead> <tr> <th>N° ÍTEM</th> <th>ÍTEM</th> <th>MONTO FACTURADO ACUMULADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>VÍVERES SECOS</td> <td>Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>VÍVERES FRESCOS Y COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO</td> <td>Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>CARCASA DE CERDO FRESCA SIN CABEZA</td> <td>Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>CONDIMENTOS Y ESPECERÍAS</td> <td>Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>POTA FRESCA</td> <td>Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: ÍTEM N° 1: Leche entera y/o leche en polvo y/o toda clase de cereales. ÍTEM N° 2: Toda clase de vegetales y/o frutas y/o complementos para el desayuno. ÍTEM N° 3: Carne de cerdo, fresca o congelada, con o sin cabeza. ÍTEM N° 4: Toda clase de condimentos. ITEM N° 5: PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS.</p>	N° ÍTEM	ÍTEM	MONTO FACTURADO ACUMULADO	1	VÍVERES SECOS	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.	2	VÍVERES FRESCOS Y COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.	3	CARCASA DE CERDO FRESCA SIN CABEZA	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.	4	CONDIMENTOS Y ESPECERÍAS	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.	5	POTA FRESCA	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.
N° ÍTEM	ÍTEM	MONTO FACTURADO ACUMULADO																	
1	VÍVERES SECOS	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.																	
2	VÍVERES FRESCOS Y COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.																	
3	CARCASA DE CERDO FRESCA SIN CABEZA	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.																	
4	CONDIMENTOS Y ESPECERÍAS	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.																	
5	POTA FRESCA	Máximo tres (03) veces el valor estimado correspondiente a este ítem.																	

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁴, correspondientes a un máximo de veinte

¹⁴ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

(20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el

Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales. Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

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

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

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

Importante

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



Importante

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



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



REQUISITOS DE CALIFICACIÓN		
DENOMINACIÓN	REQUISITO	ACREDITACIÓN
A	Inscripción vigente en la SUNAT con actividad de venta de alimentos, bebidas y/o tabaco.	  Presentación de ficha RUC, constancia de inscripción Registrada donde conste que su estado sea ACTIVO HABIDO, y su actividad venta de alimentos, bebidas y/o tabaco. En el caso de consorcio cada integrante del consorcio debe acreditar el compromiso de ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.
	a. PARA TODO EL ITEM N°02: <u>VERDURAS Y FRUTAS</u> Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA.	

CAPACIDAD
LEGAL

Habilitación

Presentación de ficha RUC, constancia de inscripción Registrada donde conste que su estado sea **ACTIVO** HABIDO, y su actividad venta de alimentos, bebidas y/o tabaco.

En el caso de consorcio cada integrante del consorcio debe acreditar el compromiso de ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, de no estar a nombre del postor, presentar una carta de autorización de uso para la utilización del certificado el que deberá estar firmado por el representante.

NOTA: En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

**b. PARA EL ÍTEM N°05
PRODUCTOS
HIDROBIOLÓGICOS:**

-POTA FRESCA

Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga,

O,

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria de Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo 040-2001-PE, y sus modificatorias.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE



c. PARA EL ÍTEM N°01 VÍVERES SECOS y ÍTEM N°02 VIVERES FRESCOS Y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO, SUB ITEMS:

- 01.6 Leche evaporada
- 01.5 Manteca Vegetal
- 01.3 Sémola de Trigo
- 02.11 Margarina Vegetal
- 02.12Jamonada especial
- 02.13 Mermelada de frutas

Contar con Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.








d. PARA EL ÍTEM N°01 VÍVERES SECOS y ÍTEM N°02 VIVERES FRESCOS Y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO, SUB ITEMS:

- 01.1 TE A GRANEL**
- 01.2 TRIGO PELADO**
- 02.10 ACEITUNA DE MESA NEGRA.**

Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA

Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, de no estar a nombre del postor, presentar una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante.

NOTA: En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

	<p>e. PARA EL ÍTEM 04 CONDIMENTOS Y ESPECERIAS, SUB-ÍTEMs:</p> <p>04..2 AJÍ PANCA SECO S/SEMILLA -04.5 COMINO -04.11 ORÉGANO -04.12 PALILLO -04.14 PIMIENTA MOLIDA</p> <p>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 D.S. N° 004-2011- AG, y sus modificatorias y complementarias. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)</p> <p>Ò podrá presentar</p> <p>Contar con Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.</p>	<div data-bbox="1332 201 1540 392"></div> <div data-bbox="1332 414 1540 604"></div> <div data-bbox="1332 627 1540 817"></div> <p>Copia de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p> <p>Ò podrá presentar</p> <p>Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.</p>
--	--	--



**f. PARA EL ÍTEM 4 SUB-ÍTEM
04.14- HONGOS Y LAUREL:**

Contar con Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

O podrá presentar:

-Para el HONGO presentar la copia del Registro Sanitario vigente y:
-Para el LAUREL copia del Registro Sanitario vigente o copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA (SENASA con carta de autorización del titular del registro)

Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.

	<p>g. PARA EL ÍTEM 04 CONDIMENTOS Y ESPECERIAS, SUB-ÍTEMs:</p> <p>04.6 GALLETA DE SODA 04.7 GLUTAMATO MONOSODICO 04.13 PASAS 04.15 REFRESCOS 04.16 SILLAO 04.17 SUSTANCIA DE CARNE 04.18 SUSTANCIA DE GALLINA 04.19 TUCO TALLARIN 04.21 VINAGRE TINTO</p> <p>Contar con Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.</p>	<p>Copia de Registro Sanitario vigente correspondiente.</p> <div data-bbox="1324 201 1548 403"> </div> <div data-bbox="1324 425 1548 627"> </div> <div data-bbox="1324 649 1548 851"> </div>
--	---	--

SUB ÍTEMS	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHA TÉCNICA	REQUISITOS
ITEM N°3 - PRODUCTOS CARNICOS		
03.1	CARNE DE PORCINO - CARCASA DE CERDO FRESCA SIN CABEZA	<p>Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <p>Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.</p> <p>En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne 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.</p> <p>En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</p>



B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente:</p> <p>-ITEM N° 1 – VÍVERES SECOS: UN MILLON CUATROCIENTOS QUINCE MIL SETECIENTOS SESENTA Y SIETE CON 93/100 SOLES (S/ 1,415,767.93)</p> <p>-ITEM N° 2 – VÍVERES FRESCOS Y COMPLEMENTO DE DESAYUNO: UN MILLON SETECIENTOS DIECINUEVE MIL OCHENTA Y TRES CON 16/100 SOLES (S/ 1,719,083.16)</p> <p>-ITEM N° 3– PRODUCTOS CARNICOS: OCHOCIENTOS VEINTIDOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE CON 50/100 SOLES (S/ 822,487.50)</p> <p>-ITEM N° 4 – CONDIMENTOS Y ESPECERIAS: SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS CON 00/100 SOLES (S/ 763,776.00).</p> <p>-ITEM N°05 - PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS: DOSCIENTOS VEINTITRES MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS CON 57/100 SOLES (S/ 223,482.57).</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de</p> <p>-ITEM N° 1 – VÍVERES SECOS: CIENTO DIECISIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA CON 66/100 SOLES (S/ 117,980.66)</p> <p>-ITEM N° 3– PRODUCTOS CARNICOS: SESENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CUARENTA CON 63/100 SOLES (S/ 68,540.63)</p> <p>-ITEM N° 4 – CONDIMENTOS Y ESPECERIAS: SESENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO CON 00/100 SOLES (S/ 63,648.00).</p> <p>-ITEM N°05 - PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS: DOSCIENTOS VEINTITRES MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS CON 57/100 SOLES (S/ 18,623.55).</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>-ITEM N° 1 – VÍVERES SECOS: COMPRA VENTA DE TODO TIPO DE VÍVERES SECOS, ABARROTES Y ADITIVOS.</p> <p>-ITEM N° 2 – VÍVERES FRESCOS Y COMPLEMENTO DE DESAYUNO: COMPRA VENTA DE TODO TIPO DE VERDURAS TUBÉRCULOS Y FRUTAS Y COMPLEMENTO DE DESAYUNO.</p> <p>-ITEM N° 3– PRODUCTOS CARNICOS: COMPRA VENTA DE TODO TIPO DE CARNES – GANADO VACUNO.</p> <p>-ITEM N° 4 – CONDIMENTOS Y ESPECERIAS: COMPRA VENTA DE TODO TIPO DE CONDIMENTOS, ESPECERÍAS Y ADITIVOS.</p> <p>ITEM N°05 - PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS: COMPRA VENTA DE TODO TIPO DE PRODUCTOS MARINOS</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 pago¹⁵, correspondientes a un máximo de</p>

¹⁵ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello

veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

equivale a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

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

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 <i>P_i</i>= Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i>=Precio i <i>O_m</i>= Precio de la oferta más baja <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[98] puntos</p>
E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹⁶</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁷, y estar vigente¹⁸ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 [02] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

¹⁶ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹⁷ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁸ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁹

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificarse su puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.



¹⁹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO



Importante

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



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



CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el 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, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²⁰

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

²⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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



CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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



CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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



CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación 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.

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 aprobada. 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 otras 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. Si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la



prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS²¹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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"

²¹ 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).

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²².



²² 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 ²³		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 compra²⁴

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.

²³ 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.

²⁴ 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] [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 ²⁵		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁷		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:

²⁵ 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.

²⁶ Ibidem.

²⁷ Ibidem.

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 preferencia, 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 compra²⁸

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.



²⁸ 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 a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [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 incluyen 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 Contratación 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] [%]²⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]³⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%³¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.





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

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



Importante

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



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 TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".





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 ³²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁷
1										
2										

³² 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.

³³ 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.




³⁴ 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".

³⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁶ 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.

³⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁷
3										
4										
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 social, 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/rmp/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 la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

