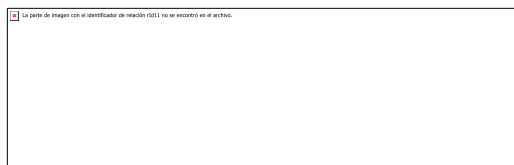



BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo | Descripción |
|----|--|--|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 4 | <div>  La parte de imagen con el identificador de edición (ID) no se encontró en el archivo. </div> | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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 marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2022 - CMEA

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA CADETES Y PERSONAL
DE LA IEPM "COLEGIO MILITAR ELÍAS AGUIRRE".**

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, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **IEPM – COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE**

RUC N° : 20167652108

Domicilio legal : Carretera a Pimentel Km. 10 - Chiclayo

Teléfono: : 074-424671

Correo electrónico: : abastocmea@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de bienes: Tubérculos y verduras, para la alimentación proyectada de 500 cadetes y 40 trabajadores de la IEPM "Colegio Militar Elías Aguirre", a partir del mes de mayo hasta diciembre del 2022. (Se ha calculado por un total de 200 días)

ITEM PAQUETE 1: SUMINISTRO DE INSUMOS DIVERSOS

| Nº | Bien/Producto | Unidad medida | Cantidad |
|----|----------------------------------|--------------------|----------|
| 1 | Cebada tostada | Kg. | 660 |
| 2 | Chuño Ingles | Kg. | 435 |
| 3 | Fideos surtidos | Kg. | 1555 |
| 4 | Fideos Tallarín | Kg. | 2460 |
| 5 | Galleta de Soda | Cja x6 paq x 10und | 391 |
| 6 | Maicena | Kg. | 405 |
| 7 | Maíz morado seco | Kg. | 750 |
| 8 | Maní Entero | Kg. | 152 |
| 9 | Quinua | Kg. | 298 |
| 10 | Sémola | Kg. | 1030 |
| 11 | Soya | Kg. | 655 |
| 12 | Trigo | Kg. | 495 |
| 13 | Café molido | Kg | 208 |
| 14 | Cocoa | Kg | 530 |
| 15 | Wantan | Kg | 325 |
| 16 | Aceituna | Kg | 195 |
| 17 | Canela entera | Kg. | 31 |
| 18 | Clavo de Olor | Kg. | 22 |
| 19 | Comino molido | Kg. | 27 |
| 20 | Flan instantaneo | Kg | 365 |
| 21 | Gelatina | Kg | 585 |
| 22 | Glutamato monosódico (sazonador) | Kg. | 118 |

| | | | |
|----|---------------------|-------|------|
| 23 | Guindones | Kg | 230 |
| 24 | Ketchup | Kg | 196 |
| 25 | Leche evaporada | Lata | 7204 |
| 26 | Mantequilla con sal | Kg | 368 |
| 27 | Mayonesa | Kg | 371 |
| 28 | Mermelada | Kg. | 380 |
| 29 | Mostaza | Kg | 179 |
| 30 | Pasas | Kgs | 300 |
| 31 | Pimienta molida | Kg. | 34 |
| 32 | Sal Yodada | Kg. | 1090 |
| 33 | Sillao | Litro | 419 |
| 34 | Vinagre | Litro | 369 |
| 35 | Yogurt | Litro | 3614 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Formato N°02, y las bases con Formato N°07 el [16 de mayo del 2022].**

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS Y RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No se ha previsto en el Expediente de Contratación.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se ha previsto en el Expediente de Contratación.

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 manera periódica del mes de mayo hasta diciembre del AF 2022 de acuerdo al requerimiento y/o asignación presupuestal de la institución, de acuerdo al cronograma que se adjunta y en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| CRONOGRAMA DE ALIMENTOS PARA 8 MESES (MAY - DIC 2022) | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------------|----------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Nº | BIENES - PRODUCTOS | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD | MESES | | | | | | | |
| | | | | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |
| 1 | CEBADA TOSTADA | Kg. | 660 | 1 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes |
| 2 | CHUÑO BLANCO MOLIDO | Kg. | 435 | | | | | | | | |
| 3 | FIDEO DE CODITO | Kg. | 1,555 | | | | | | | | |
| 4 | FIDEO ENTREFINO DELGADO | Kg. | 2,460 | | | | | | | | |
| 5 | GALLETA DE SODA | Cja x6 paq x 10und | 391 | | | | | | | | |
| 6 | MAIZENA | Kg. | 405 | | | | | | | | |
| 7 | MAIZ MORADO | Kg. | 750 | | | | | | | | |
| 8 | MANI ENTERO SIN TOSTAR | Kg. | 152 | | | | | | | | |
| 9 | HOJUELA SOLO DE QUINUA | Kg. | 298 | | | | | | | | |
| 10 | SEMOLA DE TRIGO | Kg. | 1,030 | | | | | | | | |
| 11 | SOYA ENTERA | Kg. | 655 | Lun a dom | Lun a dom | Lun a dom | Lun a dom | Lun a dom | Lun a dom | Lun a dom | Lun a dom |
| 12 | TRIGO ENTERO | Kg. | 495 | | | | | | | | |
| 13 | CAFÉ ORGANICO MOLIDO | Kg | 208 | 1 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes | 2 veces al mes |
| 14 | COCOA EN POLVO | Kg | 530 | | | | | | | | |
| 15 | PASTA WANTAN | Kg | 325 | | | | | | | | |
| 16 | ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO | Kg | 195 | | | | | | | | |
| 17 | CANELA ENTERA | Kg. | 31 | | | | | | | | |
| 18 | CLAVO DE OLOR ENTERO | Kg. | 22 | | | | | | | | |
| 19 | COMINO MOLIDO | Kg. | 27 | | | | | | | | |
| 20 | FLAN INSTANTANEO | Kg | 365 | | | | | | | | |
| 21 | GELATINA | Kg | 585 | | | | | | | | |
| 22 | GLUTAMATO MONOSODICO | Kg. | 118 | | | | | | | | |
| 23 | GUINDON | Kg | 230 | | | | | | | | |
| 24 | KETCHUP | Kg | 196 | | | | | | | | |
| 25 | LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX | Lata | 7204 | | | | | | | | |
| 26 | MANTEQUILLA CON SAL | Kg | 368 | | | | | | | | |
| 27 | MAYONESA | Kg | 371 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|----|-----------------------|-------|------|--|--|--|--|--|--|--|
| 28 | MERMELADA | Kg. | 380 | | | | | | | |
| 29 | MOSTAZA | Kg | 179 | | | | | | | |
| 30 | PASA NEGRA | Kgs | 300 | | | | | | | |
| 31 | PIMIENTA MOLIDA NEGRA | Kg. | 34 | | | | | | | |
| 32 | SAL YODADA DE MESA | Kg. | 1090 | | | | | | | |
| 33 | SILLAO OSCURO | Litro | 419 | | | | | | | |
| 34 | VINAGRE DE VINO TINTO | Litro | 369 | | | | | | | |
| 35 | YOGURT | Litro | 3614 | | | | | | | |

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 el importe de S/. 5.00 efectuando un depósito en la Cuenta N° 0231-031251 del Banco de la Nación.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley Nº 31365 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley Nº 31366 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- D.S. Nº 007-98-SA – Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- D.S. Nº 004-2014-SA – Modificatoria al D.S. Nº 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- D.S. Nº 004-2011-AG – Aprueba Reglamento sobre inocuidad agroalimentaria.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) *[CONSIGNAR LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL QUE EL POSTOR DEBE PRESENTAR TALES COMO AUTORIZACIONES DEL PRODUCTO, FOLLETOS, INSTRUCTIVOS, CATÁLOGOS O SIMILARES⁴] para acreditar [DETALLAR QUÉ CARACTERÍSTICAS Y/O REQUISITOS FUNCIONALES ESPECÍFICOS DEL BIEN PREVISTOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEBEN SER ACREDITADAS POR EL POSTOR].*
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

⁴ Por ejemplo, en el caso de medicamentos aquellas autorizaciones relacionadas al producto, como el Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario del producto, el Certificado de Análisis, entre otros.

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.

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

Advertencia

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

2.3. 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 – PIDE⁷ 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.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración*

⁷ 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/>

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

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 Carretera a Pimentel Km 10, distrito de Pimentel.

Importante para la Entidad

- *En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:*

"El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. 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 Carretera a Pimentel Km 10, distrito de Pimentel."

- *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

deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en

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

forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora N° 003: Ejército Peruano.

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

- Recepción y conformidad del Comité de Recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Guía de Remisión.

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

3.1.1 Consideraciones generales

| ITEM PAQUETE 1: SUMINISTRO DE INSUMOS DIVERSOS | |
|--|--|
| ATRIBUTOS | ESPECIFICACIONES |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.1 CEBADA TOSTADA |
| CODIGO | 5022110100002790 |
| CARACTERISTICA | Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación, deberá pasar por un procesamiento de clasificado, conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, tamizado, envasado y etiquetado SE CUMPLIRA Con presentación del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa. |
| Calidad | De primera calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOGRAMO |
| Sabor, olor y color | Color, olor y sabor característico. |
| CANTIDAD | 660.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 2.2 CHUÑO BLANCO MOLIDO |
| CODIGO | 5022130400135178 |
| CARACTERISTICA | El chuño blanco molido es almidón de la papa deshidratada, este producto deberá ser molido, seleccionado, deberá estar completamente limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas; se cumplirá con la presentación de : REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS. |
| Calidad | De primera calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOGRAMO |
| Sabor, olor y color | Color, olor y sabor característico. |
| CANTIDAD | 435.000 KG |

| | |
|------------------------------|---|
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.3.- FIDEO DE CODITO |
| CODIGO | 5019290200002561 |
| CARACTERISTICA | <p>Descripción Fideo de codito envasados, de harina de trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos.</p> <p>Presentación: bolsa o paquete de polietileno o papel resistente a roturas u otros daños.</p> <p>Libre de insectos y moho</p> <p>Humedad: máximo 15%</p> <p>Acides: máximo 0.45%</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. |
| Peso Unitario | KG |
| Sabor, olor y color | Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos. |
| CANTIDAD | 1,555.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.4 FIDEO ENTREFINO DELGADO |
| CODIGO | 5019290200002564 |
| CARACTERISTICA | <p>Descripción Fideo Tallarín delgado envasados, de harina de trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos.</p> <p>Presentación: bolsa o paquete de polietileno o papel resistente a roturas u otros daños.</p> <p>Libre de insectos y moho</p> <p>Humedad: máximo 15%</p> <p>Acides: máximo 0.45%</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. |
| Peso Unitario | KG |
| Sabor, olor y color | Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos. |
| CANTIDAD | 2,460.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.5 GALLETA DE SODA |
| CODIGO | 5018190300004014 |
| CARACTERISTICA | Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente. |

| | |
|------------------------------|--|
| Calidad | Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS. |
| Peso Unitario | KG |
| Sabor, olor y color | Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos. |
| CANTIDAD | 391.000 PAQUETES |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.6 MAIZENA |
| CODIGO | 5022130100361188 |
| CARACTERISTICA | El Maizena es la harina de almidón del maíz, este producto deberá ser molido, seleccionado, deberá estar completamente libre de impurezas. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS. |
| Calidad | De primera calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOGRAMO |
| Sabor, olor y color | Color, olor y sabor característico. |
| CANTIDAD | 405.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.7 MAIZ MORADO |
| CODIGO | 5022110100002677 |
| CARACTERISTICA | Familia: Gramínea La mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coronta fresca recién cosechado, seleccionados y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas, lo cual se cumplirá con la presentación del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, deberá contar con los procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado y envasado; y en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa. Nombre científico: Zea Mays Variedades Morado Canteño variedad nativa Morado Caraz. |
| Clasificación | Mazorcas sin espata con 145 de humedad - De 1ra mazorca (sin espata) mayores de 12 cm De 2da Mazorca (sin espata) menores de 12 cm. |
| CANTIDAD | 750.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.8 MANI ENTERO SIN TOSTAR |
| CODIGO | 5010171600003831 |
| CARACTERISTICA | Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación; lo cual se cumplirá con la presentación del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento |

| | |
|------------------------------|--|
| | primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, debera contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado,limpiadon empacado y etiquetado; y en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa. |
| Calidad | De primera calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOGRAMO |
| Sabor, olor y color | Color, olor y sabor característico. |
| CANTIDAD | 152.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.9 HOJUELA SOLO DE QUINUA |
| CODIGO | 5022110100002782 |
| CARACTERISTICA | Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación, sin presentar algun recidio ajeno, deberá pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, limpiado,seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado que estara en el Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito sera necesario para credita el cumplimiento de las especificaciones tecnicas. |
| Calidad | De primera calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOGRAMO |
| Sabor, olor y color | Color, olor y sabor característico. |
| CANTIDAD | 298.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.10 SEMOLA DE TRIGO |
| CODIGO | 5022110200002860 |
| CARACTERISTICA | <p>Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L) totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho semillas de malas hierbas y otros cereales mediante un proceso de molturación durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosidad) y se le quita casi completamente el salvado u el germen. Es conocido también como polenta.</p> <p>Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados</p> <p>Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.</p> <p>La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</p> <p>No podrá obtenerse a partir de granos, descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.</p> <p>No permitirá aquella sémola que tenga características organolépticas diferentes de las normas.</p> <p>Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado).</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud.</p> <p>No se permitirá aquella sémola que tenga olor rancio o en general olor diferentes al característico.</p> <p>La sémola deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénicas - sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera. |
| Peso Unitario | KG |
| Sabor , olor y color | Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. |
| Vida útil | Doce (12) meses |
| CANTIDAD | 1,030.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.11 SOYA ENTERA |
| CODIGO | 5022100100004682 |
| CARACTERISTICA | <p>Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación, deberá pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado, los cuales deberan estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito sera necesario para credita el cumplimiento de las especificaciones técnicas.</p> |
| Calidad | De primera calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOGRAMO |
| Sabor, olor y color | Color, olor y sabor característico. |
| CANTIDAD | 655.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.12 TRIGO ENTERO |
| CODIGO | 5022110100002730 |
| CARACTERISTICA | <p>Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del genero de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado.</p> <p>Tamaño uniforme.</p> <p>Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño.</p> <p>Libre de insectos, gorgojos, etc.</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| | <p>No debe presentar demasiado grano flotante.</p> <p>Humedad no mayor del 14%.</p> <p>Envasados en sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg. Elaborado a partir de granos, secos, limpios y clasificados del genero de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado.</p> <p>Deberá presentar los granos sueltos, sin grumos. De olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades, deberán pasar por un procesamiento de conservacion con ventilacion natural, limpiado, lavado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado. los cuales deberan estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito sera necesario para credita el cumplimiento de las especificaciones tecnicas.</p> |
| Calidad | <p>El trigo entero deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.</p> <p>La alcalinidad del trigo después de su elaboración deberá tener la magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.</p> |
| Peso Unitario | KG |
| Sabor y olor | Debe presentar los granos sueltos, sin grumos, de olor sano y sabor agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades. |
| CANTIDAD | 495.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.13 CAFÉ ORGANICO MOLIDO |
| CODIGO | 5020170600350425 |
| CARACTERISTICA | <p>El café orgánico molido, no contiene pesticidas, químicos o fertilizantes; los granos de este producto deberán ser molidos, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOGRAMO |
| Sabor, olor y color | Color, olor y sabor característico. |
| CANTIDAD | 208.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.14 COCOA EN POLVO |
| CODIGO | 5016151100133578 |
| CARACTERISTICA | <p>Producto obtenido por transformación mecánica en polvo del cacao sin cascara ni germen o de la pasta de cacao, alimento deshidratado por eliminación parcial de la grasa por medios mecánicos.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| | EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS. |
| Calidad | De primera calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILOGRAMO |
| Sabor, olor y color | Color marrón claro, olor (aroma) característico sabor característico. |
| CANTIDAD | 530 |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.15 PASTA WANTAN |
| CODIGO | 5019290200002564 |
| CARACTERISTICA | Es una pasta fresca hecha con trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos. |
| Calidad | Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS. |
| Peso Unitario | KG |
| Sabor, olor y color | Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos. |
| CANTIDAD | 325.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.16 ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO |
| CODIGO | 5030720100003856 |
| | Aceituna negra, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. De buena presentación, de contextura suave al tacto. De color, sabor y olor característico. Libre de hongos u otro agente extraño al producto. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS. |
| Peso Unitario | Kg |
| Calidad | De primera |
| Color, Sabor y olor | De color, sabor y olor característico. |
| CANTIDAD | 195.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.17 CANELA ENTERA |
| CODIGO | 5017155000003449 |
| CARACTERISTICAS | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno Tipo: A granel, corteza entera. |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable. |
| CANTIDAD | 31.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.18 CLAVO DE OLOR ENTERO |
| CODIGO | 501715500003450 |
| CARACTERISTICAS | <p>Clavo de Olor o girofle (Caryophyllus cromaticus Syzygium aromaticum, sin Eugenia caryophyllata) son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De Primera |
| Peso Unitario | Kg |
| Color, sabor y olor | Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas café. Olor: aroma fuerte e impregnante y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente. |
| CANTIDAD | 22.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.19 COMINO MOLIDO |
| CODIGO | 501715500003469 |
| CARACTERISTICAS | <p>Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Deberán pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado y envasado. los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg |
| Sabor, color y olor | Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. |

| | |
|-----------------------|---|
| CANTIDAD | 27.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.20 FLAN INSTANTANEO |
| CODIGO | 5019310200004392 |
| CARACTERISTICAS | <p>Flan instantáneo en polvo.</p> <p>Tipo: A granel,.</p> <p>Calidad: De 1ra olor aromático característico, color amarillento, sabor dulce.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Color amarillento, sabor dulce, olor agradable. |
| CANTIDAD | 365.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.21 GELATINA |
| CODIGO | 5019240100004412 |
| CARACTERISTICAS | <p>Producto que resulta de disolver el colágeno por calor</p> <p>Tipo: de diferentes sabores</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Diferentes sabores, exento de Olores extraños. |
| CANTIDAD | 585.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.22 GLUTAMATO MONOSODICO |
| CODIGO | 5017155100003498 |
| CARACTERISTICAS | <p>Producto peruano-Presentación: Sobres herméticamente cerrados.</p> <p>Tipo: nacional, granulado</p> <p>Calidad: de 1ra gránulos blancos, libre de impurezas.</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 3 meses</p> |
| Peso Unitario | Kg. |
| Calidad | De Primera libre de impurezas |
| Sabor, color y olor | Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan |

| | |
|-----------------------|--|
| | representar un peligro para la salud humana, de color blanco generalmente |
| CANTIDAD | 118.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.23 GUINDON |
| CODIGO | 5010171600003813 |
| CARACTERISTICAS | <p>Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primera características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Debe ser exento de sabores, y olores extraños. |
| CANTIDAD | 230.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.24 KETCHUP |
| CODIGO | 5017183000004514 |
| CARACTERISTICAS | <p>es una salsa agridulce hecha de tomates, azúcar y vinagre, con condimentos y diversas especias.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Sabor, color y olor característicos. |
| CANTIDAD | 196.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.25 LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX. |
| CODIGO | 5013170200307453 |
| CARACTERISTICA | <p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002., mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento</p> <p>Presentación bandejas de 24 Latas o 48 Latas..</p> <p>Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno.</p> <p>Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>ni oxidación.</p> <p>Peso de cada lata de 400 g</p> <p>Envases en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p>PROTEINAS 24.0 % Max.</p> <p>GRASAS MIN 30.0 % Min.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Peso Unitario | KG |
| Sabor, olor y color | De color blanco o crema, olor y sabor agradable ligeramente dulce. |
| Tipo de Alimento | Producto no perecible. |
| CANTIDAD | 7,204.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.26 MANTEQUILLA CON SAL |
| CODIGO | 5013170100298815 |
| | <p>Producto obtenido exclusivamente de crema de leche, con o sin modificaciones biológicas, su contenido de sal no debe ser mayor de 3% del peso del producto fina, sus aditivos deberán ser de acuerdos a las normas.</p> <p>Libre de acidez Max. 0.3% Grs Ac. Oleco</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| | En el proceso de compra se adquirirá la mantequilla con sal de buena calida. |
| Peso Unitario | Kilo |
| Color, sabor y olor | Sabor, color y olor característico |
| CANTIDAD | 368.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.27 MAYONESA |
| CODIGO | 5019310300004510 |
| CARACTERISTICAS | <p>Es una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite, sal y algún líquido ácido (jugo de limón o vinagre).</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera |

| | |
|------------------------------|--|
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Sabor, color y olor característicos. |
| CANTIDAD | 371.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.28 MERMELADA |
| CODIGO | 5019240100003657 |
| CARACTERISTICA | <p>Producto obtenido de la fresa.</p> <p>Envasado herméticamente.</p> <p>Frascos de VIDRIO DE 1 kilo.</p> <p>Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada.</p> <p>Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> <p>Certificado de calidad de empresa productora, y propietaria de registro sanitario, para el producto solicitado.</p> |
| Calidad | En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. |
| Peso Unitario | Kilogramo |
| Sabor y olor | Deberá tener color, sabor y aroma característico. |
| CANTIDAD | 380.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.29 MOSTAZA |
| CODIGO | 5017183000004522 |
| CARACTERISTICAS | <p>Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Sabor, color y olor característicos. |
| CANTIDAD | 179.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.30 PASA NEGRA |
| CODIGO | 5010171600003817 |

| | |
|-----------------------|--|
| CARACTERISTICAS | <p>Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primera características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Debe ser exento de sabores, y olores extraños. |
| CANTIDAD | 300.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.31 PIMIENTA MOLIDA NEGRA |
| CODIGO | 5017155000322285 |
| CARACTERISTICAS | <p>- Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> <p>Deberán pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, clasificado y envasado. los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.</p> |
| Peso Unitario | Kg |
| Calidad | De primera |
| Sabor, color y olor | Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. |
| CANTIDAD | 34.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.32 SAL YODADA DE COCINA |
| CODIGO | 5017155000003453 |
| CARACTERISTICA | <p>Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de anti humectantes y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la norma sanitaria.</p> <p>La sal para el consumo humano debe estar libre de nitritos y de cualquier otra sustancia tóxica peligrosa que determine la norma sanitaria y debe contener agregados de yodo y flúor en la proporción que fije el Ministerio de Salud (artículo 28° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas").</p> |

| | |
|------------------------------|---|
| | <p>El producto sal yodada de mesa debe conservarse en un lugar que la proteja contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz solar.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | En el proceso de compra se adquirirá sal de cocina de buena calidad. |
| UNIDAD DE MEDIDA | KG |
| Color, Sabor y olor | De color blanco, olor inodoro y sabor salado característico |
| CANTIDAD | 1,090.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.33 SILLAO OSCURO |
| CODIGO | 5019310300134981 |
| CARACTERISTICAS | <p>Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas</p> <p>Tipo: sillao de soya con sal y melaza</p> <p>Calidad: de primera, olor y sabor característico.</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Peso Unitario | Lts. |
| Sabor y olor | Característico |
| CANTIDAD | 419 lts |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.34 VINAGRE DE VINO TINTO |
| CODIGO | 5017170700003595 |
| CARACTERISTICAS | <p>Bebida fermentada hasta la presencia de ácido, del tipo tinto, producido de la uva con 5% de acidez, con registro sanitario vigente, envasado en botella de polietileno de 1 litro, sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Lts. |
| Sabor, color y olor | Debe ser exento de sabores, y olores extraños |
| CANTIDAD | 369.000 KG |
| DENOMINACION DEL BIEN | 1.35 YOGURT X 180 ML |
| CODIGO | 5019230300134598 |
| CARACTERISTICAS | <p>Yogurt es una bebida con sabor a fresa de 180 ml.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> |

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Calidad | De primera |
| Peso Unitario | Kg. |
| Sabor, color y olor | Sabor, color y olor característicos. |
| CANTIDAD | 3,614.000 UU X 180 ML |

Condiciones de Operación

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

Embalaje y rotulado

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con el transporte adecuado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA, con los requisitos siguientes:

- Transporte en vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.
- Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

Los envases serán de la siguiente manera:

| SUB ITE M | ARTICULOS | CARACTERISTICAS DEL ENVASE |
|-----------------|------------------------|---|
| 1.1 | CEBADA TOSTADA | <p>Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cocoa.</p> <p>Rotulado</p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. |
| 1.2 | CHUÑO BLANCO MOLIDO | Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º |

| | | |
|-----|-------------------------|--|
| | | <p>y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. <p>Condiciones de conservación.</p> |
| 1.3 | FIDEO DE CODITO | <p>Presentación: envase primario de papel kraft de 1 kg o 5 kg y envase secundario caja de cartón corrugado de 10 kg.</p> <p>Rotulado</p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto indicando la clase y variedad Marca Procedencia Registro sanitario Peso bruto, peso neto Fecha de producción Fecha límite del consumo. Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. País de origen. <p>Para la impresión de estos rótulos debe utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo</p> |
| 1.4 | FIDEO ENTREFINO DELGADO | <p>Presentación: envase primario de papel kraft de 1 kg o 5 kg y envase secundario caja de cartón corrugado de 10 kg.</p> <p>Rotulado</p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto indicando la clase y variedad Marca Procedencia Registro sanitario Peso bruto, peso neto Fecha de producción Fecha límite del consumo. Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. País de origen. <p>Para la impresión de estos rótulos debe utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo</p> |
| 1.5 | GALLETA DE SODA | <p>Presentación: paquete x 12 UU</p> <p>Tipo: sobres de 26 grs c/u</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.</p> |
| 1.6 | MAIZENA | <p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º</p> |

| | | |
|------|------------------------|--|
| | | <p>y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. Condiciones de conservación. |
| 1.7 | MAIZ MORADO | El envasado debe ser en mallas de polietileno, adecuado para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. |
| 1.8 | MANI ENTERO SIN TOSTAR | <p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. Condiciones de conservación. |
| 1.9 | HOJUELA SOLO DE QUINUA | <p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. Condiciones de conservación. |
| 1.10 | SEMOLA DE TRIGO | <p>Sacos de tocuyo (material de tela tejida, polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multipliego kraft, de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los en los artículos 118º y 119º del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p>Rotulado</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y |

| | | |
|------|----------------------|---|
| | | <p>cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso del producto envasado. • Nombre, razón social y dirección del fabricante. • Sistema de identificación del lote de producción. • Fecha de producción y fecha de vencimiento. • Número del Registro Sanitario. • Condiciones de conservación. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p> |
| 4.11 | SOYA ENTERA | <p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Forma en que se presenta. • Peso del producto envasado. • Nombre, razón social y dirección del fabricante. • Fecha de producción y fecha de vencimiento. • Número del Registro Sanitario. <p>Condiciones de conservación.</p> |
| 1.12 | TRIGO ENTERO | <p>El trigo, deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción.</p> <p>Rotulado</p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Contenido neto aproximado, 50 kilogramos. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. • Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA • Sistema de identificación • Fecha de envasado y fecha de vencimiento. <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p> |
| 1.13 | CAFÉ ORGANICO MOLIDO | <p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Forma en que se presenta. • Peso del producto envasado. |

| | | |
|------|-----------------------------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. <p>Condiciones de conservación.</p> |
| 1.14 | COCOA EN POLVO | <p>Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cocoa.</p> <p>Rotulado</p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto indicando la clase y variedad Marca Registro sanitario Peso bruto, peso neto Fecha de producción Fecha límite del consumo. Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. <p>País de origen.</p> |
| 1.15 | PASTA WANTAN | <p>Presentación: paquete x 500 gr</p> <p>Tipo: Cada paquete de 50 uu</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.</p> |
| 1.16 | ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO | <p>Deberá ser agrupado y transportado en bolsas de polietileno que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire para garantizar el producto. Asimismo, se deberá ser presentado en bolsas grandes de 5.0Kg; indicar la calidad sanitaria del producto, procedencia, fecha de vencimiento, peso neto y peso bruto.</p> |
| 1.17 | CANELA ENTERA | <p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno</p> <p>Tipo: A granel, corteza entera.</p> <p>Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico</p> <p>De acuerdo al registro sanitario vigente</p> <p>De primera</p> <p>Kg.</p> <p>Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable.</p> |
| 1.18 | CLAVO DE OLOR ENTERO | <p>Clavo de Olor o girofle (<i>Caryophyllus aromaticus</i> <i>Syzygium aromaticum</i>, sin <i>Eugenia caryophyllata</i>) son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia <i>Myrtaceae</i>) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.</p> <p>De acuerdo al registro sanitario vigente.</p> <p>Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas café. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.</p> |
| 1.19 | COMINO MOLIDO | <p>Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> |

| | | |
|------|--|---|
| 1.20 | FLAN INSTANTANEO | Sobres herméticamente cerrado y con precinto de seguridad. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". |
| 1.21 | GELATINA | Sobres herméticamente cerrado y con precinto de seguridad. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". |
| 1.22 | GLUTAMATO MONOSODICO | Sobres herméticamente cerrado tipo nacional. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". |
| 1.23 | GUINDON | Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primera características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños De acuerdo al Registro sanitario vigente De primera Debe ser exento de sabores, y olores extraños. |
| 1.24 | KETCHUP | Envasado herméticamente de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. |
| 1.25 | LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX | Envases primario en latas de forma cilíndrica con capacidad de 400 grs. El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación dando cumplimiento a lo establecido en los artículos 118 y 119 del D.S.007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Deberá tener inscrito la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite e consumo del producto. |
| 1.26 | MANTEQUILLA CON SAL | Presentación: Cajas de cartón por 10 kgs. Rotulado Debidamente rotulado y etiquetado. |
| 1.27 | MAYONESA | Envasado herméticamente de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. |

| | | |
|------|-----------------------|---|
| 1.28 | MERMELADA | <p>Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p> |
| 1.29 | MOSTAZA | <p>Envasado herméticamente de 1 kilo.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p> |
| 1.30 | PASA NEGRA | <p>Presentación: Bolsas de papel o polietileno.</p> <p>Tipo: Deshidratado, sin pepas</p> <p>Calidad: De primera características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente</p> <p>De primera</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños.</p> |
| 1.31 | PIMIENTA MOLIDA NEGRA | <p>Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> |
| 1.32 | SAL YODADA DE MESA | <p>LA sal yodada de mesa, de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de anti humectantes y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la norma sanitaria. Los envases deberán satisfacer las condiciones de higiene ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la sal en bolsa de polietileno transparente, conteniendo hasta 1kg. como máximo, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contamine el producto; tiempo de vida útil un (01) año contados desde la fecha de producción</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado deberá indicar la marca, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha límite del consumo</p> |
| 1.33 | SILLAO OSCURO | <p>Nombre del producto.</p> <p>Contenido neto aproximado, en Lts.</p> <p>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</p> <p>Sistema de identificación</p> <p>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</p> |

| | | |
|------|-----------------------|---|
| | | Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. |
| 1.34 | VINAGRE DE VINO TINTO | <p>Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p> |
| 1.35 | YOGURT | <p>Envasado herméticamente, paquete de 24 uu x Frascos de 180 ml.</p> <p>Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p> |

5.1. Garantía comercial

El Postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo, sin representar costo alguno a la entidad.

El contratista es el único responsable ante la IEPM "Colegio Militar Elías Aguirre" del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por la presente bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

| ITEM | SUB ITEM | ARTICULOS | UNIDAD MEDIDA | GARANTIA COMERCIAL | PLAZO REPOSICION |
|------|----------|--------------------------------|---------------|--------------------|------------------|
| 1 | | VIVERES FRESCOS Y SECOS | | | |
| | 1.1 | CEBADA TOSTADA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| | 1.2 | CHUÑO BLANCO MOLIDO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| | 1.3 | FIDEO DE CODITO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| | 1.4 | FIDEO ENTREFINO DELGADO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| | 1.5 | GALLETA DE SODA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| | 1.6 | MAIZENA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| | 1.7 | MAIZ MORADO | KILO | 7 DIAS | 1 DIA |
| | 1.8 | MANI ENTERO SIN TOSTAR | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| | 1.9 | HOJUELA SOLO DE QUINUA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| | 1.10 | SEMOLA DE TRIGO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |

| | | | | |
|------|--------------------------------------|-------|---------|--------|
| 1.11 | SOYA ENTERA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.12 | TRIGO ENTERO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.13 | CAFÉ ORGANICO MOLIDO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.14 | COCOA EN POLVO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.15 | PASTA WANTAN | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.16 | ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.17 | CANELA ENTERA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.18 | CLAVO DE OLOR ENTERO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.19 | COMINO MOLIDO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.20 | FLAN INSTANTANEO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.21 | GELATINA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.22 | GLUTAMATO MONOSODICO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.23 | GUINDON | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.24 | KETCHUP | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.25 | LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.26 | MANTEQUILLA CON SAL | | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.27 | MAYONESA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.28 | MERMELADA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.29 | MOSTAZA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.30 | PASA NEGRA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.31 | PIMIENTA MOLIDA NEGRA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.32 | SAL YODADA DE MESA | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.33 | SILLAO OSCURO | LITRO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.34 | VINAGRE DE VINO TINTO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |
| 1.35 | YOGURT | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS |

El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo un plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.

Calidad

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

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

3.1.2 Consideraciones específicas

a) De la habilitación del proveedor

- Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento , fraccionamiento , distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Con Presentación del certificado en la oferta a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Licencia de funcionamiento, emitida por municipalidad, con el jiro correspondiente para la venta de alimentos.
- Copia simple del plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 aprobado por el MINSA (La entidad verificara en el sistema SISCOVID Empresas) y su respectiva constancia de presentacion.
- El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario o copia simple del Registro Sanitario de la página web de la DIGESA, de los sub-ítems componentes del ítem o de todos ellos que lo conforman, ofertados por el postor, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases, cuando corresponda. Se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermediarias presenten el Registro sanitario del producto a nombre del fabricante, para sub ítems chuño ingles, fideo surtido, fideo tallarin, galleta soda, maicena, semola, café molido, cocoa, wantán, aceituna, canela entera, clavo de olor, flan instantáneo, gelatina, guindones, ketchup, leche evaporada, mantequilla con sal, mayonesa, mermelada, mostaza, pasas, sal yodada, sillao, vinegre y yogurt.
- Para sub ítem CEBADA TOSTADA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de clasificado, conservacion con ventilacion natural, seleccionado, limpiado, lavado, tamizado, envasado y etiquetado , de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem MAIZ MORADO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado, limpiado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem MANI ENTERO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado, limpiado y empacado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem QUINUA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservación con ventilación natural, limpiado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem SOYA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado, seleccionado, limpiado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem TRIGO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, limpiado, lavado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem COMINO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la

cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado y envasado , de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.

- Para sub ítem PIMIENTA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado, clasificado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.

b) Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) *El número máximo de consorciados es de 2 (DOS)*
- 2) *El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50 %.*
- 3) *El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%*

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

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

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

| | |
|-----------|---|
| A. | CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none">- Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento , fraccionamiento , distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Con Presentación del certificado en la oferta a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.- Licencia de funcionamiento, emitida por municipalidad, con el jiro correspondiente para la venta de alimentos.- Copia simple del plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 aprobado por el MINSA (La entidad verificara en el sistema SISCOVID Empresas) y su respectiva constancia de presentacion.- El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario o copia simple del Registro Sanitario de la página web de la DIGESA, de los sub-ítems componentes del ítem o de todos ellos que lo conforman, ofertados por el postor, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases, cuando corresponda. Se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermediarias presenten el Registro sanitario del producto a nombre del fabricante, para sub ítems chuño ingles, fideo surtido, fideo tallarin, galleta soda, maicena, semola, café molido, cocoa, wantán, aceituna, canela entera, clavo de olor, flan instantáneo, gelatina, guindones, ketchup, leche evaporada, mantequilla con sal, mayonesa, mermelada, mostaza, pasas, sal yodada, sillao, vinegre y yogurt. |

- Para sub ítem CEBADA TOSTADA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de clasificado, conservacion con ventilacion natural, seleccionado, limpiado, lavado, tamizado, envasado y etiquetado , de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem MAIZ MORADO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado,limpiado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem MANI ENTERO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado,limpiadon empacado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem QUINUA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservación con ventilación natural, limpiado,seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem SOYA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado, seleccionado,limpiado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem TRIGO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, limpiado, lavado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado ,de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem COMINO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado y envasado , de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem PIMIENTA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado, clasificado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

- Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento , fraccionamiento , distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de

| | |
|--|---|
| | <p>Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Con Presentación del certificado en la oferta a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licencia de funcionamiento, emitida por municipalidad, con el jiro correspondiente para la venta de alimentos. - Copia simple del plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 aprobado por el MINSA (La entidad verificara en el sistema SISCOVID Empresas) y su respectiva constancia de presentacion. - El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario o copia simple del Registro Sanitario de la página web de la DIGESA, de los sub-ítems componentes del ítem o de todos ellos que lo conforman, ofertados por el postor, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases, cuando corresponda. Se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermediarias presenten el Registro sanitario del producto a nombre del fabricante, para sub ítems chuño ingles, fideo surtido, fideo tallarin, galleta soda, maicena, semola, café molido, cocoa, wantán, aceituna, canela entera, clavo de olor, flan instantáneo, gelatina, guindones, ketchup, leche evaporada, mantequilla con sal, mayonesa, mermelada, mostaza, pasas, sal yodada, sillao, vinagre y yogurt. - Para sub ítem CEBADA TOSTADA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de clasificado, conservacion con ventilacion natural, seleccionado, limpiado, lavado, tamizado, envasado y etiquetado , de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización. - Para sub ítem MAIZ MORADO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado,limpiado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización. - Para sub ítem MANI ENTERO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado,limpiado y empacado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización. - Para sub ítem QUINUA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservación con ventilación natural, limpiado,seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización. - Para sub ítem SOYA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado, seleccionado,limpiado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización. - Para sub ítem TRIGO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, limpiado, lavado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado ,de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización. - Para sub ítem COMINO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservacion con ventilacion natural, seleccionado y envasado , de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización. |
|--|---|

- Para sub ítem PIMIENTA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, clasificado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.

Importante

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

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 534,978.00 (Quinientos Treinta y cuatro mil novecientos setenta y ocho soles) , por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/44.581.50 (Cuarenta y cuatro mil quinientos ochenta y uno con 50/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes

| N° | PRODUCTO | BIENES SIMILARES |
|----|--------------------------------|--|
| I | SUMINISTRO DE INSUMOS DIVERSOS | = Todo tipo de víveres secos en general. |

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de 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

¹¹ 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 si se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

| | |
|--|---|
| | <p>adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div><p>Importante</p><p><i>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".</i></p></div> |
|--|---|

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|---|--|
| 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 registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">De 70 puntos</p> |

| OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN | Hasta 30 puntos |
|--|---|
| B. PLAZO DE ENTREGA¹² | |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de la modalidad de ejecución llave en mano el plazo de entrega incluye además la instalación y puesta en funcionamiento.</i></p> </div> | <p>De 1 hasta 2 días calendario: 10 puntos</p> <p>De 3 hasta 4 días calendario: 5 puntos</p> <p>De 5 hasta 7 días calendario: 2 puntos</p> |
| D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹³ | |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> | <p>Más de 90 días hasta 100 días, 20 puntos</p> <p>Más de 50 días hasta 80 días, 15 puntos</p> <p>Más de 45 días hasta 45 días:</p> |

¹² Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

¹³ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

| OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN | Hasta 30 puntos |
|---|--------------------------------|
| <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <div>Advertencia <i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".</i></div> | 10 puntos |
| PUNTAJE TOTAL | 100 puntos¹⁴ |

Importante

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

¹⁴ 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁵

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

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

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

¹⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁶

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

¹⁶ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁸.

¹⁷ 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).

¹⁸ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁹ | | Sí | No |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²⁰

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.

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 1 | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ²¹ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ²² | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ²³ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

²¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²² Ibídem.

²³ Ibídem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. 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 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.

²⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁷

²⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁷ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
| | |
| TOTAL | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

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

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁸ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁸ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁰ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE: | MONEDA | IMPORTE ³³ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

³⁰ 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.

³¹ 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.

³² 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".

³³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁴ 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.

³⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁰ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE: | MONEDA | IMPORTE ³³ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵ |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 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 Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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