

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
“ADQUISICION DE CANASTA BASICA DE VIVERES PARA
EL PERSONAL DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE AGUA
POTABLE Y ALCANTARILLADO DE CORONEL PORTILLO
SA”**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante
<ul style="list-style-type: none">• <i>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.mp.gob.pe.</i>• <i>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/.</i>• <i>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.</i>

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.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). 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.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

Estos dos tipos de penalidades se calculan en forma independiente y pueden alcanzar cada 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 : EMAPACOP AS
RUC N° : 20128985841
Domicilio legal : JR. JULIO C. ARANA 433 – CALLERIA – CORONEL PORTILLO
– UCAYALI.
Teléfono: : 57-5005
Correo electrónico: : sumi_serviciosgenerales@hotmail.com.

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de "ADQUISICION DE CANASTA BASICA DE VIVERES PARA EL PERSONAL DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DE CORONEL PORTILLO SA".

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando N° 016-2022-GG/GAF-EMAPACOPSA de fecha 10/03/2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Cinco (05) días calendarios, por cada una de las entregas, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, el que se computa desde el día siguiente de notificada la orden de compra correspondiente.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° DE ENTREGA	CANT./UND
1RA ENTREGA	186.00
2DA ENTREGA	186.00
3RA ENTREGA	186.00
4TA ENTREGA	186.00
5TA ENTREGA	186.00
6TA ENTREGA	186.00
7MA ENTREGA	186.00
8VA ENTREGA	186.00
9NA ENTREGA	186.00
10MA ENTREGA	186.00
11AVA ENTREGA	186.00
TOTAL	2,046.00

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 S/. 10.00 en caja de la entidad.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 20220.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.

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.

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)**.
- e) Copia simple del documento que acredite que los bienes ofertados son para consumo humano y están debidamente autorizadas para su comercialización (llámese copia simple del Registro Sanitario de Alimentos emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) solo para los alimentos y/o bebidas de consumo humano industrializados (producto final destinado al consumo humano, obtenido por transformación física, química o biológica de insumos de origen vegetal, animal o mineral y que contiene aditivos alimentarios), documento emitido por el Organismo Nacional de Sanidad

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/>

Pesquera (SANIPES) y/o documento emitido por por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. (MINISTERIO DE AGRICULTURA), según sea el caso.

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- 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.

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).*

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "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:

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

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

- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- i) Copia simple del documento que acredite que la empresa se encuentra debidamente inscrita en el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo como empresa proveedora de alimentos.

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 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos o 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 Haya⁶.*
- *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 mesa de partes de la Entidad sito en el Jr. Julio C. Arana N° 433 – Callería – Coronel Portillo – Ucayali, en el horario de 08:00 – 12:30 y de 13:30 – 16:00 horas.

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, deberá presentarla, para el trámite de pago, será a través de mesa de partes de la Entidad sito en el Jr. Julio C. Arana N° 433 – Callería – Coronel Portillo – Ucayali, en el horario de 08:00 – 12:30 y de 13:30 – 16:00 horas. De ser la factura electrónica podrá realizarse a través del siguiente correo electrónico: sumi_serviciosgenerales@hotmail.com.

Debiendo presentar la siguiente documentación:

- Recepción del suministro de bienes por parte del área de almacén. (GUIA DE REMISION)
- Documento emitido por el funcionario responsable otorgar la conformidad de la prestación efectuada. (conformidad emitida por el área usuaria Oficina de Recursos Humanos.
- Comprobante de pago. (FACTURA DEBIDAMENTE AUTORIZADA POR LA SUNAT).

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIPCION	CANT.	U.M
1	1.1 ARROZ EXTRA SUPERIOR (embolsado x 1 KG).	40,920.00	KG
	1.2 AZUCAR RUBIA (embolsado x 1 KG).	14,322.00	KG
	1.3 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (embolsado x 1 LT)	8,184.00	LT
	1.4 LECHE EVAPORADA. (envase de hojalata de 400 GR)	40,920.00	UND
	1.5 FIDEO DE TRIGO SELECCIONADO. (embolsado x 500 GR)	4,092.00	KG
	1.6 FILETE DE PESCADO (envase de hojalata de 170 GR).	14,322.00	UND
	1.7 COMP. DE LECHE, CHOCOLATE Y AZUCAR (envase de hojalata de 400 GR.)	2,046.00	UND
	1.8 HUEVO FRESCO (en cubetas/casillero de cartón x 03 docenas)	6,138.00	DOC
	1.9 AVENA (embolsado x 1 KG).	2,046.00	KG
	1.10 FREJOL CANARIO SELECCIONADO (embolsado x 500 GR).	2,046.00	KG

Nombre Comercial:	ARROZ EXTRA SUPERIOR x KG																						
Descripción General	Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie <i>Oryza sativa</i> L, al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara (grano que la ha mantenido después de la trilla). CARACTERÍSTICAS: <table border="1"> <tr> <td>Clase</td> <td>Grado de calidad</td> </tr> <tr> <td>Largo</td> <td>Superior</td> </tr> </table>	Clase	Grado de calidad	Largo	Superior																		
Clase	Grado de calidad																						
Largo	Superior																						
Atributos de bien	El Arroz Pilado deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, deberá estar exento de nélen y polvillo. (Ref.: NTP 205.011: 1979, CODEX STAN 198-1995). Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente: <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Longitud</td> <td>Cuando menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes, de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP, según la clase de Arroz Pilado a adquirir</td> </tr> <tr> <td>- Color:</td> <td>Cumplir con lo indicado en los numerales 4.4, 4.5 y 4.6 de la NTP, según el grado a adquirir</td> </tr> <tr> <td>- Olores y sabores:</td> <td>Exento de olores y sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>- Contenido de humedad</td> <td>Máximo del 14%.</td> </tr> <tr> <td>- Sanidad y aspecto</td> <td>Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la NTP, según el grado de calidad del Arroz a adquirir</td> </tr> <tr> <td>INOCUIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos</td> </tr> <tr> <td>- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas</td> <td>No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> que apliquen al producto</td> </tr> <tr> <td>- Metales Pesados (Máximo permitido)</td> <td>Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0,4 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		- Longitud	Cuando menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes, de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP, según la clase de Arroz Pilado a adquirir	- Color:	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.4, 4.5 y 4.6 de la NTP, según el grado a adquirir	- Olores y sabores:	Exento de olores y sabores extraños	- Contenido de humedad	Máximo del 14%.	- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la NTP, según el grado de calidad del Arroz a adquirir	INOCUIDAD		- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos	- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> que apliquen al producto	- Metales Pesados (Máximo permitido)	Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0,4 mg/Kg
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN																						
CALIDAD																							
- Longitud	Cuando menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes, de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP, según la clase de Arroz Pilado a adquirir																						
- Color:	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.4, 4.5 y 4.6 de la NTP, según el grado a adquirir																						
- Olores y sabores:	Exento de olores y sabores extraños																						
- Contenido de humedad	Máximo del 14%.																						
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la NTP, según el grado de calidad del Arroz a adquirir																						
INOCUIDAD																							
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos																						
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> que apliquen al producto																						
- Metales Pesados (Máximo permitido)	Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0,4 mg/Kg																						
Presentación	En bolsas de polipropileno con capacidad para 1kg, color blanco, debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos. Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que: <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. - Se encuentren bien cosidos o sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Faciliten los muestreos e inspecciones El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase. - El grado de calidad. - El contenido neto aproximado, en kilogramos. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen. - La identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. - Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. El transporte: El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).																						
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA																						
Garantía comercial	12 meses.																						
Producto Especifico:	AZUCAR RUBIA x KG																						

Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado S.A.
Licitación Pública N° 01-2022-EMAPACOPSA-1

Nombre Comercial:	AZUCAR																		
Descripción General	El producto azúcar rubia, denominado también como azúcar sin refinar, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (saccharum sp), mediante procedimientos apropiados																		
Atributos de bien	<p>El Azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Color:</td> <td>Rubio, debido color a una película de melaza que envuelve cada cristal. contiene entre 96 y 98 grados de sacarosa.</td> </tr> <tr> <td>- Olores y sabores:</td> <td>Exento de olores y sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>- Contenido de humedad</td> <td>Máximo del 1%.</td> </tr> <tr> <td>- Sanidad y aspecto</td> <td>Cumplir con lo indicado la NTP</td> </tr> <tr> <td>INOCUIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.</td> </tr> <tr> <td>- Metales Pesados (Máximo permitido)</td> <td>Arsenico (As): Nivel Máximo (NM) 1 mg/Kg Cobre (Cu): Nivel Máximo (NM) 2 mg/Kg Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 2 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table>	ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		- Color:	Rubio, debido color a una película de melaza que envuelve cada cristal. contiene entre 96 y 98 grados de sacarosa.	- Olores y sabores:	Exento de olores y sabores extraños	- Contenido de humedad	Máximo del 1%.	- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado la NTP	INOCUIDAD		- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.	- Metales Pesados (Máximo permitido)	Arsenico (As): Nivel Máximo (NM) 1 mg/Kg Cobre (Cu): Nivel Máximo (NM) 2 mg/Kg Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 2 mg/Kg
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN																		
CALIDAD																			
- Color:	Rubio, debido color a una película de melaza que envuelve cada cristal. contiene entre 96 y 98 grados de sacarosa.																		
- Olores y sabores:	Exento de olores y sabores extraños																		
- Contenido de humedad	Máximo del 1%.																		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado la NTP																		
INOCUIDAD																			
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.																		
- Metales Pesados (Máximo permitido)	Arsenico (As): Nivel Máximo (NM) 1 mg/Kg Cobre (Cu): Nivel Máximo (NM) 2 mg/Kg Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 2 mg/Kg																		
Presentación	<p>En bolsas de polipropileno con capacidad para 1kg, color blanco, debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos.</p> <p>Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. - Se encuentren bien cosidos o sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase. - El grado de calidad: . - El contenido neto aproximado, en kilogramos. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen. - La identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. <p>Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El transporte: El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Azúcar rubia características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>																		
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA																		
Garantía comercial	12 meses.																		

Nombre Comercial:	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE x LT.																
Descripción General	Producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y bajo en ácidos grasos saturados libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite																
Atributos de bien	<p>El Aceite vegetal deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos u otros productos, y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Color, olor, sabor y aspecto</td> <td>Característico del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios. el periodo de vida útil del producto deberá ser de doce meses</td> </tr> <tr> <td>- partículas extrañas</td> <td>No llevar partículas extrañas en suspensión</td> </tr> <tr> <td>- Contenido de Agua</td> <td>No contener más de 0.1% de agua.</td> </tr> <tr> <td>- Otras características</td> <td>Densidad relativa (20°C/agua a 20°C) de 0.90 - 0.96. No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0.20%. No presentar un índice de peróxido mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra. Exentos de aceite de origen minera. Antioxidantes: se permitirá sólo el empleo de los siguientes antioxidantes alimentarios, en las siguientes dosis: 1. Tocoferoles naturales y sintéticos sin limitación. 2. Cualquiera de los enumerados a continuación o en mezclas sin sobrepasar la dosis máxima total de 200 mg/kg de aceite: * Galatos de propilo, octilo y dodecilo: 100 mg/kg aislados o combinados. * Butil hidroxil-tolueno(DHT) : 200 mg/kg aislados o combinados. * Palmito de ascorbilo : 200 mg/kg aislados o combinados. Estearato de ascorbilo * Tertiary butylhydroquinone (TBC) : 200 mg/kg aislados o combinados con BHA y/o BHT * 2,4,5-trihydroxybutyrophenone (THBP) : 200 mg/kg aislados o combinados con BHA y/o BHT * Tiodipropianato de dilaurilo : 200 mg/kg.</td> </tr> <tr> <td>INOCUIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.</td> </tr> </tbody> </table>	ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		- Color, olor, sabor y aspecto	Característico del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios. el periodo de vida útil del producto deberá ser de doce meses	- partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión	- Contenido de Agua	No contener más de 0.1% de agua.	- Otras características	Densidad relativa (20°C/agua a 20°C) de 0.90 - 0.96. No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0.20%. No presentar un índice de peróxido mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra. Exentos de aceite de origen minera. Antioxidantes: se permitirá sólo el empleo de los siguientes antioxidantes alimentarios, en las siguientes dosis: 1. Tocoferoles naturales y sintéticos sin limitación. 2. Cualquiera de los enumerados a continuación o en mezclas sin sobrepasar la dosis máxima total de 200 mg/kg de aceite: * Galatos de propilo, octilo y dodecilo: 100 mg/kg aislados o combinados. * Butil hidroxil-tolueno(DHT) : 200 mg/kg aislados o combinados. * Palmito de ascorbilo : 200 mg/kg aislados o combinados. Estearato de ascorbilo * Tertiary butylhydroquinone (TBC) : 200 mg/kg aislados o combinados con BHA y/o BHT * 2,4,5-trihydroxybutyrophenone (THBP) : 200 mg/kg aislados o combinados con BHA y/o BHT * Tiodipropianato de dilaurilo : 200 mg/kg.	INOCUIDAD		- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN																
CALIDAD																	
- Color, olor, sabor y aspecto	Característico del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios. el periodo de vida útil del producto deberá ser de doce meses																
- partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión																
- Contenido de Agua	No contener más de 0.1% de agua.																
- Otras características	Densidad relativa (20°C/agua a 20°C) de 0.90 - 0.96. No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0.20%. No presentar un índice de peróxido mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra. Exentos de aceite de origen minera. Antioxidantes: se permitirá sólo el empleo de los siguientes antioxidantes alimentarios, en las siguientes dosis: 1. Tocoferoles naturales y sintéticos sin limitación. 2. Cualquiera de los enumerados a continuación o en mezclas sin sobrepasar la dosis máxima total de 200 mg/kg de aceite: * Galatos de propilo, octilo y dodecilo: 100 mg/kg aislados o combinados. * Butil hidroxil-tolueno(DHT) : 200 mg/kg aislados o combinados. * Palmito de ascorbilo : 200 mg/kg aislados o combinados. Estearato de ascorbilo * Tertiary butylhydroquinone (TBC) : 200 mg/kg aislados o combinados con BHA y/o BHT * 2,4,5-trihydroxybutyrophenone (THBP) : 200 mg/kg aislados o combinados con BHA y/o BHT * Tiodipropianato de dilaurilo : 200 mg/kg.																
INOCUIDAD																	
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.																

Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado S.A.
Licitación Pública N° 01-2022-EMAPACOPSA-1

	- Metales y otros contaminantes (Máximo permitido)	Contenido de jabón : 10 ppm, Hierro (Fe) : 1.5 , ppm, Cobre (Cu) : 0.1 ppm, Plomo (Pb) : 0.1 ppm Arsénico (As) : 0.1 ppm, Niquel (Ni) : 1.0 ppm.														
Presentación	<p>En envase PET, con capacidad para 1 litro, debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos.</p> <p>No debe presentar fugas de producto, la tapa debe contener sello de seguridad a fin de evitar la inviolabilidad y por ende evitar la adulteración de la misma</p> <p>Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. - Se encuentren debidamente sellados. - Sean resistentes, serán de materiales adecuados para la conservación, manipuleo, almacenamiento y transporte del producto. - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase. - El grado de calidad: . - El contenido neto aproximado, en litros. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen. - La identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. - El medio de transporte empleado deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA). 															
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA															
Garantía comercial	12 meses.															
Nombre Comercial:	LECHE EVAPORADA x 400 GR.															
Descripción General	Producto alimenticio graso, es una leche concentrada, por lo que es un producto con una densidad nutritiva elevada, ya que los sólidos de la leche de partida se encuentran disueltos en una cantidad menor de agua (por tanto, a igual volumen mayor concentración de nutrientes).															
Atributos de bien	<p>La Leche evaporada deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos u otros productos, y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Color, olor, sabor y aspecto</td> <td>Característico del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.</td> </tr> <tr> <td>- partículas extrañas</td> <td>No llevar partículas extrañas en suspensión</td> </tr> <tr> <td>- Información nutricional</td> <td>Propiedades nutricionales por cada 100 grs de leche: 0,26 mg. de hierro, 8,40 g. de proteínas, 0 g. de fibra, 360 mg. de potasio, 11 mg. de yodo, 0,90 mg. de zinc, 8,09 g. de carbohidratos, 29 mg. de magnesio, 180 mg. de sodio, 121,67 ug. de vitamina a, 0,07 mg. de vitamina b1, 0,42 mg. de vitamina b2, 2,20 mg. de vitamina b3, 0,75 ug. de vitamina b5, 0,07 mg. de vitamina b6, 4 ug. de vitamina b7, 11 ug. de vitamina b9, 0,10 ug. de vitamina b12, 1 mg. de vitamina c, 0,10 ug. de vitamina d, 0,19 mg. de vitamina e, 1,60 ug. de vitamina k, 260 mg. de fósforo, 151 kcal. de calorías, 34 mg. de colesterol, 9,40 g. de grasa, 8,09 g. de azúcar y 0 mg. de purinas..</td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.</td> </tr> <tr> <td>- Otras especificaciones</td> <td>Conservación: el producto no requiere refrigeración. conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto deberá ser de doce meses. una vez que el envase es abierto, se debe conservar el producto en refrigeración. modo de empleo: la leche evaporada puede consumirse diluida al gusto en agua bien hervida, así como también puede emplearse en la preparación de postres, helados y en una variedad de comidas.</td> </tr> </tbody> </table>		ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		- Color, olor, sabor y aspecto	Característico del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.	- partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión	- Información nutricional	Propiedades nutricionales por cada 100 grs de leche: 0,26 mg. de hierro, 8,40 g. de proteínas, 0 g. de fibra, 360 mg. de potasio, 11 mg. de yodo, 0,90 mg. de zinc, 8,09 g. de carbohidratos, 29 mg. de magnesio, 180 mg. de sodio, 121,67 ug. de vitamina a, 0,07 mg. de vitamina b1, 0,42 mg. de vitamina b2, 2,20 mg. de vitamina b3, 0,75 ug. de vitamina b5, 0,07 mg. de vitamina b6, 4 ug. de vitamina b7, 11 ug. de vitamina b9, 0,10 ug. de vitamina b12, 1 mg. de vitamina c, 0,10 ug. de vitamina d, 0,19 mg. de vitamina e, 1,60 ug. de vitamina k, 260 mg. de fósforo, 151 kcal. de calorías, 34 mg. de colesterol, 9,40 g. de grasa, 8,09 g. de azúcar y 0 mg. de purinas..	- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.	- Otras especificaciones	Conservación: el producto no requiere refrigeración. conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto deberá ser de doce meses. una vez que el envase es abierto, se debe conservar el producto en refrigeración. modo de empleo: la leche evaporada puede consumirse diluida al gusto en agua bien hervida, así como también puede emplearse en la preparación de postres, helados y en una variedad de comidas.
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN															
CALIDAD																
- Color, olor, sabor y aspecto	Característico del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.															
- partículas extrañas	No llevar partículas extrañas en suspensión															
- Información nutricional	Propiedades nutricionales por cada 100 grs de leche: 0,26 mg. de hierro, 8,40 g. de proteínas, 0 g. de fibra, 360 mg. de potasio, 11 mg. de yodo, 0,90 mg. de zinc, 8,09 g. de carbohidratos, 29 mg. de magnesio, 180 mg. de sodio, 121,67 ug. de vitamina a, 0,07 mg. de vitamina b1, 0,42 mg. de vitamina b2, 2,20 mg. de vitamina b3, 0,75 ug. de vitamina b5, 0,07 mg. de vitamina b6, 4 ug. de vitamina b7, 11 ug. de vitamina b9, 0,10 ug. de vitamina b12, 1 mg. de vitamina c, 0,10 ug. de vitamina d, 0,19 mg. de vitamina e, 1,60 ug. de vitamina k, 260 mg. de fósforo, 151 kcal. de calorías, 34 mg. de colesterol, 9,40 g. de grasa, 8,09 g. de azúcar y 0 mg. de purinas..															
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.															
- Otras especificaciones	Conservación: el producto no requiere refrigeración. conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto deberá ser de doce meses. una vez que el envase es abierto, se debe conservar el producto en refrigeración. modo de empleo: la leche evaporada puede consumirse diluida al gusto en agua bien hervida, así como también puede emplearse en la preparación de postres, helados y en una variedad de comidas.															
Presentación	<p>En envase de hojalata con capacidad para 410 gr. (envase de hojalata electrolítica con recubrimiento de barniz interior, de diseño sanitario especial para alimentos de 410gr.), debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos.No debe presentar fugas de producto, la tapa debe contener sello de seguridad a fin de evitar la inviolabilidad y por ende evitar la adulteración de la misma</p> <p>Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. - Se encuentren debidamente sellados. - Sean resistentes, serán de materiales adecuados para la conservación, manipuleo, almacenamiento y transporte del producto. - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase. - El % de grasa (m/m). - El % de proteínas. - El contenido neto aproximado, en grs. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen. - La identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. - Estar de acuerdo a las disposiciones establecidas en la NTP 209.038 Y LA NTP 202.085 - El medio de transporte empleado deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento 															

Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado S.A.
Licitación Pública N° 01-2022-EMAPACOPSA-1

	sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA
Garantía comercial	12 meses.

Nombre Comercial:	FIDEO DE TRIGO SELECCIONADO. X 500 GR.																
Descripción General	El producto es un tipo de masa (pasta) alargada, de pequeño ancho y forma achatada que integran el conjunto de las paste asciute (pastas secas) de origen italiano. El fideo tallarín es un tipo de fideo de pasta larga seca y delgada de sección rectangular o plana.																
Atributos de bien	<p>El Fideo de Trigo seleccionado debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Composición Principal:</td> <td>Pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón (espesante), cuyos gránulos difieren en forma, según el vegetal de donde proviene, y que sirve para identificarlo.</td> </tr> <tr> <td>Composición Secundaria:</td> <td>Gluten, almidón, harina de trigo debe estar fortificada con: hierro. Vitamina B1 (Tiamina). Vitamina B2 (Riboflavina). Ácido fólico. Niacina.</td> </tr> <tr> <td>Características Orgalolépticas:</td> <td>Deben presentarse enteros y con envases íntegros, etiqueta con fecha de expiración vigente y registro sanitario. el periodo de vida útil del producto deberá ser de doce meses</td> </tr> <tr> <td>Observaciones:</td> <td>Este carbohidrato se ubica entre los 10 productos básicos de la canasta familiar. Estudios aseguran que su consumo ha aumentado en este año. Representan un consumo anual superior a las 60 mil toneladas métricas al año, equivalentes a \$75 millones, los mismos que son movidos por más de 10 marcas.</td> </tr> <tr> <td>INOCUIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.</td> </tr> </tbody> </table>	ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		Composición Principal:	Pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón (espesante), cuyos gránulos difieren en forma, según el vegetal de donde proviene, y que sirve para identificarlo.	Composición Secundaria:	Gluten, almidón, harina de trigo debe estar fortificada con: hierro. Vitamina B1 (Tiamina). Vitamina B2 (Riboflavina). Ácido fólico. Niacina.	Características Orgalolépticas:	Deben presentarse enteros y con envases íntegros, etiqueta con fecha de expiración vigente y registro sanitario. el periodo de vida útil del producto deberá ser de doce meses	Observaciones:	Este carbohidrato se ubica entre los 10 productos básicos de la canasta familiar. Estudios aseguran que su consumo ha aumentado en este año. Representan un consumo anual superior a las 60 mil toneladas métricas al año, equivalentes a \$75 millones, los mismos que son movidos por más de 10 marcas.	INOCUIDAD		- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN																
CALIDAD																	
Composición Principal:	Pasta elaborada a base de harina de trigo, agua y almidón (espesante), cuyos gránulos difieren en forma, según el vegetal de donde proviene, y que sirve para identificarlo.																
Composición Secundaria:	Gluten, almidón, harina de trigo debe estar fortificada con: hierro. Vitamina B1 (Tiamina). Vitamina B2 (Riboflavina). Ácido fólico. Niacina.																
Características Orgalolépticas:	Deben presentarse enteros y con envases íntegros, etiqueta con fecha de expiración vigente y registro sanitario. el periodo de vida útil del producto deberá ser de doce meses																
Observaciones:	Este carbohidrato se ubica entre los 10 productos básicos de la canasta familiar. Estudios aseguran que su consumo ha aumentado en este año. Representan un consumo anual superior a las 60 mil toneladas métricas al año, equivalentes a \$75 millones, los mismos que son movidos por más de 10 marcas.																
INOCUIDAD																	
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.																
Presentación	<p>En bolsas de polipropileno con capacidad para 500 GR., color blanco, debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos.</p> <p>Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. - Se encuentren bien cosidos o sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase. - El grado de calidad: . - El contenido neto aproximado, en kilogramos. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen. - La identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. <p>- Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>El transporte: El medio de transporte empleado no deberá transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>																
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA																
Garantía comercial	12 meses.																

Nombre Comercial:	FILETE DE PESCADO x 170 GR.														
Descripción General	Producto enlatado, elaborado a partir de pescado cocido (especies scomber japonicus (caballa), thunnus thynnus (atún), gadus mordua (bacalao), trachurus picturatus murphyi (jurel), engraulis ringens (anchoveta), sarda sarda (bonito) cortado en segmentos transversales y envasado en aceite vegetal, y sometido a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil a temperatura ambiente.														
Atributos de bien	<p>El Filete de pescdo deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos u otros productos, y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Apariencia del producto:</td> <td>Porciones de pescado cortado en segmentos transversales y colocados en el envase con los planos de sus cortes paralelos al fondo de la lata. la proporción de filetes sueltos no superarán el 18 % del peso del pescado.</td> </tr> <tr> <td>- Apariencia del líquido de cobertura</td> <td>Aceite de color amarillo claro, transparente; contenido de agua no mayor al 8% del peso neto, de color claro y sin turbidez</td> </tr> <tr> <td>- Otras características</td> <td>Color: pardo claro. Olor: característico de la especie, libre de olores extraños. Sabor: agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>- Información nutricional</td> <td>Cada 100 gr de alimento debe contener como mínimo: Proteínas: 20,0 - 29,0 gr, Grasas: 5,0 - 12,0 gr, Cenizas: 1,4 - 2,2 gr, valor calórico: 125,0 - 224,0 kcal . (niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes)</td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.</td> </tr> </tbody> </table>	ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		- Apariencia del producto:	Porciones de pescado cortado en segmentos transversales y colocados en el envase con los planos de sus cortes paralelos al fondo de la lata. la proporción de filetes sueltos no superarán el 18 % del peso del pescado.	- Apariencia del líquido de cobertura	Aceite de color amarillo claro, transparente; contenido de agua no mayor al 8% del peso neto, de color claro y sin turbidez	- Otras características	Color: pardo claro. Olor: característico de la especie, libre de olores extraños. Sabor: agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños	- Información nutricional	Cada 100 gr de alimento debe contener como mínimo: Proteínas: 20,0 - 29,0 gr, Grasas: 5,0 - 12,0 gr, Cenizas: 1,4 - 2,2 gr, valor calórico: 125,0 - 224,0 kcal . (niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes)	- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN														
CALIDAD															
- Apariencia del producto:	Porciones de pescado cortado en segmentos transversales y colocados en el envase con los planos de sus cortes paralelos al fondo de la lata. la proporción de filetes sueltos no superarán el 18 % del peso del pescado.														
- Apariencia del líquido de cobertura	Aceite de color amarillo claro, transparente; contenido de agua no mayor al 8% del peso neto, de color claro y sin turbidez														
- Otras características	Color: pardo claro. Olor: característico de la especie, libre de olores extraños. Sabor: agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños														
- Información nutricional	Cada 100 gr de alimento debe contener como mínimo: Proteínas: 20,0 - 29,0 gr, Grasas: 5,0 - 12,0 gr, Cenizas: 1,4 - 2,2 gr, valor calórico: 125,0 - 224,0 kcal . (niveles superiores en contenido de proteínas, grasas y valor calórico serán considerados conformes)														
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos.														

Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado S.A.
Licitación Pública N° 01-2022-EMAPACOPSA-1

	- Otras especificaciones	El producto en aceite vegetal deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el art. 99° de la "norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas" (d.s. n° 040-2001-pe). el envase deberá corresponder al autorizado en el protocolo técnico de registro sanitario del producto. Conservación: el producto no requiere refrigeración. conservado en un ambiente fresco y seco, el período de vida útil del producto deberá ser de doce meses. una vez que el envase es abierto, se debe conservar el producto en refrigeración.
Presentación	<p>En envase de hojalata redonda con capacidad para 170 gr, debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos.No debe presentar fugas de producto, la tapa debe contener sello de seguridad a fin de evitar la inviolabilidad y por ende evitar la adulteración de la misma</p> <p>Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. - Se encuentren debidamente sellados. - Sean resistentes, serán de materiales adecuados para la conservación, manipuleo, almacenamiento y transporte del producto y faciliten los muestreos e inspecciones <p>El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase. - El % de grasa (m/m). - El % de proteínas. - El contenido neto aproximado, en grs. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen. - La identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. - El medio de transporte empleado deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA). <p>Importante: el proveedor debe considerar un periodo de cuarentena mínimo de 15 días, previo a la comercialización de las conservas como medida de precaución para detectar defectos visibles, que permita asegurar que se reduzcan al mínimo los riesgos de contaminación con microorganismos que puedan dar lugar al deterioro de los alimentos.</p>	
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA	
Garantía comercial	12 meses.	

Nombre Comercial:	COMPLEMENTO DE LECHE, CHOCOLATE Y AZUCAR DE 400 GR.																																															
Descripción General	Producto instantaneo granulado, que además de los beneficios del extracto de malta, de la leche y el cacao, contiene actigen e, combinación de nutrientes que contribuye a lograr la óptima liberación de la energía que tu cuerpo necesita a partir de los carbohidratos y las grasas																																															
Atributos de bien	<p>El Complemento de Leche, Chocolate y Azucar de 400 gr, deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos u otros productos, y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Ingredientes:</td> <td>Extracto Malta (cebada y trigo), Leche entera, azúcar, cacao, sales minerales (fosfato trisódico, dicálcico y glicerofosfato de magnesio), lecitina de soya, vitaminas (C, niacina, pantotenato de calcio, B6, B1, B2, biotina y B12), fumarato ferroso y saborizante artificial (etil vainillina)</td> </tr> <tr> <td>- Información nutricional</td> <td> <p>Cantidad por: 100g</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>Energía (kcal)</td><td>406</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>11.3</td></tr> <tr><td>Grasa total (g)</td><td>9.5</td></tr> <tr><td>Grasa Saturada (g)</td><td>5.7</td></tr> <tr><td>Grasa Monoinsaturada (g)</td><td>2.5</td></tr> <tr><td>Grasa Poliinsaturada (g)</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>Grasa Trans (g)</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>Colesterol (mg)</td><td>250</td></tr> <tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>68</td></tr> <tr><td>Azucares (g)</td><td>0</td></tr> <tr><td>Fibra (g)</td><td>3.3</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td>407</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">CALORÍAS</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>Calorías (kcal)</td><td>406</td></tr> <tr><td>De Proteinas (kcal)</td><td>45.2</td></tr> <tr><td>De Grasas (kcal)</td><td>85.5</td></tr> <tr><td>De Carbohidratos (kcal)</td><td>272</td></tr> <tr><td>De Alcohol (kcal)</td><td>0</td></tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td>- Características Físicas y Organolépticas</td> <td>Apariencia del producto: granulado. Color: marron chocolate. olor: característico de la especie, libre de olores extraños. sabor: agradable, libre de sabores extraños</td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos</td> </tr> </tbody> </table>		ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		- Ingredientes:	Extracto Malta (cebada y trigo), Leche entera, azúcar, cacao, sales minerales (fosfato trisódico, dicálcico y glicerofosfato de magnesio), lecitina de soya, vitaminas (C, niacina, pantotenato de calcio, B6, B1, B2, biotina y B12), fumarato ferroso y saborizante artificial (etil vainillina)	- Información nutricional	<p>Cantidad por: 100g</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>Energía (kcal)</td><td>406</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>11.3</td></tr> <tr><td>Grasa total (g)</td><td>9.5</td></tr> <tr><td>Grasa Saturada (g)</td><td>5.7</td></tr> <tr><td>Grasa Monoinsaturada (g)</td><td>2.5</td></tr> <tr><td>Grasa Poliinsaturada (g)</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>Grasa Trans (g)</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>Colesterol (mg)</td><td>250</td></tr> <tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>68</td></tr> <tr><td>Azucares (g)</td><td>0</td></tr> <tr><td>Fibra (g)</td><td>3.3</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td>407</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">CALORÍAS</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>Calorías (kcal)</td><td>406</td></tr> <tr><td>De Proteinas (kcal)</td><td>45.2</td></tr> <tr><td>De Grasas (kcal)</td><td>85.5</td></tr> <tr><td>De Carbohidratos (kcal)</td><td>272</td></tr> <tr><td>De Alcohol (kcal)</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Energía (kcal)	406	Proteínas (g)	11.3	Grasa total (g)	9.5	Grasa Saturada (g)	5.7	Grasa Monoinsaturada (g)	2.5	Grasa Poliinsaturada (g)	0.8	Grasa Trans (g)	0.7	Colesterol (mg)	250	Carbohidratos (g)	68	Azucares (g)	0	Fibra (g)	3.3	Sodio (mg)	407	Calorías (kcal)	406	De Proteinas (kcal)	45.2	De Grasas (kcal)	85.5	De Carbohidratos (kcal)	272	De Alcohol (kcal)	0	- Características Físicas y Organolépticas	Apariencia del producto: granulado. Color: marron chocolate. olor: característico de la especie, libre de olores extraños. sabor: agradable, libre de sabores extraños	- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN																																															
CALIDAD																																																
- Ingredientes:	Extracto Malta (cebada y trigo), Leche entera, azúcar, cacao, sales minerales (fosfato trisódico, dicálcico y glicerofosfato de magnesio), lecitina de soya, vitaminas (C, niacina, pantotenato de calcio, B6, B1, B2, biotina y B12), fumarato ferroso y saborizante artificial (etil vainillina)																																															
- Información nutricional	<p>Cantidad por: 100g</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>Energía (kcal)</td><td>406</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>11.3</td></tr> <tr><td>Grasa total (g)</td><td>9.5</td></tr> <tr><td>Grasa Saturada (g)</td><td>5.7</td></tr> <tr><td>Grasa Monoinsaturada (g)</td><td>2.5</td></tr> <tr><td>Grasa Poliinsaturada (g)</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>Grasa Trans (g)</td><td>0.7</td></tr> <tr><td>Colesterol (mg)</td><td>250</td></tr> <tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>68</td></tr> <tr><td>Azucares (g)</td><td>0</td></tr> <tr><td>Fibra (g)</td><td>3.3</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td>407</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">CALORÍAS</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>Calorías (kcal)</td><td>406</td></tr> <tr><td>De Proteinas (kcal)</td><td>45.2</td></tr> <tr><td>De Grasas (kcal)</td><td>85.5</td></tr> <tr><td>De Carbohidratos (kcal)</td><td>272</td></tr> <tr><td>De Alcohol (kcal)</td><td>0</td></tr> </tbody> </table>	Energía (kcal)	406	Proteínas (g)	11.3	Grasa total (g)	9.5	Grasa Saturada (g)	5.7	Grasa Monoinsaturada (g)	2.5	Grasa Poliinsaturada (g)	0.8	Grasa Trans (g)	0.7	Colesterol (mg)	250	Carbohidratos (g)	68	Azucares (g)	0	Fibra (g)	3.3	Sodio (mg)	407	Calorías (kcal)	406	De Proteinas (kcal)	45.2	De Grasas (kcal)	85.5	De Carbohidratos (kcal)	272	De Alcohol (kcal)	0													
Energía (kcal)	406																																															
Proteínas (g)	11.3																																															
Grasa total (g)	9.5																																															
Grasa Saturada (g)	5.7																																															
Grasa Monoinsaturada (g)	2.5																																															
Grasa Poliinsaturada (g)	0.8																																															
Grasa Trans (g)	0.7																																															
Colesterol (mg)	250																																															
Carbohidratos (g)	68																																															
Azucares (g)	0																																															
Fibra (g)	3.3																																															
Sodio (mg)	407																																															
Calorías (kcal)	406																																															
De Proteinas (kcal)	45.2																																															
De Grasas (kcal)	85.5																																															
De Carbohidratos (kcal)	272																																															
De Alcohol (kcal)	0																																															
- Características Físicas y Organolépticas	Apariencia del producto: granulado. Color: marron chocolate. olor: característico de la especie, libre de olores extraños. sabor: agradable, libre de sabores extraños																																															
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos																																															
Presentación	En envase de hojalata redonda con capacidad para 400 gr, debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos.No debe presentar fugas de producto, la tapa debe contener sello de seguridad a fin de evitar la inviolabilidad y por ende evitar la adulteración de la misma																																															

	<p>Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, que cumpla con lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. - Se encuentren debidamente sellados. - Sean resistentes, serán de materiales adecuados para la conservación, manipuleo, almacenamiento y transporte del producto y faciliten los muestreos e inspecciones <p>El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase. - La información nutricional el cual deberá cumplir los RTM - El contenido neto aproximado, en grs. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen. - La identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. - El medio de transporte empleado deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA
Garantía comercial	12 meses.

Nombre Comercial:	HUEVOS FRESCOS x DOC.										
Descripción General	Huevo fresco de gallina (Gallus domesticus).										
Atributos de bien	<p>El Huevo fresco, (producto de figura esferoide producido por las gallinas (aves domésticas), deben estar limpias, sanas, sin fracturas, deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener elementos extraños olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Constitución</td> <td>El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.</td> </tr> <tr> <td>- Características Organolépticas</td> <td>El Huevo de Gallina Calidad Primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cascara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219.. No debe emplearse, suministrarse, ni expendirse para consumo humano el huevo que presente cualquiera de las siguientes características: Estar sucio, con cascarón manchado de sangre o excremento; o el cascarón estar fracturado; tener el disco germinal desarrollado, estar incubado, estar contaminado, y que la cámara de aire sea mayor de 9 mm..</td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el grupo XII.1 Huevos con cáscara, de la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 - Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA</td> </tr> </tbody> </table>	ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		- Constitución	El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.	- Características Organolépticas	El Huevo de Gallina Calidad Primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cascara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219.. No debe emplearse, suministrarse, ni expendirse para consumo humano el huevo que presente cualquiera de las siguientes características: Estar sucio, con cascarón manchado de sangre o excremento; o el cascarón estar fracturado; tener el disco germinal desarrollado, estar incubado, estar contaminado, y que la cámara de aire sea mayor de 9 mm..	- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el grupo XII.1 Huevos con cáscara, de la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 - Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN										
CALIDAD											
- Constitución	El huevo de gallina es el óvulo completamente evolucionado de la especie Gallus gallus, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.										
- Características Organolépticas	El Huevo de Gallina Calidad Primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cascara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219.. No debe emplearse, suministrarse, ni expendirse para consumo humano el huevo que presente cualquiera de las siguientes características: Estar sucio, con cascarón manchado de sangre o excremento; o el cascarón estar fracturado; tener el disco germinal desarrollado, estar incubado, estar contaminado, y que la cámara de aire sea mayor de 9 mm..										
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el grupo XII.1 Huevos con cáscara, de la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 - Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobada por R.M. N° 591-2008/MINSA										
Presentación	<p>En cubetas (casillero) de cartón de espuma de poliestireno, los mismos que deben cumplir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y no debe transmitir sabor ni olor diferente al producto no alterar la calidad del mismo. - Serán de material adecuado para la conservación, manipuleo, almacenamiento y transporte del producto y faciliten los muestreos e inspecciones. - El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG 										
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA										
Garantía comercial	12 meses.										

Nombre Comercial:	AVENA x 1KG														
Descripción General	Es el producto obtenido de granos de avena (Avena Sativa o Avena bizantina) previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos o no y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no estar agregado de sustancias nutritivas u otros ingredientes permitidos.														
Atributos de bien	<p>Las Hojuelas de Avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033. Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Características Organolépticas</td> <td>Las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso</td> </tr> <tr> <td>Requisitos físicos - químicos</td> <td>Humedad 12.0 12.5% Acidez (expresada en ácidos grasos libres) 6.0%</td> </tr> <tr> <td>INOCUIDAD</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos</td> </tr> <tr> <td>Residuos de plaguicidas</td> <td>La hojuela de avena no deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma</td> </tr> </tbody> </table>	ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		Características Organolépticas	Las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso	Requisitos físicos - químicos	Humedad 12.0 12.5% Acidez (expresada en ácidos grasos libres) 6.0%	INOCUIDAD		- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos	Residuos de plaguicidas	La hojuela de avena no deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN														
CALIDAD															
Características Organolépticas	Las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso														
Requisitos físicos - químicos	Humedad 12.0 12.5% Acidez (expresada en ácidos grasos libres) 6.0%														
INOCUIDAD															
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos														
Residuos de plaguicidas	La hojuela de avena no deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma														

Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado S.A.
Licitación Pública N° 01-2022-EMAPACOPSA-1

	nacional o en ausencia de esta, se deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius que aplique al producto.
Presentación	<p>En bolsas de polipropileno con capacidad para 1kg, debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos.</p> <p>Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. - Se encuentren bien cosidos o sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase. - El grado de calidad: . - El contenido neto aproximado, en kilogramos. - El valor nutricional. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen. - La identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. - Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. <p>El transporte: El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Avena características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA
Garantía comercial	12 meses.

Nombre Comercial:	FREJOL CANARIO SELECCIONADO x 500 GR.																
Descripción General	El frejol canario calidad primera es el grano maduro procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.																
Atributos de bien	<p>El Frejol Canario Calidad Primera se comercializara en un envase que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ATRIBUTO</th> <th>ESPECIFICACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">CALIDAD</td> </tr> <tr> <td>Uniformidad</td> <td>Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.</td> </tr> <tr> <td>Sanidad y Aspecto</td> <td>Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">INOCUIDAD</td> </tr> <tr> <td>- Criterio microbiológico</td> <td>Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos</td> </tr> <tr> <td>Residuos de plaguicidas</td> <td>El Frejol Canario Calidad Primera no deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o en ausencia de esta, se deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius que aplique al producto.</td> </tr> </tbody> </table>	ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD		Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.	Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.	Sanidad y Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.	INOCUIDAD		- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos	Residuos de plaguicidas	El Frejol Canario Calidad Primera no deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o en ausencia de esta, se deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius que aplique al producto.
ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN																
CALIDAD																	
Uniformidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.																
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.																
Sanidad y Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 y la Tabla 1 (según el grado de calidad Primera) de la NTP 205.015:2015.																
INOCUIDAD																	
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos																
Residuos de plaguicidas	El Frejol Canario Calidad Primera no deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o en ausencia de esta, se deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius que aplique al producto.																
Presentación	<p>En bolsas de polipropileno con capacidad para 500 kg, debidamente cerrado para asegurar que no entren otras sustancias u organismos inocuos. Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. - Se encuentren bien cosidos o sellados - Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Faciliten los muestreos e inspecciones <p>El rotulado: Los envases deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre del producto, indicando la clase, el grado de calidad: . - El contenido neto aproximado, en kilogramos. - El valor nutricional. - Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. - Número del Registro Sanitario - El país de origen, la identificación del lote - El mes y año de envasado - El mes y año de vencimiento. - Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. <p>El transporte: El medio de transporte empleado no deberá transmitir al frejol canario características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>																
Lugar de Entrega	Almacenes de la EPS EMAPACOPSA																
Garantía comercial	12 meses.																

Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado S.A.
Licitación Pública N° 01-2022-EMAPACOPSA-1

ITEM/PAQUETE	CONTENIDO DE CADA CANASTA DE VIVERES	MARCA	CANT.	U.M.	CANTIDAD	N° DE ENTREGAS	TOTAL DE CANASTA DE VIVERES
1.00	1.1	ARROZ EXTRA SUPERIOR (embolsado x 1 KG).	INDICAR	40,920.00	KG	186.00	2,046.00
	1.2	AZUCAR RUBIA (embolsado x 1 KG).	INDICAR	14,322.00	KG		
	1.3	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (envasado x 1 LT)	INDICAR	8,184.00	LT		
	1.4	LECHE EVAPORADA. (envase de hojalata de 400 GR)	INDICAR	40,920.00	UND		
	1.5	FIDEO DE TRIGO SELECCIONADO (embolsado x 500GR)	INDICAR	4,092.00	KG		
	1.6	FILETE DE PESCADO (envase de hojalata de 170 GR).	INDICAR	14,322.00	UND		
	1.7	COMP. DE LECHE, CHOCOLATE Y AZUCAR (envase de hojalata de 400 GR.)	INDICAR	2,046.00	UND		
	1.8	HUEVO FRESCO (en cubetas/casillero de cartón x 03 docenas)	INDICAR	6,138.00	DOC		
	1.9	AVENA (embolsado x 1 KG).	INDICAR	2,046.00	KG		
	1.10	FREJOL CANARIO SELECCIONADO (embolsado x 500 GR).	INDICAR	2,046.00	KG		

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N° DE ENTREGA	CANT./UND
1RA ENTREGA	186.00
2DA ENTREGA	186.00
3RA ENTREGA	186.00
4TA ENTREGA	186.00
5TA ENTREGA	186.00
6TA ENTREGA	186.00
7MA ENTREGA	186.00
8VA ENTREGA	186.00
9NA ENTREGA	186.00
10MA ENTREGA	186.00
11AVA ENTREGA	186.00
TOTAL	2,046.00

PLAZO DE ENTREGA: Cinco (05) días calendario computados desde el día siguiente de notificada la orden de compra correspondiente.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Documento que acredite la actividad del negocio, el cual debe estar relacionado con el objeto de la convocatoria. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Declaración Jurada en el cual indique que su representada cuenta con licencia de funcionamiento y que realiza actividades industriales y/o comerciales relacionadas al objeto de la convocatoria o Copia de la Licencia de Funcionamiento, emitida por la autoridad competente, pudiendo ser temporal (de duración de un año, el cual deberá ser renovado) o definitiva (de duración definitiva).• En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria deberá adjuntar la declaración jurada por cada uno de los integrantes
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 1'950,000.00 (Un Millón Novecientos Cincuenta Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los Ochos (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se considerarán bienes similares a todo tipo de alimentos comestibles y bebibles en sus diferentes marcas y/o presentaciones.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁷, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones</p>

⁷ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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

equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

Importante

- *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 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;">100 puntos</p>

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario. LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

FUNCIONAMIENTO]

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente 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

Quando 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.

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 CONTROVERSIAS⁹

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"

⁹ 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).

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
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 ¹⁰		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 compra¹¹

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.

¹⁰ 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.

¹¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.

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 ¹²		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibídem.

¹⁴ Ibídem.

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 compra¹⁵

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.

¹⁵ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
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
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5
PROMESA DE CONSORCIO
(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
 - 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 - 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]. Asimismo, declaramos que el representante común del consorcio no se encuentra impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado.
- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

- 1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁶
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]
 - 2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]
- TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

.....
Consociado 2
Nombres, apellidos y firma del Consorcio 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.

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
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]".

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
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 empresa¹⁹ 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.²⁰

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁰ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²¹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²²	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²³ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁴	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁵	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁶
1										
2										
3										
4										

²¹ 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.

²² 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.

²³ 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".

²⁴ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁵ 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.

²⁶ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Empresa Municipal de Agua Potable y Alcantarillado S.A.
 Licitación Pública N° 01-2022-EMAPACOPSA-1

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 21	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 22	EXPERIENCIA PROVENIENTE 23 DE:	MONEDA	IMPORTE 24	TIPO DE CAMBIO VENTA 25	MONTO FACTURADO ACUMULADO 26
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EMAPACOPSA.
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.