

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023 EP/UO 0840



CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
“ADQUISICION DE ALIMENTO PARA EL PTSMV DE LA III DE AF-2024”



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



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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



Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante



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



1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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



1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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



N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o 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

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y 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 accesorio, 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 el conjunto del treinta por ciento (30%) del monto del contrato original, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las bases.

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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



3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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



Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJECITO PERUANO U/O 0840
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : AV. AVIACION S/N KM 8 CARRETERA A YURA ZAMACOLA
CERRO COLORADO
Teléfono: :
Correo electrónico: : contratacionesterceradvision@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de ADQUISICION DE ALIMENTO PARA EL PTSMV DE LA III DE AF-2024

ITEM	PAQUETE	SUB ITEM	ARTÍCULOS	UUMM	CANTIDAD
I	FRUTAS Y VERDURAS	1.1	CULANTRO	Kg	3,441.98
		1.2	CEBOLLA CHINA	Kg	3,441.98
		1.3	BROCOLI	Kg	1,720.99
		1.4	LECHUGA CRIOLLA	Kg	3,441.98
		1.5	ROCOTO	Kg	1720.99
		1.6	PORO	Kg	3,441.98
		1.7	APIO	Kg	3,441.98
		1.8	BETERRAGA	Kg	3,441.98
		1.9	COLIFLOR	Kg	3,441.98
		1.10	TOMATE	Kg	4,130.38
		1.11	ZANAHORIA	Kg	4,130.38
		1.12	CEBOLLA ROJA	Kg	4,130.38
II	PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO	2.1	CEREAL GRANULADO	Kg	2,664.76
		2.2	CAFÉ INSTANTÁNEO	Kg	1,099.21
		2.3	COCOA	Kg	999.28
		2.4	YOGURT	Kg	5,329.52
		2.5	CONSERVA ENSALADA FRUTAS	Kg	5,329.52
		2.6	HOT DOG POLLO	Kg	2,442.69
		2.7	QUESO	Kg	1,665.47
		2.8	ACEITUNA	Kg	2,220.64
		2.9	MERMELADA DE FRUTAS	Kg	1,675.48
		2.10	MARGARINA VEGETAL	Kg	5,107.46



		2.11	TE A GRANEL	Kg	333.09
III	PRODUCTOS DE PANIFICACION	3.1	MEJORADOR DE PAN	Kg	2,409.38
		3.2	TRIGO	Kg	5,329.52
		3.3	SÉMOLA	Kg	6,883.96
		3.4	MANTECA VEGETAL	Kg	3,441.98
		3.5	LEVADURA GRANULADA SECA	Kg	1,720.99
		3.6	LECHE EVAPORADA	Kg	30,977.85
IV	POTA FRESCA	4.1	POTA FRESCA	Kg	19,985.71



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 329 - 2023/III DE/DELOG/ NEGOCIADO CONTRATACIONES del 15 de noviembre del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

La fuente de financiamiento debe corresponder a aquella prevista en la Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el procedimiento de selección.



1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, 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

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 02 días calendarios desde la recepción de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.



CRONOGRAMA DE ENTREGA

ARTÍCULO	UM	POR MES
LECHE EVAPORADA	Kg	3,097.786
LEVADURA GRANULADA SECA	Kg	172.099
MANTECA VEGETAL	Kg	344.198
SÉMOLA DE TRIGO	Kg	688.397
TE A GRANEL	Kg	33.310
TRIGO PELADO ENTERO	Kg	532.952
MEJORADOR DE PAN	Kg	240.939
MARGARINA VEGETAL	Kg	510.746
MERMELADA DE FRUTAS	Kg	166.548
ACEITUNA NEGRA DE MESA	Kg	222.064
QUESO FRESCO	Kg	166.548
HOT DOG POLLO	Kg	244.270
CONSERVA ENSALADA FRUTAS	Kg	532.952
YOGURT	Kg	532.952
COCOA EN POLVO	Kg	99.929
CAFÉ INSTANTÁNEO	Kg	109.921
CEREAL GRANULADO	Kg	266.476
CEBOLLA ROJA	Kg	413.038
ZANAHORIA	Kg	413.038
TOMATE ITALIANO	Kg	413.038
COLIFLOR	Kg	344.198
BETERRAGA	Kg	344.198
APIO	Kg	344.198
PORO	Kg	344.198
ROCOTO	Kg	172.099
LECHUGA CRIOLLA	Kg	344.198
BRÒCOLI	Kg	172.099
CEBOLLA CHINA	Kg	344.198
CULANTRO	Kg	344.198
POTA FRESCA	Kg	1,998.572



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 Cinco con 00/100 nuevos soles (S/. 5.00) en la Sección de Recursos Directamente Recaudados



Importante

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

1.11. BASE LEGAL

Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2019.

- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2019
- Directivas de OSCE - Código Civil - Decreto Supremo N° 043-2043-TR
- Reglamento de la Ley MYPE
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 30225, "Ley de Contrataciones del Estado" y sus modificatorias
- Reglamento de la Ley N°30225, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF
- Ley General de Salud Ley N° 26842, Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,
- Decreto Legislativo N° 1062 decreto legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Legislativo N° 1222 decreto legislativo que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas,
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución MINISTERIAL N° 449-2006-MINSA Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- D.S. N° 006-2016-MINAGRI Decreto Supremo que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N°004-2011-AG.

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

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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 – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- 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

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

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





en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Ítem N° 1, 2, 3 y 4

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

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los 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.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.



⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

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

Importante

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

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*



2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en LA OFICINA DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA III DIVISION EJERCITO UBICADO EN EL CUARTEL GENERAL FRANCISCO BOLOGNESI

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

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, contemplándose pagos a cuenta, de manera mensual.

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

- Recepción del Almacén de Clase I, del Batallón de Intendencia.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago. – Original de la guía de remisión de los productos internados. Comprobante de pago Factura original y una copia.
- Original de la orden de compra.
- Copia del contrato del suscrito.



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

Por lo tanto, dicha documentación se debe presentar en la oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Órgano Encargado de las Contrataciones de la III DE dirección Av. Aviación S/N Km 8 Carretera a Yura, Cerro Colorado - Arequipa.



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.





CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

III DE
3a BRIG SERV
BTN INT N° 113
AREQUIPA
NOV 23

REQUERIMIENTO N° 042 – 2023/BTN INT N° 113/CL I **"ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES PARA EL PERSONAL DE TROPA** **SERVICIO MILITAR DE LA III DIVISIÓN DEL EJÉRCITO"**



1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de Víveres para el personal de tropa servicio militar en actividad de la III DE, correspondiente a la licitación pública para los meses de ENERO a OCTUBRE del año fiscal 2024.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente tiene por finalidad adquirir suministro de víveres para el personal de tropa servicio militar en actividad de la III DE, para mejorar las condiciones de calidad y costos que permitan una adecuada alimentación del personal de tropa servicio militar de la III División de Ejército en la Guarnición de Arequipa, lo que permitirá un eficiente desempeño en el cumplimiento de los objetivos institucionales asignados.

3. ANTECEDENTES

En cumplimiento a la normatividad vigente emanada por el escalón superior, la III DE cuenta con el derecho a percibir los conceptos para la alimentación del personal de tropa servicio militar, siendo el Batallón de Intendencia N° 113, la unidad a cargo de ejecutar los procesos técnicos de Abastecimiento de Clase I (víveres), como son el Cálculo y Programación de Necesidades, Obtención, Almacenamiento, Distribución y Control de Stock, teniendo su instalación ubicado en Calle Juan Manuel Polar S/N, distrito de Mariano Melgar.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Adquirir Víveres para el suministro de racionamiento para el personal de tropa servicio militar de la III DE, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar para el personal de tropa servicio militar, con la finalidad de cumplir la normatividad vigente emanada por el escalón superior.

Objetivo Específico:



Abastecer de Víveres secos, frescos y de desayuno a los elementos dependientes JERT y bases de la III DE, para la confección del racionamiento para el personal de tropa servicio militar, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar a nuestro personal militar.



5. CARÁCTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:

5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

NRO	ARTÍCULOS	UUMM	CANTIDAD
01	LECHE EVAPORADA	Kg	30,977.858
02	LEVADURA GRANULADA SECA	Kg	1,720.992
03	MANTECA VEGETAL	Kg	3,441.984
04	SÉMOLA DE TRIGO	Kg	6,883.968
05	TE A GRANEL	Kg	333.095
06	TRIGO PELADO ENTERO	Kg	5,329.524
07	MEJORADOR DE PAN	Kg	2,409.389
08	MARGARINA VEGETAL	Kg	5,107.460
09	MERMELADA DE FRUTAS	Kg	1,665.476
10	ACEITUNA NEGRA DE MESA	Kg	2,220.635
11	QUESO FRESCO	Kg	1,665.476
12	HOT DOG POLLO	Kg	2,442.698
13	CONSERVA ENSALADA FRUTAS	Kg	5,329.524
14	YOGURT	Kg	5,329.524
15	COCOA EN POLVO	Kg	999.286
16	CAFÉ INSTANTÁNEO	Kg	1,099.214
17	CEREAL GRANULADO	Kg	2,664.762
18	CEBOLLA ROJA	Kg	4,130.381
19	ZANAHORIA	Kg	4,130.381
20	TOMATE ITALIANO	Kg	4,130.381
21	COLIFLOR	Kg	3,441.984
22	BETERRAGA	Kg	3,441.984
23	APIO	Kg	3,441.984
24	PORO	Kg	3,441.984
25	ROCOTO	Kg	1,720.992
26	LECHUGA CRIOLLA	Kg	3,441.984
27	BRÓCOLI	Kg	1,720.992
28	CEBOLLA CHINA	Kg	3,441.984
29	CULANTRO	Kg	3,441.984
30	POTA FRESCA	Kg	19,985.715



5.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUB ITEM N° 01: LECHE EVAPORADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LECHE EVAPORADA
Denominación técnica : LECHE EVAPORADA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I del Batallón Intendencia N° 113.





Descripción general : Producto elaborado a partir de leche fresca a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales, .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Presentación: Primario - Lata por 400 gramos, secundario Bandeja de cartón por 24 unidades.

Características Físico-Químicas y Organolépticas:

- Proteínas (SNG) : Mín. 34,0 % m/m
- Materia Grasas : Mín. 7,50 %
- Color : De Blanco a Crema característico
- Sabor : agradable, libre de olores extraños en su naturaleza

2.2 Envase:

El envase en bandeja de cartón por 24 unidades, material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.3 Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

El empaque cerrada y sellada a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

Ref. NTP 202.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

	DAT	LECHE EVAPORADA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Líquido uniforme	
	Color	Blanco- cremoso	
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	143	
	Agua	72.4	
	Proteínas	7	
	Extracto etéreo	8.1	
	Carbohidratos	10.9	
	Fibra	0	
	Cenizas	1.6	
3.	MINERALES (mg.)		



	Calcio	231	
	Fósforo	----	
	Hierro	----	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	----	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.66	
	Niacina	0.31	
	Ácido ascórbico reducido	0	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños. Producto elaborado a partir de leche fresca entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y 7.5% de materia grasa. Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales.	
5.	REFERENCIA	NTP 202.002; NTP 209.038	
	PRESENTACIÓN	Primario Lata por 400 a 300 gr. Secundario bandeja de cartón por 24 unidades.	
	Embalaje	El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido. Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.	
	Características del envase	Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto. Sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.	
	Inscripción	Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.	
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



SUB ITEM N° 02: LEVADURA SECA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LEVADURA SECA
 Denominación técnica : LEVADURA SECA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Levadura seca para panificación obtenido a base de levaduras de fermentación alta, por procedimientos especiales en medios nutritivos adecuados debe presentarse en gránulos de consistencia uniforme.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

De sabor, color y olor característicos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exenta de rancidez y gases, libre de materias extrañas, manchas y hongos, sin signos de gérmenes patógenos, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

2.2 ENVASE

En Cajas de cartón de 20 paquetes de ½ kg de material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegura la conservación del producto durante su almacenamiento.

Ref. NTP 209.180, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, ingredientes, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 106.007:2018;

	DAT	LEVADURA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Descripción	Efectiva en masas con contenido de azúcar inferior a 10% sobre el peso total de la harina.	
	Composición	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y agentes de hidratación.	
	Aspecto físico	Pequeños cilindros con superficie porosa.	
2.	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS		
	Materia seca	Mayor al 95%.	
	Proteínas	50 +/- 3.0%.	
	Fósforo	2.4 +/- 0.2%.	
3.	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	Recuento de microorganismos aeróbios mesófilos	Menos de 1 x 10 ⁶ UFC/g.	



4.	Coliformes totales E. Coli (GEI+) ACABADO Producto terminado	Menos de 100 UFC/g. Menos de 1 UFC/g.	
5.	PRESENTACIÓN Referencia Embalaje Características del envase Rotulado	Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del genero <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038. Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg. De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos. Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (Datos del fabricante o productor). Autorización Sanitaria, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



SUB ITEM N° 03: MANTECA VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANTECA VEGETAL
Denominación técnica : MANTECA VEGETAL
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, olor, color y sabor característicos a su procedencia.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.
No deberá contener materias extrañas en suspensión
No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales

2.2 ENVASE

Material de cartón (doble) de 10 kg, resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo



estar el producto protegido por un envase interno de polietileno que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.



2.3 ROTULADO

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 209.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

	DAT	MANTECA VEGETAL	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Semi sólido pastoso.	
	Color	Blanco cremoso.	
	Olor	Sui géneris.	
	Tipo	Vegetal (no de palma).	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible		
	:		
	Componentes (gramos)		
	Acidez	0.35%. Max.	
	Índice peróxido	0.10 a 0.30 Mg/Kg	
	Punto de fusión	45 °C.	
		Humedad y material volátil 0.2% Max.	
3.	ACABADO		
	Producto terminado	Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de olor y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales. Se tolerara que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002	
	Referencia	NTP 209.002; NTP 209.038.	
4.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Cajas de cartón por 10 a 15 kg.	
	Características del envase	Material de cartón doble resistente al manipuleo y apilamiento. Debe estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros como la luz, el oxígeno y la humedad.	



	Rotulado	Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.	
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



SUB ITEM N° 04: SÉMOLA DE TRIGO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SÉMOLA DE TRIGO
Denominación técnica : SÉMOLA DE TRIGO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (Triticum durum) de primera calidad, no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 12 a 24 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 ENVASE

El envase de sémola en sacos de papel kraft, material de tela tejida (tocuyo) o de tejido en rafia de polipropileno resistente de 25 o 20 kg, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto.

Ref., NTP 205.032:2015;

2.3 ROTULADO

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Presentar Registro sanitario vigente.

Ref. NTP 205.032, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos



	DAT	SÉMOLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Granulosa fino.	

	Color	Blanco.
	Olor	Sui géneris.
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	
	Componentes (gramos)	
	Calorías	362
	Agua	12.1
	Proteínas	7.8
	Extracto etéreo	1.1
	Carbohidratos	78.4
	Fibra	0.9
	Cenizas	0.6
3.	MINERALES (mg.)	
	Calcio	40
	Fósforo	125
	Hierro	0.8
4.	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	0
	Tiamina	0.14
	Rivoflavina	0.08
	Niacina	1.2
5.	ACABADO	
	Producto terminado	Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (Triticum durum) de primera calidad. No debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.
	Referencia	NTP 205.032; NTP 209.038.
6.	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Sacos de papel por 25 kg.
	Características de envase	Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.



	También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	
--	---	--



SUB ITEM N° 05: TÉ

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TÉ A GRANEL
Denominación técnica : TÉ A GRANEL
Unidad de medida : KILOGRAMO
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Hojas de Té negro fragmentado por procesos mecánicos. libre de toda materia extraña a su naturaleza (materias vegetales tostados ajenos), exento de toda impureza, de buena extracción.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 18 meses de internado el producto en Almacén.

Características Organolépticas:

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



2.2 Envase

El envase de té en bolsas, tela tejida (tocuyo) u otro material de 10 kg o 5 kg, el material utilizado deberá ser inerte con respecto al producto a fin de no alterar sus cualidades, resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas ó mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

2.3 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del productor), peso neto, así como señalar fecha de consumo del producto.

Ref. NTP 209.040: 1974 (Revisada el 2015),

SUB ITEM N° 06: TRIGO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TRIGO PELADO ENTERO
Denominación técnica : TRIGO PELADO ENTERO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción General : Trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN



2.1 Del bien

Vida útil: Mínima de 6 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

El envase de trigo en sacos de material de tela tejida (tocuyo) o de tejido en rafia de polipropileno resistente de 50 kg, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento y transporte, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño, el trigo pelado entero se deberá envasar en una presentación cuyo peso será de 50 kilogramos, el medio de transporte empleado no deberá transmitir el trigo pelado entero, características indeseables que impidan su consumo.

2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases se deberá indicar como mínimo lo siguiente:

El nombre del producto, indicando la clase o variedad, la masa aproximada, en kilogramos, indicar el año y mes de envasado, indicar el año y mes de vencimiento, la información requerida deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada NTP: 205.009:2014

	DAT	TRIGO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Sólido	
	Color	Amarillento	
	Olor	Sui géneris	
	Humedad	14,5 % máximo	
	Trigo germinado	Ninguno	
		Libre se gorgojos, insectos y sin fumigación.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	358	
	Agua	12.6	
	Proteínas	8.4	
	Extracto etéreo	1.4	
	Carbohidratos	76.1	
	Fibra	2	
	Cenizas	1.5	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	51	
	Fósforo	293	
	Hierro	4.6	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.22	
	Rivoflavina	0.15	
	Niacina	3.85	



Ácido ascórbico reducido	-----	
5. PRESENTACIÓN		
Embalaje	Bolsas de polietileno de 50 kg.	
6. OTROS		
Producto terminado	Inscripción con : marca, calidad, cantidad, procedencia, Fecha límite de consumo del producto. NTP 205.009	



SUB ITEM N° 07: MEJORADOR DE PAN

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MEJORADOR DE PAN
 Denominación técnica : MEJORADOR DE PAN
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Agente biológico o químico elaborado a base de enzimas, oxidantes y harinas, usado en la industria de la panificación con la finalidad de dar mejores cualidades organolépticas a los panes en cuanto a su aspecto, textura y color.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

2.2 Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrada y sellada herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento, el envase interno podrá ser de polietileno conteniendo aproximadamente 5 Kgs., por bolsa.

2.3 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.



SUB ITEM N° 08: MARGARINA VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MARGARINA VEGETAL
 Denominación técnica : MARGARINA VEGETAL
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N°



113.

Descripción general : Producto de consistencia oleosa, fundible y extensible. con 80% (como mínimo) de grasa vegetal, producto altamente calórico, enriquecido con vitaminas A, D y E, además de aditivos autorizados, los mismos que deberán estar declarados.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

Características Físico-Químicas:

- Pto Fusión : 36.00 - 39.00 °C
- Humedad : Máx. 16.00 % (26%)
- Grasas : Mín. 70.00 %
- Acidez : Máx. 0.25 % (Ac. Oleico)

Características Organolépticas:

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

2.2 Envase

Material de cartón corrugado resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de plástico u otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas.
CODEX.



	MARGARINA		1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Pastoso, deberá ser 100% vegetal	
	Color	Amarillo claro.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Salado.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	333	
	Agua	49.3	
	Proteínas	15.7	



	Estracto etéreo	29.3	
	Carbohidratos	-----	
3. MINERALES (mg.)			
	Calcio	85	
	Fósforo	211	
	Hierro	1.3	
4. VITAMINAS (mg.)			
	Caroteno	-----	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	-----	
5. ACABADO			
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños	
6. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Moldes de 5 kilos o cajas de cartón por 10 kilos (barras de 2 kilos cada una).	
	Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacío.	
	Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



SUB ITEM N° 09: MERMELADA DE FRUTAS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MERMELADA DE FRUTAS
 Denominación técnica : MERMELADA DE FRUTAS
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, concentración de azúcar en 65 - 68 °Brix, pH entre 3.0 - 3.8 en promedio, de contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Presentar Registro Sanitario vigente
 Sabores: Fresa, Tuti fruti, naranja, piña. maracuyá
 Presentación: Balde plástico por 5, 10 o 20 kilos
 Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.



2.2 Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

2.3 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 203.047, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

	DAT	MERMELADA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Para untar.	
	Color	Según el sabor.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Dulce de Fresa, tuti fruti, naranja, piña, maracuya	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes(grms)		
	Calorías	50	
	Proteínas	0	
	Extracto etéreo	----	
	Sodio	0	
	Carbohidratos	12	
	Azucares	8	
3.	ACABADO		
	Producto terminado	Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene. De contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas. 203.048 Concentración de azúcar (°Brix) 65 - 68. Ph entre 3.0 - 3.8	
4.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Presentación: Baldes de plástico x 10- 20 Kgs Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad. Con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del	



Rotulado	<p>producto durante su almacenamiento en refrigeración.</p> <p>Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante).</p> <p>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.</p> <p>También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.</p>
----------	---



SUB ITEM N° 10: ACEITUNA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITUNA NEGRA DE MESA
 Denominación técnica : ACEITUNA NEGRA DE MESA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Aceitunas de mesa negras enteras en salmuera, de óptimo grado de maduración, no sobre maduras, de buena textura, buena relación pulpa – pepa y de sabor agradable característico.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días.

Alimentos conservados por acidificantes permitidos (Ac. Acético, Láctico, etc) sin sobrepasar la dosis máxima, así mismo el producto deberá estar envasado en una solución de agua y sal (salmuera) el mismo que deberá estar exento de sabores y olores anormales como consecuencia de alteraciones fermentativas (producción de gas, excesiva alcalinidad, etc.)

Presentación Balde de plástico de 10 a 15 Kg.

2.2 Envase

El tanque o barril empleado deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

2.3 Rotulado

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

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "aceitunas negras" o "aceitunas de mesa", el tamaño y calibre de las aceitunas presentadas, la variedad de aceitunas, el nombre y la dirección del fabricante o envasador, la identificación del lote deberán figurar en el envase, fecha de vencimiento, peso neto en kilogramos.



	DAT	ACEITUNA NEGRA DE MESA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanca, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos.	
	Color	Azul azabache, evitar el color marrón.	
	Olor	Agradable, evitar el olor rancio.	
	Sabor	Agradable al paladar y fácil de cortar.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	398g	
	Agua	57,5g	
	Proteínas	0,8g	
	Grasa total	32,1g	
	Carbohidratos	7,3g	
	totales		
	Fibra cruda	1,4g	
	Cenizas	2,3g	
	Calcio	86mg	
	Fósforo	55mg	
	Hierro	2,4mg	
	Tiamina	0,3mg	
	Niacina	0,8mg	
	Riboflavina	0,22mg	
3.	ACABADO		
	Artículo terminado	Exento de olores y sabores extraños	
4.	PRESENTACIÓN		
	Características del envase	Recipientes de PVC, no reciclados.	
	Inscripción	Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases. Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	





SUB ITEM N° 11: QUESO FRESCO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : QUESO FRESCO
Denominación técnica : QUESO FRESCO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción General : Fresco, de primera calidad, su elaboración debe de consistir únicamente en cuajar y deshidratar la leche, de sabores suaves y texturas pocos consistente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

Envase de plástico en moldes de 500 gramos a 1.5 kg, de material resistente otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.



SUB ITEM N° 12: HOT DOG POLLO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HOT DOG POLLO
Denominación técnica : Salchicha de pollo
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Es un embutido pre cocido de pasta fina, elaborado a base de una masa emulsificada, preparada con carne de animales de abasto, grasa, ingredientes y aditivos alimentarios permitidos.

4. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.





Información general: Duración: 35 días

- Almacenamiento: Mantener refrigerado entre 0 °C y 6 °C. Una vez abierto el envase, conserve el producto refrigerado.

Información nutricional:

- Energía: 181 kcal
- Proteínas: 12,2 g
- Grasa total: 13,9 g
- Grasa saturada: 3,9 g
- Colesterol: 59,5 mg
- H. de C. disp.: 1,8 g
- Azúcares totales: 1,0 g
- Sodio: 850 mg

2.2 Envase

- Tipo de envase: Display
- Contenido neto: 250 g aprox

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas, así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.



SUB ITEM N° 13: CONSERVA DE ENLATADO DE FRUTAS

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CONSERVA DE ENLATADO DE FRUTAS
Denominación técnica : CONSERVA DE ENLATADO DE FRUTAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Internamiento : Almacén de Cl I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Las conservas de fruta constituyen un grupo completamente diferenciado entre los productos conservados, tanto por su alto valor alimenticio que en la mayor parte de los casos es aumentado por azúcar añadido, como por su particular contenido en sales minerales, ácidos orgánicos y vitaminas.

4. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: Mínima de 6 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

- Tipo de envase: En lata de 800 a 900 gramos, en cajas de 12 a 24 uu.

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento



del producto o ambas, así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.



SUB ITEM N° 14: YOGURT

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : YOGURT
Denominación técnica : YOGURT
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

- Tipo de envase: En botella de 1 lt, en paquee de 6 uu.

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas, así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.



SUB ITEM N° 15: COCOA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : COCOA EN POLVO
Denominación técnica : COCOA EN POLVO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Es un polvo del fruto del caco, que ha sido industrializado y acidificado para su uso comercial (alimentos). Es un polvo seco, de olor café oscuro, que tiene el sabor característico de cacao. No es amargo o ácido y es libre de impurezas, olor o sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN





2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

- Tipo de envase: En Bolsa de polietileno de ½ o 1 kg.

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas, así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

		COCOA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	En polvo	
	Color	Café	
	Olor	Característica	
	Sabor	Amargo o ácido	
	Ph	5.3-5.9	
	Textura	Polvo muy fino y homogéneo	
	Estado	Sólido en polvo	
2.	ACABADO		
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños	
3.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Bolsa de polietileno.	
	Características del envase	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



NTP 107.306:2018 + MT 1:2021 CACAO Y CHOCOLATE.

SUB ITEM N° 16: CAFÉ

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CAFÉ INSTANTANEO
Denominación técnica : CAFÉ INSTANTANEO



Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Envasado de café instantáneo, sin preservantes en envase de hojalata posteriormente etiquetada.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fluido, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes y envasado en envases de hojalata posteriormente etiquetada.

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

- Tipo de envase: Frasco de 200 gramos.

1.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 100 gramos		
Energía : 330.71 KCAL%		
Proteínas: : 15.12%		
Lípidos: : 0,35%		
Carbohidratos: 66.77%		
2.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		
2.1.-Características Físicas	Peso neto : 200gr.	
	Humedad: 2 a 4%	
	CTN : 115 +/- 5	
2.2.-Característica Química	Cafeína : Min.1.0%	
2.3.- Características Microbiológicas	Parámetros microbiológicos	
	El producto terminado debe cumplir con la NORMA SANITARIA RM N° 591-2008/MINSA.	
	Determinación	Resultado
2.4.- Características sensoriales	Mohos	< 100 UFC/g
	<i>Bacillus cereus</i>	<10000UFC/g
3.- EMPAQUE		
3.1- Tipo de envase	Frasco de 200 gramos	



4.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y USO

Almacenar en lugar fresco y seco.

Hermetizar el frasco una vez abierto.

8.- TIEMPO DE VIDA ÚTIL

6 a 12 meses desde el internamiento.



SUB ITEM N° 17: CEREAL GRANULADO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CEREAL GRANULADO
Denominación técnica : CEREAL GRANULADO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Cereales dietéticos adicionados con vitaminas B2, Niacina, B6, B1, Ácido Pantoténico y minerales Calcio, Hierro y Zinc.

1. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Ingredientes: Harina integral de maíz, Sémola fina de maíz, Azúcar, Jarabe de glucosa, Cacao en polvo, Aceite de palma (con antioxidante: Palmitato de ascorbilo), Carbonato de calcio, Malta, Sal, Block de vitaminas y minerales (Maltodextrina, Niacina, Óxido de zinc, Pantotenato de calcio, Hierro reducido, Vitamina B1, Vitamina B6, Vitamina B6, Ácido fólico), Antihumectante (fosfato dicálcico), Saborizante (vainilla), Colorante (caramelo), Estabilizante (fosfato trisódico). CONTIENE DERIVADOS DE CEBADA. PUEDE CONTENER LECHE, ALMENDRAS, AVENA Y DERIVADOS DE TRIGO Y SOJA.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Por porción: 30 g.

Valor Energético 111 kcal = 466 kJ 6%VD, Carbohidratos 24 g 8%VD, Azúcares 9 g, Proteínas 1,7 g 2%VD, Grasas Totales 1 g 2%VD, Grasas Saturadas 0,3 g 1%VD, Grasas Trans 0 g, Grasas Monoinsaturadas 0 g, Grasas Poliinsaturadas 0 g, Colesterol 0 g, Fibra Alimentaria 1,9 g 8%VD, Sodio 200 mg 60%VD, Tiamina 0,29 mg 24%VD, Riboflavina 0,24 mg 18%VD, Niacina 2,7 mg 17%VD, Vitamina B6 0,3 mg 23%VD, Ácido Fólico 31 ug 13%VD, Ácido Pantoténico 1,5 mg 30%VD, Calcio 168 mg 17%VD, Hierro 2,3 mg 16%VD, Zinc 1,8 mg 26%VD. Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

- Tipo de envase: En Bolsa de polietileno de 0.250 gramos, 0.500 gramos o 1 kg.

2.3 Rotulado





El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos de fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas, así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, peso bruto y peso neto.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ITEM N° 18: CEBOLLA ROJA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CEBOLLA ROJA
Denominación técnica : CEBOLLA ROJA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : La cebolla o *Allium cepa* L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Las cebollas rojas, a diferencia de las blanca, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

Las cebollas rojas deben tener las siguientes características:

Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Forma: globosa, esférica o elipsoidal

Tamaño y peso: De un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm, pesando de media entre 100 y 250 gramos cada una

Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo.

Sabor: En general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en mallas, o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.



	DAT	CEBOLLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	

	Color	Exterior rojo, interior blanco rojizo.
	Olor	Sui géneris.
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible:	
	Componentes (grms)	
	Calorías	49
	Agua	86.3
	Proteínas	-----
	Extracto etéreo	0.2
	Carbohidratos	11.3
	Fibra	0.8
	Cenizas	0
3.	MINERALES (mg.)	
	Calcio	20
	Fósforo	35
	Hierro	1.2
4.	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	0
	Tiamina	0.03
	Rivoflavina	0.06
	Niacina	0.22
	Ácido ascórbico	4.09
	reducido	
5.	ACABADO	
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003
6.	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Saco tipo malla de aproximadamente de 100 a 150 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



SUB ITEM N° 19: ZANAHORIA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZANAHORIA



Denominación técnica : ZANAHORIA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : La zanahoria (*daucus carota*) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie *Mucus carota*. Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Características Físico - Organolépticas

Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica.

Tamaño: Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 g.

Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.

Textura: Dura, sólida.

Sabor: Su sabor es ligeramente dulce.

Las zanahorias deben cumplir con los siguientes requisitos:

Estar enteras, sanas, limpias, firmes, prácticamente exentas de parásitos, estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos, estar sin una consistencia leñosa, estar sin germinar

Estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias, estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso

Estar exentas de olores y sabores extraños, las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino



Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25	-----

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

Categoría Primera: Las zanahorias deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las zanahorias deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.



2.2 Envase

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

2.2 Rotulado

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

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

	DAT	ZANAHORIA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Anaranjado.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes(gramos)		
	Calorías	41	
	Agua	89	
	Proteínas	0.6	
	Extracto etéreo	0.5	
	Carbohidratos	9.2	
	Fibra	1.2	
	Cenizas	0.7	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	33	
	Fósforo	16	
	Hierro	0.5	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	1	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.04	
	Niacina	0.18	
	Ácido ascórbico	17.4	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6.	PRESENTACIÓN		



Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.
----------	--



SUB ITEM N° 20: TOMATE ITALIANO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TOMATE ITALIANO
 Denominación técnica : TOMATE ITALIANO
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : El tomate, conocida es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. Producto de color rojo brillante tipo exportación, de forma redonda de pulpa carnosa, de sabor agradable, no muy maduro.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe ser un producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gr, no muy maduros.

2.2 Envase

En javas de plástico higienizables

	DAT	TOMATE ITALIANO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Blando al tacto, fruto carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :		
	Componentes (grms)		
	Calorías	16	
	Agua	94.8	
	Proteínas	0.8	
	Estracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	3.6	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.6	



3.	MINERALES (mg.)	
	Calcio	7
	Fósforo	25
4.	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	0.3
	Tiamina	0.06
5.	Rivoflavina	0.06
	Niacina	0.63
	Ácido ascorbico	32,5
6.	ACABADO	
	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.	
	Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
6.	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
	PRESENTACIÓN	
	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



SUB ITEM N° 21: COLIFLOR

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : COLIFLOR
 Denominación técnica : COLIFLOR
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de clase I del BTN INT N° 113.

Descripción General : Es una variedad de la especie Brassica oleracea, en el grupo de cultivares Botrytis de la familia Brassicaceae..

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Se trata de una planta anual que se reproduce por semillas y que encuentra en su mejor momento entre los meses de septiembre y enero en el hemisferio norte, aunque se puede disponer de ella durante todo el año. Contiene muchos elementos fitoquímicos, algunos de los cuales, como los compuestos azufrados, sobre todo el dimetilsulfuro y el trimetilsulfuro, desprenden un fuerte olor durante su cocción.

2.2 Envasado

El envasado deberá hacerse en cajas de madera o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.



Envasado en saco de 25 a 80 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas



SUB ITEM N° 22: BETERRAGA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BETERRAGA
Denominación técnica : BETERRAGA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : La betarraga (Beta vulgaris), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Forma : Globular cilíndrica o cónica.
Tamaño : Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca a la betarraga
Color : Varía de rojo grosella a morado oscuro
Textura : Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa.
Tamaño : Su diámetro por lo general no es menor de 4 cm aproximadamente



Clasificación: Beterraga con ramilletes: Sin parte superior.

Categoría Primera:

Presentación: Las betarragas deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las betarragas deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

Las betarragas se deberán envasar para el expendio al por mayor en atados libres de hojas (o sin tallo), Estas betarragas también podrán ser envasadas en sacos de polietileno 25 Kg a 50 Kg,

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La betarraga debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----



2.2 Rotulado

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

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

	DAT	BETERRAGA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes(grms)		
	Calorías	30	
	Agua	88.8	
	Proteínas	1.3	
	Carbohidratos	6.4	
	Fibra	3	
3.	MINERALES (mg.)		
	Potasio	300	
	Yodo	40	
	Sodio	66	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Vitamina B3 (de Eq. de retinol)	0.4	
	Vitamina C	5	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



SUB ITEM N° 23: APIO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : APIO



Denominación técnica : APIO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : El apio (*Apium graveolens*) es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño, Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo.

De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

Producto nacional, su presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo.

En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.



Presentación en atados. Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

Clasificación

Categoría I : Los apios clasificados en esta categoría deberán ser:

- De buena calidad, presentar una forma regular, estar exentos de plagas, tanto en las hojas como en los nervios principales.
- Los nervios principales no deberán estar quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados,
- Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en la mitad de su longitud.

Tamaño del apio: Mediano: de 500 a 800 gramos,

Composición Nutricional: 100 gramos de materia fresca contienen:

Valor nutricional del apio en 100 g de materia fresca	
Calorías (cal)	17
Agua (%)	92
Proteínas (g)	2
Glúcidos (g)	1
Sodio (mg)	110
Potasio (mg)	300



Calcio (mg)	40
Vitamina C (mg)	12



2.2 Envase

Homogeneidad:

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo.

- Cada envase deberá contener: Apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este criterio, se exija un calibrado).
- La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto

	DAT	APIO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibroso.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	21	
	Agua	93.4	
	Proteínas	0.7	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	4.8	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.9	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	70	
	Fósforo	28	
	Hierro	1.5	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	0.23	
	Ácido ascórbico	8.03	
	reducido		
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o	



		sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
	Referencia		
6.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



SUB ITEM N° 24: PORO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PORO
Denominación técnica	:	PORO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.
Descripción General	:	Posee un bajo valor calórico y una gran cantidad de fibra, carotenos, potasio, ácido fólico, magnesio, calcio, hierro vitamina C y vitamina B1. Tiene un alto porcentaje de sales minerales como fósforo, calcio y potasio. Posee características parecidas a las de la cebolla pero de sabor más suave. Se usa como condimento para cocina por su agradable sabor.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Vida útil: Consumo en fresco

Categoría Primera:

Presentación: Los Poros deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los Poros deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.2 Envasado

El envasado deberá hacerse en cajas de madera o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.



DAT	PORO	1.1.15
CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.

1. GENERALIDADES		
Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibrosa.	
Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
Olor	Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
Componentes (gramos)		
Calorías	40	
Agua	87.8	
Proteínas	2.7	
Extracto etéreo	0.8	
Carbohidratos	7.6	
Fibra	1.3	
Cenizas	1.1	
3. MINERALES (mg.)		
Calcio	78	
Fósforo	50	
Hierro	0.7	
4. VITAMINAS (mg.)		
Caroteno	0.06	
Tiamina	0.09	
Rivoflavina	0.08	
Niacina	0.46	
Ácido ascórbico reducido	8.6	
5. ACABADO		
Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6. PRESENTACIÓN		
Embalaje	Saco 25 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



SUB ITEM N° 25: ROCOTO FRESCO



3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ROCOTO
Denominación técnica : ROCOTO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Su nombre quechua originario es luqutu o rukutu.

4. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Forma : Globular cilíndrica o cónica.
Tamaño : Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca a la betarraga
Color : Verde, amarillo, naranja y rojo
Textura : Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa.
Tamaño : Su diámetro por lo general no es menor de 4 cm aproximadamente

2.1 Envase

El rocoto se deberá envasar para el expendio al por mayor en cajas de cartón de 10 a 20 kg.

2.2 Rotulado

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

Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

Referencia: NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003

SUB ITEM N° 26: LECHUGA CRIOLLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LECHUGA CRIOLLA
Denominación técnica : LECHUGA CRIOLLA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Lechuga seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Categoría Primera:



Presentación: La Lechuga Criolla deberán estar limpios, frescos, y sanos. Pertencerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.



2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en cajas de cartón o manojos libres; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Vida útil: Consumo en fresco

Presentación: en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas. Ref. NTP. 011.114, NTP. 011.108, NTP. 001.102, NTP. 001.003.

SUB ITEM N° 27: BRÒCOLI

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	BROCOLI
Denominación técnica	:	BROCOLI
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113



Descripción General : El brócoli (Brassica oleracea itálica) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Forma	:	Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible.
Tamaño	:	Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli
Color	:	Verde intenso
Textura	:	Firme.

Estar libres de decaimiento, productos marchitos, estar libres de maduración excesiva, estar exentos de decoloración del racimo o de las hojas, estar libres de daños causados por la congelación, estar exentos de suciedad, olores, sabores u otros materiales ajenos al producto.

estar exentos de enfermedades, insectos o daños causados por estos.

Categoría Primera:

Presentación: Los brócolis deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertencerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los brócolis deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.





2.2 Envase

Los brócolis se deberán envasar para el expendio al por mayor en bolsas de polietileno libres de hojas por unidad.

2.3 Rotulado

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

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

Transporte: El medio de transporte empleado no deberá transmitir a los brócolis, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil: Consumo en fresco.

SUB ITEM N° 28: CEBOLLA CHINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	CEBOLLA CHINA
Denominación técnica	:	CEBOLLA CHINA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Es una planta herbácea de crecimiento erecto que llega a desarrollar varios tallos cilíndricos de color verde oscuro a partir de bulbos de diámetro reducido de color blanco; los tallos llegan a crecer hasta una altura de 40 – 50 cm.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Los bulbos que se van a utilizar son seleccionados de las plantas cosechadas buscando siempre los de mayor diámetro y libres de pudriciones, estos pueden tener un tamaño de 3 – 5 cm., e incluso con parte de la base de los tallos y con las raíces recortadas; Para estimular su desarrollo deben ser secados extendiéndolos a la intemperie para que pierdan humedad y evitar pudriciones al sembrarse.

Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Presentación: En atados 5 KILOS.

SUB ITEM N° 29: CULANTRO





1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CULANTRO
Denominación técnica : CULANTRO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : El culantro es muy reconocido por sus propiedades para abrir el apetito, así como por sus cualidades digestivas, y son muchas las comidas que utilizan esta hierba. Pero además de sus virtudes aromáticas, se destaca principalmente por sus facultades para hacer que los alimentos sean bastante digeribles.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Se le reconocen facultades para la desintoxicación, así como la de constituirse como un suave antibiótico que no deja efectos secundarios. Es recetado para combatir el estrés y tiene efectos muy positivos en aquellas personas que encuentran muchas dificultades en conciliar el sueño durante las noches. El aceite que se puede elaborar con el culantro es muy reconocido en la industria médica, debido a sus propiedades analgésicas y por el efecto calórico que permite que sea utilizado exitosamente en las terapias contra problemas reumáticos.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Es una yerba de 20 a 60 cm de altura, con las hojas caulinares y basales más bajas, con segmentos gruesamente dentados, incisos dentados o lobados, y las hojas superiores con segmentos estrechamente lineales. Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Presentación: En atados 5 kilos.

SUB ITEM N° 30: POTA FRESCA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POTA FRESCA
Denominación técnica : POTA FRESCA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.



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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Descripción:

Características organolépticas:

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

Textura de la carne: Firme, consistente

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

Sin deshidratación.

Presentación:

Envase primario: Bolsas de polietileno de baja densidad

Envase secundario: Saco de polipropileno tejido de 20 Kg.

Bolsas de Polipropileno x 10 Kg.

Información Nutricional:

Proteína 12,0 - 16,0g

Grasa 0,3 - 1,2 g

Carbohidratos 0,1 - 0,3 g

Sales minerales 1,0 - 1,7 g

Valor calórico 51,1 - 76,0 Kcal.

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



5.3 Requisitos según Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias nacionales

- Así mismo, con Resolución Ministerial N° 239 – 2020 – MINSA del 28 ABR 2020, "Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19" y sus adecuaciones.



5.4 IMPACTO AMBIENTAL

- Mitigar con ciertas acciones y buenas prácticas ambientales
- Mejorar los beneficios económicos- tecnologías amigables con el ambiente.
- Convivencia armónica Ambiente Ser humano



- De acuerdo a la norma vigente

5.5 Modalidad de ejecución

Procedimiento de selección : Adjudicación simplificada
Sistema de contratación : Precios unitarios

5.6 Seguros (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.

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.

5.7 Garantía comercial

La garantía comercial del postor, se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de garantía comercial del postor por los bienes ofertados garantizando la calidad de los mismo dependiendo de la vida útil de cada uno según su naturaleza o condiciones técnicas comprometiéndose el postor a subsanar o reponer sin costo alguno, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad en su plazo que supere la garantía comercial mínima:

- la garantía mínima de los víveres frescos será de 3 días calendarios
- Y de los víveres secos 3 meses.

5.8 Lugar y plazo de ejecución de prestación

LUGAR DE EJECUCIÓN DE PRESTACIÓN

El internamiento de los bienes requerido por la Entidad será en el almacén de Clase I del BTN INT N° 113 de la 3a Brig de SERV, sito en Calle Juan Manuel Polar S/N, distrito de Mariano Melgar.

La Entidad **no pagará ningún costo adicional** por esta distribución.

7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.1 Otras obligaciones

LA ENTIDAD verificará que los internamientos se entreguen exclusivamente al almacén del Batallón de intendencia recepcionado por personal autorizado por la ENTIDAD (unidad usuaria), quedando prohibido internamiento en instalaciones o a personal no autorizado.





EL CONTRATISTA llevará consigo las guías de remisión, para el internamiento a almacén de la Entidad, alcanzando copia de dicho documento a la Unidad Usuaria de la ENTIDAD, para el control de los movimientos en almacén.

El postor deberá comprometerse a realizar la reposición o cambio de los bienes en un plazo de dos (02) días calendarios sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado cualquier alteración ó deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

El postor deberá incluir obligatoriamente en su oferta la Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste(n) a las fichas Técnicas contratadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.

7.1 Medidas de control durante la ejecución contractual

De acuerdo a las normas y reglamentos establecidos por el gobierno (MINSA, MINDEF, PRODUCE).

7.2 Otras penalidades aplicables

De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.

Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de 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.

TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES

N°	Penalidad	Faltas	Parámetro de Comprobación
1	10% de 1 UIT	Internar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o con envase sin rótulo.	Acta que dé cuenta del hecho
2	10% de 1 UIT	Transportar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros	Acta que dé cuenta del hecho
3	10% de 1 UIT	Los productos evidencien presencia de roedores y otros animales/bichos que atenten contra la salud.	Acta que dé cuenta del hecho
4	4% de 1 UIT	El no portar su carnet que lo identifique como trabajador autorizado de la empresa uso obligatorio por el personal que manipule alimentos de consumo directo.	Acta que dé cuenta del hecho



5	4% de 1 UIT	Personal de la empresa al no portar su carnet de manipulación de alimentos, al entregar al almacén los productos.	Acta que dé cuenta del hecho
---	-------------	---	------------------------------



Se define producto de buena calidad, a los insumos empleados que deben contar con ficha de registro sanitario, SENASA, SANIPES, y/o similares.

Consideraciones para la aplicación de otras penalidades

1. La penalidad se aplicará de forma independiente por cada una de las faltas incurridas y el monto de la penalidad, será deducido del pago correspondiente determinado por la entidad.
2. Ante la identificación de un supuesto de hecho que se configure en falta, el representante del contratista y de la entidad procederá a la suscripción del Acta respectiva, la misma que reflejará objetivamente la situación encontrada.
3. Si el Contratista a través de su representante (Administrador) se niega a suscribir el acta, se dejará constancia del hecho y bastará la firma del comité de recepción.

7.3 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo de responsabilidad del contratista es de dos (2) AÑOS, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Inscripción vigente en la SUNAT con actividad de venta de alimentos, bebidas y/o tabaco.
	<p>POR ARTÍCULO:</p> <p>LECHE EVAPORADA MANTECA VEGETAL SÉMOLA DE TRIGO MARGARINA VEGETAL HOT DOG MERMELADA DE FRUTAS QUESO FRESCO CONSERVA DE ENSALADA DE FRUTAS YOGURT COCOA CAFÉ INSTANTANEO CEREAL GRANULADO</p> <p>Contar con Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.</p> <p>PARA LOS ARTÍCULOS:</p> <p>TE TRIGO ACEITUNA</p> <p>Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA.</p> <p>PARA POTA FRESCA</p> <p>Copia simple de la Habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, o, Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.</p>



=====

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

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

PARA VERDURAS

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

Acreditación:

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

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

Copia de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

Ø podrá presentar

Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.

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

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





B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD																														
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente AL MONTO DETALLADO por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores ala fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEMS</th> <th>EXPERIENCIA REQUERIDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS</td> <td>S/ 300,000.00</td> </tr> <tr> <td>ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO</td> <td>S/ 300,000.00</td> </tr> <tr> <td>ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION</td> <td>S/ 300,000.00</td> </tr> <tr> <td>ITEM IV: POTA FRESCA</td> <td>S/ 300,000.00</td> </tr> </tbody> </table> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de LOS MONTOS DETALLADOS], por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEMS</th> <th>EXPERIENCIA REQUERIDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS</td> <td>S/ 40,000.00</td> </tr> <tr> <td>ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO Y CONDIMENTOS</td> <td>S/ 80,000.00</td> </tr> <tr> <td>ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION</td> <td>S/ 80,000.00</td> </tr> <tr> <td>ITEM IV: POTA FRESCA</td> <td>S/ 20,000.00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ITEMS</th> <th>EXPERIENCIA REQUERIDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS</td> <td>TODO TIPO DE FRUTAS O VERDURAS Y VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD</td> </tr> <tr> <td>ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO Y CONDIMENTOS</td> <td>VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD</td> </tr> <tr> <td>ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION</td> <td>TODO INSUMOS INCLUIDO EN LAPANIFICACION</td> </tr> <tr> <td>ITEM IV: POTA FRESCA</td> <td>PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS</td> </tr> </tbody> </table> <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 pago¹¹, correspondientes a un máximo de</p>	ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA	ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS	S/ 300,000.00	ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO	S/ 300,000.00	ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION	S/ 300,000.00	ITEM IV: POTA FRESCA	S/ 300,000.00	ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA	ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS	S/ 40,000.00	ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO Y CONDIMENTOS	S/ 80,000.00	ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION	S/ 80,000.00	ITEM IV: POTA FRESCA	S/ 20,000.00	ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA	ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS	TODO TIPO DE FRUTAS O VERDURAS Y VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD	ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO Y CONDIMENTOS	VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD	ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION	TODO INSUMOS INCLUIDO EN LAPANIFICACION	ITEM IV: POTA FRESCA	PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS
ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA																														
ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS	S/ 300,000.00																														
ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO	S/ 300,000.00																														
ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION	S/ 300,000.00																														
ITEM IV: POTA FRESCA	S/ 300,000.00																														
ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA																														
ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS	S/ 40,000.00																														
ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO Y CONDIMENTOS	S/ 80,000.00																														
ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION	S/ 80,000.00																														
ITEM IV: POTA FRESCA	S/ 20,000.00																														
ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA																														
ITEM I: FRUTAS Y VERDURAS	TODO TIPO DE FRUTAS O VERDURAS Y VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD																														
ITEM II: PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO Y CONDIMENTOS	VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD																														
ITEM III: PRODUCTOS DE PANIFICACION	TODO INSUMOS INCLUIDO EN LAPANIFICACION																														
ITEM IV: POTA FRESCA	PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS																														



¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

	<p>veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div>Importante <i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></div>
--	---

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".

Importante

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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN



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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²



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.

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.





CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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



CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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 ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁴

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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



¹⁴ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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



Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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



Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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



Importante

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

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

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

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

Otras penalidades aplicables

De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.

Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de 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.

TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES

N°	Penalidad	Faltas	Parámetro de Comprobación
1	10% de 1 UIT	Internar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o con envase sin rótulo.	Acta que dé cuenta del hecho
2	10% de 1 UIT	Transportar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros	Acta que dé cuenta del hecho
3	10% de 1 UIT	Los productos evidencien presencia de roedores y otros animales/bichos que atenten contra la salud.	Acta que dé cuenta del hecho
4	4% de 1 UIT	El no portar su carnet que lo identifique como trabajador autorizado de la empresa uso obligatorio por el personal que manipule alimentos de consumo directo.	Acta que dé cuenta del hecho
5	4% de 1 UIT	Personal de la empresa al no portar su carnet de manipulación de alimentos, al entregar al almacén los productos.	Acta que dé cuenta del hecho

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

¹⁵ 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).

del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

¹⁶ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del 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.

¹⁷ 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.

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





Importante

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



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					



Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :	Teléfono(s) :				
MYPE ²⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibidem.

²¹ Ibidem.





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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²²

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.



²² Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y 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° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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





ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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



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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵



²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

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

Importante

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





Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

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



"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".
Incluir o eliminar, según corresponda





Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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



Incluir o eliminar, según corresponda





Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ 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.²⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Quando 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.

²⁶ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
1										
2										
3										
4										

²⁸ 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.

²⁹ 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.

³⁰ 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".

³¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³² 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.

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Nota para la Entidad

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

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

ANEXO Nº 10

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

ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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