

# **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> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul> </div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul> </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 y julio 2021

**MINISTERIO DE DEFENSA**  
**EJERCITO DEL PERÚ**  
**UNIDAD OPERATIVA 0820**



**BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA  
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**LICITACIÓN PÚBLICA N°001-2021 EP/UO 0820  
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**ADQUSICION DE VIVERES PARA LA COCCION  
DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE  
TROPA SMV DE LA II DE/ ENE-OCT AF-2022**

---

<sup>1</sup> 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](http://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.

#### **1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES**

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

**Importante**

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

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

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

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

**Advertencia**

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

**Importante**

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

**1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

### **1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

#### **Importante**

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

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

### **1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

### **1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

### **1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

### **1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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



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

#### **1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

#### **1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

##### **Importante**

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

## **CAPÍTULO II**

### **SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

#### **2.1. RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

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

#### **Importante**

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

#### **2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

## **CAPÍTULO III DEL CONTRATO**

### **3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

Los plazos y el procedimiento para perfeccionar el contrato se realizan 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 accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

##### **Importante**

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

#### **3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

previsto en la sección específica de las bases.

### **3.6. PENALIDADES**

#### **3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : EJERCITO PERUANO – II DIVISION DE EJERCITO (UO 0820)  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : AV. ELESURU S/N – FUERTE GRAL DIV RAFAEL HOYOS  
RUBIO – RIMAC.  
Teléfono: : 3171700  
Correo electrónico: : ABASTO.IIDE.0820@GMAIL.COM

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la ADQUISICION DE VIVERES PARA EL PERSONAL DE TROPA SMV DE LA II DE/ ENE-OCT AF – 2022.

ITEM N°	SUB ITEM	PRODUCTOS	U/M	CANTIDAD,
1. PRODUCTOS CARNICOS	1	CARNE DE CERDO	KG	16,804.200
2. VIVERES FRESCOS	1	CEBOLLA	KG	19,604.800
	2	ZANAHORIA	KG	9,802.400
	3	PORO	KG	4,901.200
	4	BETERRAGA	KG	4,901.200
	5	APIO	KG	4,901.200
	6	LECHUGA	KG	4,901.200
	7	TOMATE	KG	19,604.800
	8	PLATANO DE SEDA	KG	31,759.776
	9	PIÑA	KG	10,586.592
	10	CAMOTE AMARILLO	KG	47,051.520
3. VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS DESAYUNO	1	TE A GRANEL	KG	1,176.288
	2	FIDEOS	KG	7,841.920
	3	MANTECA VEGETAL	KG	3,920.960
	4	LECHE EVAPORADA LATA GRANDE	KG	35,288.640
	5	MERMELADA DE FRUTAS	KG	1,120.257
	6	SAL YODADA DE COCINA	KG	9,018.208
	7	LEVADURA FRESCA	KG	1,568.384
	8	MEJORADOR DE PAN	KG	1,176.288
	9	MARGARINA	KG	3,920.960
	10	SEMOLA	KG	5,881.440
	11	ACEITUNA NEGRA	KG	1,120.297

12	JAMONADA	KG	3,360.812
13	TRIGO PELADO	KG	5,097.248
14	Aji panca seco s/ semilla	KG	588.144
15	Ajos Molidos	KG	1,960.480
16	Canela	KG	78.419
17	Clavo de Olor	KG	117.629
18	Chuño	KG	1,568.384
19	Comino Molido	KG	352.886
20	Hongos y laurel	KG	313.677
21	Infusión	KG	1,176.288
22	Kion	KG	235.258
23	Maiz Morado	KG	1,960.480
24	Maní	KG	196.048
25	Mayonesa	KG	196.048
26	Mostaza	KG	196.048
27	Orégano	KG	1,372.336
28	Palillo	KG	196.048
29	Pasas	KG	156.838
30	Pimienta molida	KG	548.934
31	Sillao	KG	196.048
32	Sustancia de carne	KG	588.144
33	Tuco tallarin grande	KG	235.258
34	Vainilla	KG	117.629
35	Vinagre Tinto	KG	980.240

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RCG N° N° 056/II DE/DELOG/15 b.1 del 29 de noviembre del 2021

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS - RO

#### 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 CORRESPONDE

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO APLICA DISTRIBUCION DE LA BUENA PRO.

**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 dos (02) días calendarios para cada entrega, contabilizada desde la recepción formal de la orden de compra, de acuerdo al cronograma establecido, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**EJERCITO DEL PERU- UO 0820**

LP N° 001-2021 EP/UO 0820 – ADQUISICION DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SMV DE LA II DE/ ENE-OCT AF-2022

PRODUCTOS	U/M	CANTIDAD	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
<b>PRODUCTOS CARNICOS</b>	KG.	16,804.200	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42
CARNE DE CERDO	KG.	16,804.200	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42
<b>VERDURAS DIVERSAS</b>		<b>68,616.800</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>
CEBOLLA	KG.	19,604.800	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48
ZANAHORIA	KG.	9,802.400	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24
PORO	KG.	4,901.200	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12
BETERRAGA	KG.	4,901.200	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12
APIO	KG.	4,901.200	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12
LECHUGA	KG.	4,901.200	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12
TOMATE	KG.	19,604.800	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48
<b>FRUTAS DIVERSAS</b>		<b>42,346.368</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>
PLATANO DE SEDA	KG.	31,759.776	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98
PIÑA	KG.	10,586.592	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66
CAMOTE AMARILLO	KG.	47,051.520	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15
TE A GRANEL	KG.	1,176.288	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63
FIDEOS	KG.	7,841.920	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19
MANTECA VEGETAL	KG.	3,920.960	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10
LECHE EVAPORADA LATA G	KG.	35,288.640	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86
MERMELADA DE FRUTAS	KG.	1,120.257	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03
SAL YODADA DE COCINA	KG.	9,018.208	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82
LEVADURA FRESCA	KG.	1,568.384	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84
MEJORADOR DE PAN	KG.	1,176.288	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63
MARGARINA	KG.	3,920.960	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10
SEMOLA	KG.	5,881.440	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14
ACEITUNA NEGRA	KG.	1,120.297	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03
JAMONADA	KG.	3,360.812	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08
TRIGO PELADO	KG.	5,097.248	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72
Aji panca secos/ semilla	KG.	588.144	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81
Ajos Molidos	KG.	1,960.480	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05
Canela	KG.	78.419	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84
Clavo de Olor	KG.	117.629	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76
Chufio	KG.	1,568.384	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84
Comino Molido	KG.	352.886	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29
Hongos y laurel	KG.	313.677	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37
Infusión	KG.	1,176.288	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63
Kion	KG.	235.258	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53
Maiz Morado	KG.	1,960.480	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05
Maní	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Mayonesa	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Mostaza	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Orégano	KG.	1,372.336	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23
Palillo	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Pasas	KG.	156.838	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68
Pimienta molida	KG.	548.934	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89
Sillao	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Sustancia de carne y/o ga	KG.	588.144	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81
Tuco tallarin grande	KG.	235.258	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53
Vainilla	KG.	117.629	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76
Vinagre Tinto	KG.	980.240	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02

### **1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el costo de cinco 00/100 Nuevos Soles (S/.5.00) en la Cta. Cte. N° 0000292087 del Banco de la Nación y luego con el voucher de depósito solicitar la reproducción de bases en la oficina de contrataciones de la II DE.

#### **Importante**

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

### **1.11. BASE LEGAL**

- Ley N° 31084 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones.
- Decreto Supremo 377-2019-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto N° Legislativo 1252. Crea el Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones y deroga la Ley N° 27293, Ley del Sistema Nacional de Inversión Pública
- Directivas de OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 29783. Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Código Civil.

Demás normas complementarias y conexas con el objeto del presente procedimiento de selección 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 documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> 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**)<sup>4</sup>
- 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 debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.  
  
Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.  
  
En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.  
  
El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.
- h) Declaración **Jurada de Garantía Comercial** en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo de dos (02) días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad del ítem al que se presente.

**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

**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

<sup>4</sup> 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.

el contrato:

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, de ser el caso.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</sup> 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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>6</sup>.

**Importante**

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual*

<sup>5</sup> 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/>

<sup>6</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

*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 Haya<sup>7</sup>.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## **2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Av. Elespuru s/n Cuartel HOYOS RUBIO- II DIVISION DE EJERCITO – DELOG- CONTRATACIONES.].

### **Importante**

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

## **2.5. FORMA DE PAGO**

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

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

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.
- 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

Dicha documentación deberá estar dirigido al jefe del dpto de abastecimiento de la II DIVISION DE EJERCITO Av. Elespuru s/n Cuartel HOYOS RUBIO- II DIVISION DE EJERCITO – DELOG- CONTRATACIONES.

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO****3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS PARA EL  
SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SMV  
DE LA II DIVISION DE EJERCITO****A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****1. FINALIDAD**

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Cía Int del BTN LOG N° 112 de la II División de Ejército, para cubrir la alimentación del personal de Tropa SMV de la II DE.

**2. OBJETIVO**

Seleccionar a la persona natural o jurídica cuya actividad económica sea la venta al por mayor de alimentos; a fin pueda cubrir el abastecimiento de los mismos para la alimentación del personal de Tropa SMV de la II División de Ejército.

**3. ANTECEDENTES**

En cumplimiento a lo dispuesto por el escalon superior, la II División de Ejército (CG-II DE) aplicara la modalidad de JERT tanto para el personal que labora en las Unidades Orgánicas y Compañías; por lo que la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N°112, unidad a cargo de la alimentación de todo el personal de Tropa SMV de la II División de Ejército deberá distribuir alimentos de buena calidad, que aporten la energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias.

**4. PLAZO DE ENTREGA**

EL CONTRATISTA tendrá dos (02) días calendario después de recibida la Orden de Compra para internar los bienes solicitados por LA ENTIDAD.

**5. LUGAR DE ENTREGA**

EL CONTRATISTA entregará los bienes objeto del presente proceso de selección, en el Almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia del Batallón Logístico N° 112 de la II DE, ubicado en el Fuerte Gral Div Rafael HOYOS RUBIO - Rímac.

**6. FORMA DE PAGO**

Deposito a través de CCI de EL CONTRATISTA; previa recepción del bien e informe de cumplimiento de las especificaciones técnicas y según lo dispuesto en las bases.

**7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR**

ITEM N°	SUB ITEM	PRODUCTOS	U/M	CANTIDAD,
1. PRODUCTOS CARNICOS	1	CARNE DE CERDO	KG	16,804.200
2. VIVERES FRESCOS	1	CEBOLLA	KG	19,604.800
	2	ZANAHORIA	KG	9,802.400
	3	PORO	KG	4,901.200



**EJERCITO DEL PERU- UO 0820**

LP N° 001-2021 EP/UO 0820 – ADQUISICION DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SMV DE LA II DE/ ENE-OCT AF-2022

	4	BETERRAGA	KG	4,901.200
	5	APIO	KG	4,901.200
		LECHUGA	KG	4,901.200
	7	TOMATE	KG	19,604.800
	8	PLATANO DE SEDA	KG	<b>31,759.776</b>
	9	PIÑA	KG	<b>10,586.592</b>
	10	CAMOTE AMARILLO	KG	<b>47,051.520</b>
3. VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS DESAYUNO	1	TE A GRANEL	KG	1,176.288
	2	FIDEOS	KG	7,841.920
	3	MANTECA VEGETAL	KG	3,920.960
	4	LECHE EVAPORADA LATA GRANDE	KG	35,288.640
	5	MERMELADA DE FRUTAS	KG	1,120.257
	6	SAL YODADA DE COCINA	KG	9,018.208
	7	LEVADURA FRESCA	KG	1,568.384
	8	MEJORADOR DE PAN	KG	1,176.288
	9	MARGARINA	KG	3,920.960
	10	SEMOLA	KG	5,881.440
	11	ACEITUNA NEGRA	KG	1,120.297
	12	JAMONADA	KG	3,360.812
	13	TRIGO PELADO	KG	5,097.248
	14	Aji panca seco s/ semilla	KG	588.144
	15	Ajos Molidos	KG	1,960.480
	16	Canela	KG	78.419
	17	Clavo de Olor	KG	117.629
	18	Chuño	KG	1,568.384
	19	Comino Molido	KG	352.886
	20	Hongos y laurel	KG	313.677
	21	Infusión	KG	1,176.288
	22	Kion	KG	235.258
	23	Maiz Morado	KG	1,960.480
	24	Maní	KG	196.048
	25	Mayonesa	KG	196.048
	26	Mostaza	KG	196.048
	27	Orégano	KG	1,372.336
	28	Palillo	KG	196.048
	29	Pasas	KG	156.838
	30	Pimienta molida	KG	548.934
	31	Sillao	KG	196.048
	32	Sustancia de carne	KG	588.144
	33	Tuco tallarin grande	KG	235.258
	34	Vainilla	KG	117.629
	35	Vinagre Tinto	KG	980.240

**8. DESCRIPCION****ITEM N°. 1 CARNE DE CERDO****CARNE DE CERDO**

Descripción : Carne de cerdo, procedente de carcasas de reciente beneficio, de primera calidad, de porcinos machos castrados oportunamente (completa cicatrización) o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad.

EMPAQUE: Javas de plástico para su transporte y su correcta manipulación.

Peso Neto (carcasa) : 30 - 35 Kg.

Tiempo de Vida Útil : Cinco (05) días refrigerados

La conformación de la carcasa deberá tener abundante masa muscular en la pierna, el brazuelo y el lomo; cuya grasa deberá ser de color blanco y de consistencia firme, con un espesor de grasa dorsal como máx. 30 mm. (Medida a la altura de la última costilla, a 5 cm. de la línea dorsal y en forma paralela a esta).

La procedencia deberá ser de camales autorizados por SENASA de cualquier lugar del país.

Requisito:

Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos DS N°004-2011 – AG – FAENAMIENTO

Ref. NTP. 201.018:2001, NTP. 201.003:2001.

	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<b>1. GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Blando, fresco.
	Color	Característico a la especie.
	Olor	Sui géneris.
<b>2. Contenido en 100 gramos de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )	
	Calorías	198
	Agua	69,2
	Proteínas	14,4
	Extracto etéreo	15,1
	Cenizas	1,2
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	12
	Fósforo	238
	Hierro	1,3
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	-----
	Tiamina	0,9
	Rivoflavina	0,16
	Niacina	5,10
<b>5. ACABADO</b>		
	Producto terminado	Carne de Cerdo fresca, de reciente beneficio no mayor a 12 horas de beneficiado, de primera calidad. La carcasa de porcinos sin patas ni cabeza de machos castrados oportunamente o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad.

Referencia <b>6. PRESENTACION</b> Embalaje		<p>La conformación de la carcasa deberá tener abundante masa muscular en la pierna, el brazuelo y el lomo.</p> <p>La grasa deberá ser de color blanco y de consistencia firme. Con un espesor de grasa dorsal como máximo de 30 mm. (medida a la altura de la última costilla, a 5 cm. de la línea dorsal y en forma paralela a esta).</p> <p><b>NTP 201.055-2003</b></p> <p>Peso Neto ( carcasa ) : 30.0 - 35.0 Kg.</p> <p>La carcasa deberá identificar su condición y calidad sanitaria (clasificación).</p> <p>Debiendo certificar la inspección sanitaria del camal es decir su procedencia, así como señalar su fecha de faenamiento, peso neto y peso bruto.</p> <p>La carne de cerdo, destinada al consumo humano, deberá proceder de camales autorizados por el SENASA de Lima y Callao a fin de declararla apta para su consumo.</p>
		<p>El internamiento de la carne deberá ser con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.</p> <p>Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.</p>

## ITEM N°. 2 VIVERES FRESCOS - VERDURAS Y FRUTAS DIVERSAS

## 1. CEBOLLA ROJA

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	CEBOLLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>  Aspecto físico  Color  Olor	Tubérculo carnoso.  Exterior rojo, interior blanco rojizo.  Sui géneris.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>  Componentes ( gramos )  Calorías  Agua	49  86.3	

	Proteínas	-----	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	11.3	
	Fibra	0.8	
	Cenizas	0	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	20	
	Fósforo	35	
	Hierro	1.2	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.22	
	Ácido ascórbico reducido	4.09	
<b>5. ACABADO</b>			
	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	
<b>6. PRESENTACIÓN</b>			
	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.	

## 2. ZANAHORIA

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	<b>ZANAHORIA</b>	1.1.15

**EJERCITO DEL PERU- UO 0820**

LP N° 001-2021 EP/UO 0820 – ADQUISICION DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SMV DE LA II DE/ ENE-OCT AF-2022

	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Anaranjado.	
	Olor	Sui géneris.	
<b>2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>			
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	41	
	Agua	89	
	Proteínas	0.6	
	Extracto etéreo	0.5	
	Carbohidratos	9.2	
	Fibra	1.2	
	Cenizas	0.7	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	33	
	Fósforo	16	
	Hierro	0.5	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	1	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.04	
	Niacina	0.18	
	Ácido ascórbico	17.4	
<b>5. ACABADO</b>			
	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 perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
<b>6. PRESENTACIÓN</b>			

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

**3. PORO**

Nº	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		9.12.16
	DAT	PORO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibrosa.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris.	
<b>2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>			
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	40	
	Agua	87.8	
	Proteínas	2.7	
	Extracto etéreo	0.8	
	Carbohidratos	7.6	
	Fibra	1.3	
	Cenizas	1.1	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	78	
	Fósforo	50	
	Hierro	0.7	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	0.06	
	Tiamina	0.09	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	0.46	
	Ácido ascórbico reducido	8.6	

<p><b>5. ACABADO</b></p> <p>Producto terminado</p> <p>Referencia</p>	<p>Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.</p> <p>Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p> <p>NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.</p>	
<p><b>6. PRESENTACIÓN</b></p> <p>Embalaje</p>	<p>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.</p>	

**4. BETERRAGA**

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	<b>BETERRAGA</b>	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<p><b>1. GENERALIDADES</b></p> <p>Aspecto físico</p> <p>Color</p> <p>Olor</p> <p><b>2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b></p> <p>Componentes ( gramos )</p> <p>Calorías</p> <p>Agua</p> <p>Proteínas</p> <p>Carbohidratos</p> <p>Fibra</p> <p><b>3. MINERALES ( mg. )</b></p> <p>Potasio</p> <p>Yodo</p> <p>Sodio</p>		<p>Tubérculo carnoso.</p> <p>Rojo.</p> <p>Sui géneris.</p> <p>30</p> <p>88.8</p> <p>1.3</p> <p>6.4</p> <p>3</p> <p>300</p> <p>40</p> <p>66</p>	

<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>		
Vitamina B3 (de Eq. de retinol)	0.4	
Vitamina C	5	
<b>5. ACABADO</b>		
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.	
Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
<b>6. PRESENTACIÓN</b>		
Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

**5. APIO**

Nº	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		9.12.16
	DAT	APIO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
Aspecto físico		Verdura de aspecto blando textura fibroso.	
Color		Tallo blanco con hojas verdes.	
Olor		Sui géneris	
<b>2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>			
Componentes ( gramos )			
Calorías	21		
Agua	93.4		
Proteínas	0.7		
Extracto etéreo	0.2		
Carbohidratos	4.8		



	Fibra	1	
	Cenizas	0.9	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	70	
	Fósforo	28	
	Hierro	1.5	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	0.23	
	Ácido ascórbico reducido	8.03	
<b>5. ACABADO</b>			
	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.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
<b>6. PRESENTACIÓN</b>			
	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.	

## 6. LECHUGA CRIOLLA

Descripción : 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 perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

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

## 7. TOMATE ITALIANO

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	<b>TOMATE ITALIANO</b>	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Blando al tacto, fruto carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
<b>2. CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :</b>			
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	16	
	Agua	94.8	
	Proteínas	0.8	
	Estracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	3.6	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.6	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	7	
	Fósforo	25	
	Hierro	0.3	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	0.3	
	Tiamina	0.06	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.63	
	Ácido ascorbico	32,5	
<b>5. ACABADO</b>		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.	
<b>6.</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

## 8. PLATANO DE SEDA

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	PLÁTANO DE SEDA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1.</b>	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Fruto blando carnoso.	
	Color	Amarillo.	
	Olor	Sui géneris.	
<b>2.</b>	<b>Contenido en 100 gramos de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	83	
	Agua	76.2	
	Proteínas	1.5	
	Extracto etéreo	0.3	
	Carbohidratos	21.0	
	Fibra	0.4	
	Cenizas	1.0	
<b>3.</b>	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	5	
	Fósforo	27	
	Hierro	0.6	
<b>4.</b>	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	0.15	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	0.79	

	Acido ascórbico reducido	4.3	
<b>5. ACABADO</b>	Producto terminado	Plátano del género musa.  Grado de madurez que permitan el manipuleo y transporte sin afectar su conservación, sabor y aroma.	
<b>6. PRESENTACIÓN</b>	Embalaje	Grado de madurez que permitan el manipuleo y transporte sin afectar su conservación, sabor y aroma.  NTP 011.005	

## 9. PIÑA CAYETANA

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	PIÑA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>	Aspecto físico	Fruta carnosa, celdillas con alto contenido de jugo dulce de excelente calidad.	
	Color	Característico a fruta fresca.	
	Olor	Parte comestible ligeramente amarillo.	
	Sabor	Dulce, agradable al paladar.	
<b>2. ACABADO</b>		Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar.  Deberá presentar una madurez intermedia y tamaño uniforme.  Deberán ser óptimamente frescos y limpios, libre de putrefacción, cortes y deterioro.	
	Referencia	NTP 011.013.	
<b>3. PRESENTACIÓN</b>		Embalados en cajones de madera resistentes al transporte, manipulación, almacenamiento y distribución.	

## 10. CAMOTE AMARILLO

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	19.10.11
----	--	---------------------------	----------

	DAT	CAMOTE AMARILLO	7.7.9
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Amarillo.	
	Olor	Sui géneris.	
<b>2. COMPONENTES ( gr. )</b>		Contenido en 100 gramos de la parte comestible :	
	Calorías	116	
	Agua	69.9	
	Proteínas	1.2	
	Estracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	27.6	
	Fibras	1.0	
	Cenizas	1.0	
	Grasa	0.0	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	41	
	Fósforo	31	
	Hierro	0.8	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Piridoxina	0.0	
	Caroteno	0.25	
	Tiamina	0.1	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	0.63	
	Ácido ascórbico reducido	10	
<b>5. ACABADO</b>		Tubérculos de reciente cosecha, de tamaño grande y uniforme, seleccionado, sin magulladuras, grietas, pudriciones, ni resecamientos, libre de enfermedades y plagas.	
	Referencia	NTP 011,120	
<b>6. PRESENTACIÓN</b>		Sacos de yute o polipropileno blanco por 50 kg.	

Características del envase	Envasado en sacos reforzados, secos, limpios y nuevos, resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento.	
----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### ITEM N° 3 VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS DESAYUNO

#### 1. TE NEGRO

Descripción : 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.

Presentación : Saco de papel por 5 - 10 Kg.

Características Organolépticas:

- Aspecto : hojas seleccionadas, totalmente secas
- Color : Característico
- Olor (Aroma) : Característico
- Sabor : Característico

Características del Envase:

El envase de papel u otro 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.

Referencia ; Norma Técnica Peruana N° 209.040, 209.041 y 209.038

#### 2. FIDEOS DIVERSOS

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	FIDEOS TALLARIN, SPAGUETTI, COBATA, CANUTO, TORNILLO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Sólido quebradizo	
	Color	Amarillo opaco	
	Olor		
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		

	Calorías	360	
	Agua	12.1	
	Proteínas	9.4	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	78.2	
	Fibra	0.5	
	Cenizas	0.6	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	24	
	Fósforo		
	Hierro	1.1	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.13	
	Rivoflavina	0.13	
	Niacina	1.5	
<b>5. PRESENTACIÓN</b>			
	Embalaje	Bolsas ó Paquetes de papel o polipropileno por 5 - 10 kg., en bolsas por 20 unidades, por cada tipo de fideos.	
	Características del Envase	<p>Material de papel o de polipropileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>El rotulado del envase 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, debiéndose señalar las fechas de producción y vencimiento del producto.</p>	
<b>6. OTROS</b>			
	Producto terminado	<p>Fideos a granel elaborados a partir de harina de trigo, enriquecidos con nutrientes permitidos, libres de microorganismos patógenos.</p> <p>Inscripción con : marca, calidad, cantidad, procedencia,</p> <p>Fecha límite de consumo del producto.</p>	

		Ref. NTP 206.010, NTP 209.038.	
--	--	--------------------------------	--

**3. MANTECA.**

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	MANTECA VEGETAL	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Semi sólido pastoso.	
	Color	Blanco cremoso.	
	Olor	Sui géneris.	
	Tipo	Vegetal (no de palma).	
<b>2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>			
	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.	
<b>3. ACABADO</b>			
	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.	
<b>4. PRESENTACIÓN</b>			
	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.  Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado 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.	

#### 4. LECHE EVAPORADA.

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	LECHE EVAPORADA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Líquido uniforme	
	Color	Blanco- cremoso	
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	143	
	Agua	72.4	
	Proteínas	7	
	Extracto etéreo	8.1	
	Carbohidratos	10.9	
	Fibra	0	
	Cenizas	1.6	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		

	Calcio	231	
	Fósforo	-----	
	Hierro	-----	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	-----	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.66	
	Niacina	0.31	
	Ácido ascórbico reducido	0	
<b>5. ACABADO</b>			
	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.	
	Referencia	NTP 202.002; NTP 209.038	
<b>5. PRESENTACIÓN</b>			
	Embalaje	Primario Lata por 400 a 420 gr. Secundario bandeja de cartón por 24 unidades.  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	

Inscripción	<p>asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia.</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor).</p> <p>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.</p>	
	También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	

## 5. MERMELADA DE FRUTA.

Nº	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			9.12.16
	DAT	MERMELADA		1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Para untar.		
	Color	Según el sabor.		
	Olor	Sui géneris.		
	Sabor	Dulce.		
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>			
	Componentes ( gramos )			
	Calorías	50		
	Proteínas	0		
	Extracto etéreo	----		
	Sodio	0		
	Carbohidratos	12		
	Azucares	8		
3.	<b>ACABADO</b>			

<b>4. PRESENTACIÓN</b>	Producto terminado	<p>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.</p> <p>De contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas. 203.048</p> <p>Concentración de azúcar (°Brix) 65 - 68.</p> <p>Ph entre 3.0 - 3.8</p> <p>Baldes por 20 kg</p>	
	Embalaje	<p>Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad.</p> <p>Con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.</p>	
	Rotulado	<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>	

**6. SAL YODADA DE COCINA.**

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	<b>SAL YODADA</b>	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Cristales, granulado.	
	Color	Blanco.	
	Olor	Sui géneris.	
	Contenido de yodo	0,004% máximo.	
	Humedad	1% máximo.	
<b>2. ACABADO</b>			

<b>3. PRESENTACIÓN</b>	Producto terminado	Sal de cristales ligeramente gruesos, homogéneo, de aspecto limpio, para consumo humano directo. Deberá ser fluorada y yodada.  Libre de sustancias extrañas visibles, seco sin presencia de exudación.
	Referencia	NTP 209.015; NTP 209.038.
	Embalaje	Saco de polipropileno x 25 kg. (Bolsas de polietileno x 1 Kg.).
	Características de envase	Material de plástico, deberá ser 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.
	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.

## 7. LEVADURA FRESCA.

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	LEVADURA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	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.	
<b>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>			
	Materia seca	Mayor al 95%.	
	Proteínas	50 +/- 3.0%.	
	Fósforo	2.4 +/- 0.2%.	

<b>3.</b>	<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
	Recuento de microorganismos aeróbios mesófilos	Menos de 1 x 10 <sup>6</sup> UFC/g.	
	Coliformes totales	Menos de 100 UFC/g.	
	E. Coli ( GEI+ )	Menos de 1 UFC/g.	
<b>4.</b>	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	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> .	
	Referencia	NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038.	
<b>5.</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg.	
	Características del envase	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.	
	Rotulado	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.	

## **8. MEJORADOR DE PAN.**

Descripción : 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.

Presentación: Caja de cartón x 15 Kg.

Características del 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.

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.

**9. MARGARINA**

Nº	EP	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	4.5.15
	Departamento de ABASTO Área de Especificaciones Técnicas	<b>MARGARINA</b>	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Pastoso, deberá ser 100% vegetal	
	Color	Amarillo claro.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Salado.	
<b>2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>			
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	333	
	Agua	49.3	
	Proteínas	15.7	
	Estracto etéreo	29.3	
	Carbohidratos	-----	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	85	
	Fósforo	211	
	Hierro	1.3	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	-----	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	-----	
<b>5. ACABADO</b>			
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños	
<b>6. PRESENTACIÓN</b>			

Embalaje	Moldes de 3 a 5 kilos o cajas de carton por 10 kilos ( barras de 2 kilos cada una ).
Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacio.
Inscripción	<p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia ( datos del fabricante ó productor ).</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>

**10. SEMOLA.**

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	SÉMOLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto físico	Granulosa fino.	
	Color	Blanco.	
	Olor	Sui géneris.	
<b>2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>			
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	362	
	Agua	12.1	
	Proteínas	7.8	
	Extracto etéreo	1.1	
	Carbohidratos	78.4	
	Fibra	0.9	
	Cenizas	0.6	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	40	
	Fósforo	125	



	Hierro	0.8	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.14	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	1.2	
<b>5. ACABADO</b>			
	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.	
<b>6. PRESENTACIÓN</b>			
	Embalaje	Sacos de tocuyo 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.	

**11. ACEITUNA NEGRA.**

Nº		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	<b>ACEITUNA NEGRA</b>	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1.</b>	<b>GENERALIDADES</b>		

	Aspecto físico	Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanco, 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.
<b>2.</b>	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>	
	Componentes ( gramos )	
	Calorías	398g
	Agua	57,5g
	Proteínas	0,8g
	Grasa total	32,1g
	Carbohidratos totales	7,3g
	Fibra cruda	1,4g
	Cenizas	2,3g
	Calcio	86mg
	Fósforo	55mg
	Hierro	2,4mg
	Tiamina	0,3mg
	Niacina	0,8mg
	Riboflavina	0,22mg
<b>3.</b>	<b>ACABADO</b>	
	Artículo terminado	Exento de olores y sabores extraños
<b>4.</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>	Bidón por 20 Kg.
	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.

--	--	--	--

**12. JAMONADA**

Nº		ESPECIFICACIONES TECNICAS	7.7.9
	DAT	JAMONADA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCION	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
	Aspecto fisico	Carne de pollo o ternera prensada, blanda.	
	Color	Rosado claro.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Salado.	
<b>2. CONTENIDO EN 100gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :</b>			
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	333	
	Agua	49.3	
	Proteinas	15.7	
	Estracto etéreo	29.3	
	Carbohidratos	-----	
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
	Calcio	85	
	Fosforo	211	
	Hierro	1.3	
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
	Caroteno	----	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	----	
<b>5. ACABADO</b>		Exento de olores y sabores extraños.	
<b>6. PRESENTACION</b>		Moldes de 3 a 5 kilos.	
	Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacio.	
	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.	

**13. TRIGO PILADO.**

o	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		9.12.16
	DAT	TRIGO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
<b>1. GENERALIDADES</b>			
Aspecto físico	Sólido		
Color	Amarillento		
Olor	Sui géneris		
Humedad	14,5 % máximo		
Trigo germinado	Ninguno		
	Libre se gorgojos, insectos y sin fumigación.		
<b>2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>			
Componentes ( gramos )			
Calorías	358		
Agua	12.6		
Proteínas	8.4		
Extracto etéreo	1.4		
Carbohidratos	76.1		
Fibra	2		
Cenizas	1.5		
<b>3. MINERALES ( mg. )</b>			
Calcio	51		
Fósforo	293		
Hierro	4.6		
<b>4. VITAMINAS ( mg. )</b>			
Caroteno	0		
Tiamina	0.22		

	Rivoflavina	0.15	
	Niacina	3.85	
	Ácido ascórbico reducido	-----	
<b>5. PRESENTACIÓN</b>			
	Embalaje	Bolsas de polietileno de 50 kg.	
<b>6. OTROS</b>			
	Producto terminado	Inscripción con : marca, calidad, cantidad, procedencia,  Fecha límite de consumo del producto.  NTP 205.009	

#### **14. AJÍ PANCA SECO S/ SEMILLA**

Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

Características:

De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.

El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.

La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%,

Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.

El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.

El producto debe haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

Presentación:

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

Transporte:

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

Vida útil: 6 meses

#### **15. AJOS MOLIDOS**

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

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

Requisitos organolépticos:

- Consistencia: Pastosa.

- Color: Blanco cremoso.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico, ligeramente picado y salado.

Requisitos químicos:

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

Presentación:

- Se deberá comercializar en los siguientes envases, los cuales deberán proteger al producto de la contaminación ambiental; debe ser inerte a la acción del contenido y que no comuniquen a este sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua.

Frascos/ galoneras/ baldes de PET de hasta 50 Kg.

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y NTP 209.122.

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

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Cualquier otro requerido por el comprador

Transporte:

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

## **16. CANELA ENTERA**

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

Características Organolépticas:

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

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 12%
- Almidón: Máx.22%
- Cenizas totales: Máx. 5%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%
- Extracto etéreo: 0.8%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias:  $\leq 10^5$  UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias:  $\leq 10^4$  UFC/g

- Numeración de enterobacterias:  $\leq 10$  UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli:  $\leq 0.1$ /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus:  $\leq 10$  UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor:  $\leq 50$  UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras:  $\leq 10$  UFC/g

Presentación:

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

En presentación de bolsas o taper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

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

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

Transporte:

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

**17. CLAVO DE OLOR**

Características: De tamaño, olor y sabor característico, seco. color marrón oscuro y/o claro según el producto, libre de partículas extrañas, y envasado en material de Polietileno de buena protección de 1 Kg., sin indicios de haber sido fumigado.

Vida útil: 6 meses

**18. HARINA DE CHUÑO**

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

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

Vida útil: 12 meses

Presentación:

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

Rotulado:

El rótulo deberá indicar mínimamente lo siguiente:

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

Transporte:

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

**19. COMINO MOLIDO**

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

Características Organolépticas:

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

Requisitos físico-químicas:

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

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias:  $\leq 10^5$  UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias:  $\leq 10^3$  UFC/g
- Numeración de enterobacterias:  $\leq 10$  UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli:  $\leq 0.1$ /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus:  $\leq 10$  UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor:  $\leq 50$  UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras:  $\leq 10$  UFC/g

Presentación:

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

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

Vida útil: 6 meses



Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

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

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

Transporte:

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

## **20. HONGOS Y LAUREL**

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS HOJAS DE LAUREL**

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

Requisitos organolépticos:

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

Requisitos químicos:

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

Requisitos microbiológicos:

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

Presentación:

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

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

Vida útil: 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y además deberá contener la leyenda "laurel" seguido de su clasificación (entero).

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

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

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS HONGOS DESECADOS**

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

#### **Criterios de calidad:**

Color, olor y sabor: Propios de la especie.

Contenido de agua: Máx. 13%

#### **Defectos permitidos:**

Impurezas minerales: Máx. 2%

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

Contenido de hongos dañados por larvas: Máx. 10%

#### **Presentación:**

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

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

Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.

#### **Rotulado:**

Cada envase o rótulo adherido deberá especificar lo siguiente:

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

#### **Transporte:**

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

## **21. INFUSIONES**

Deberá ofrecerse infusiones de las siguientes hierbas:

- Manzanilla
- Hierbaluisa
- Hinojo
- Anís

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias viables:  $\leq 10^4$  UFC/g
  - Numeración de E. coli:  $< 10$  UFC/g
  - Numeración de hongos y levaduras:  $\leq 10^2$  UFC/g
- 
- No deberá contener más del 2% de materias extrañas.
  - No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
  - No podrá ser aromatizada ni coloreada artificialmente.

Presentación a granel de bolsas de 1 kilo

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá indicar especialmente lo siguiente:

- Nombre o razón social del fabricante o envasador.
- La leyenda de la hierba en infusión por ejemplo “Manzanilla”
- Autorización sanitaria.
- Peso neto.
- Fecha y código de producción.
- Fecha de vencimiento del producto.

En el caso de la hierba luisa esta deberá cumplir con la NTP 209.244 y la manzanilla con la NTP 209.228, para el caso de características organolépticas y químicas.

Transporte:

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

## **22. KION**

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

No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.

No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor al 2,0%

No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos; en cantidades superiores a las descritas en el numeral 5.5 de la Norma Técnica Peruana N° 209.220.1984 (revisada el 2015) o cualquier otro agente biológico, químico o físico.

No deberá ser aromatizado artificialmente.

Características organolépticas:

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

Características químicas:

Deberá cumplir con las características químicas establecidas en la Tabla N° 1 del numeral 5.4 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)

Requisitos microbiológicos:

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)

Presentación:

Envase: Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, peso neto, número de lote.

Transporte:

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

**23. MAIZ MORADO**

Características: La mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coronta fresca recién cosechado, seleccionados y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas, en caso de pasar la estación se recibirá mazorcas secas sin moho y podredumbre.

Presentación: bolsas de 5 kilos

**24. MANI**

Características: El producto debe estar en buen estado, de olor agradable y fresco, no rancio y libre de aflatoxinas, sin muestras de partículas extrañas, seco, entero y no tener más del 1% de maní dañado, envasado en bolsas de polietileno de 5 kg.

Requisitos Normativos documentación obligatoria copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente expedida por la DIGESA según R.M. N° 449-2006 MINSA. Y R.M. N° 91 2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano

Embasado y empacado: El envase primario y secundario debe cumplir con los artículos 118° y 0119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Rotulado, deben consignar, marca productor, peso neto cantidad, composición, autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas

**25. MAYONESA**

Deberá estar envasado herméticamente en bolsas de 1 kilo y libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mayonesa, deberá tener color, sabor y aroma característico. Requisitos Normativos documentación obligatoria copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente expedida por la DIGESA según R.M. N° 449-2006 MINSA. Y R.M. N° 91 2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano

Envasado y empacado: El envase primario y secundario debe cumplir con los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

El envase secundario debe ser en cajas de cartón.

Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productor, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas

## **26. MOSTAZA**

Deberá estar envasado herméticamente en bolsas de 1 kilo y libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mostaza, deberá tener color, sabor y aroma característico. Requisitos Normativos documentación obligatoria copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente expedida por la DIGESA según R.M. N° 449-2006 MINSA. Y R.M. N° 91 2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano

Envasado y empackado: El envase primario y secundario debe cumplir con los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

El envasado secundario debe ser en cajas de cartón,

Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productor, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas

## **27. OREGANO**

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

### Requisitos sensoriales:

- Aspecto: conforme al tipo de que se trate
- Color: Verde-grisáceo a un verde oliva.
- Sabor y olor: Olor fuerte y aromático y sabor característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo exento de olor a humedad y de otros olores extraños.

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

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

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

Vida útil: Hasta seis (6) meses.

### Presentación:

Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre

el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.

Transporte:

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

**28. PALILLO**

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

Requisitos químicos:

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

Requisitos microbiológicos:

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

Requisitos higiénico-sanitarios:

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

Presentación:

- No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.
- El contenido de impurezas no excederá del 2% (m/m).
- Deberá estar exenta de colorantes artificiales.
- Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.
- El envase deberá ser un envase limpio, sano y seco, hechos de un material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles. El envase requerido es el siguiente:

En presentación de bolsa, o balde plástico de hasta 20 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

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

- Nombre del producto y nombre comercial

- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

**29. PASAS**

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

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

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

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

Las uvas deberán ser cosechadas a 21° Brix aproximadamente.

Requisitos generales:

Contenido de humedad será de 25% como máximo.

No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.

No presentarán hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños.

Requisitos organolépticos:

Aspecto: Frutas desecadas, enteras, sin semillas

Color: negro propio

Olor: propio

Sabor: propio

Requisitos microbiológicos:

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

Presentación:

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

Presentación bolsas de hasta 10 Kg.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.



Transporte:

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

**30. PIMIENTA MOLIDA**

Es el fruto del árbol de la pimienta (*Piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado. No deberá contener ninguna materia extraña.

Características Organolépticas:

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

Requisitos físico-químicas:

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

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias:  $\leq 10^5$  UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias:  $\leq 10^4$  UFC/g
- Numeración de Enterobacteriacias:  $\leq 10$  UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli:  $\leq 0.1$ /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus:  $\leq 10$  UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor:  $\leq 50$  UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras:  $\leq 10$  UFC/g

No deberá presentar parásitos.

Presentación:

- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos
- No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.
- No se permitirá materia terrosa, bayas y pedúnculos.
- El envase deberá proteger a la pimienta de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas. El envase requerido es el siguiente:

En bolsa o balde de plástico de hasta 20 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

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

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta



- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

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

### **31. SILLAO**

Producto elaborado a base de soya, de calidad “primera”

Presentación:

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. El envase requerido es el siguiente:

Botella de PET hasta de 5 litros.

Vida útil: Hasta cinco (5) años.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

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

### **32. SUSTANCIA DE CARNE Y/O GALLINA**

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

Calidad: De primera.

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

Vida útil: hasta 10 meses.

Presentación:

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

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

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

### **33. TUCO TALLARIN**

No deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen

descomposición.

Vida útil: no menor de 18 meses.

Presentación:

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

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

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

### **34. VAINILLA**

Denominada también esencia de vainilla. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla.

Es un endulzante sin calorías.

Presentación:

Botellas por 1 litro.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

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

### **35. VINAGRE TINTO**

Vinagre Tinto, de primera calidad.

Fecha de vencimiento: Mínimo de seis (6) meses.

Presentación:

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

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

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

## **9. REQUISITOS DE CALIFICACION – CAPACIDAD LEGAL – HABILITACION**

### **9.1 CAPACIDAD LEGAL (HABILITACIÓN)**

#### **9.1.1 Para el ITEM 1, sub-Ítem 1 CARNE DE CERDO:**

Requisitos:

Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento que realice el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG) con Valor Oficial; con tipo de establecimiento: centro de procesamiento, sala de cortes y tipo de procesamiento: cortado, empacado y/o envasado, deshuesado y/o deshollado, limpiado y/o lavado y refrigerado.

Asimismo, presentar Copia de la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de matadero emitido por SENASA aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. 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 con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.

Acreditación:

- Copia de Certificado de Autorización Sanitaria emitida por SENASA, con Valor Oficial
- Copia de la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Matadero emitido por SENASA

#### **9.1.2 Para el ITEM 2, sub-Ítems 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10:**

Requisitos:

Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, el cual contará con los procesos siguientes: clasificado, seleccionado, conservación natural, envasado, etiquetado, lavado y/o limpiado. 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).

Acreditación:

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

#### **9.1.3 Para el ITEM 3, sub-Ítems 1, 7, 11, 13, 14, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, y 30:**

Requisitos:

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011- AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual contará con los procesos siguientes: clasificado, seleccionado, conservación natural, envasado, etiquetado, lavado y/o limpiado. 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)

Acreditación:

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

**9.1.4 Para el ITEM 3, sub-Ítems 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 15, 18, 25, 26, 29, 31, 32, 33, 34 y 35:**

Requisitos:

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.

Acreditación:

Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.

**9.1.5 Para todos los Ítems en caso de las menestras, frutas, verduras y tubérculos:**

Requisitos:

Contar con Certificado de Inspección Higiénico Sanitario, buenas prácticas de manipulación de manufactura del establecimiento de Procesamiento Primario, almacenamiento e inspección de condiciones y capacidad de almacenamiento del Almacén del postor, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado ante INACAL.

Acreditación:

Certificado de Inspección Higiénico Sanitario, emitido por autoridad competente o por organismo debidamente acreditado ante INACAL.

**9.2 EXPERIENCIA DEL POSTOR – FACTURACION**

Copia simple de contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

**10. CONDICIONES DE OPERACIONES**

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

**11. EMBALAJE Y ROTULADO**

Los envases de los productos deberán satisfacer las condiciones de higiene ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos, deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño; adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.

Todos los productos serán envasados con los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209-038 ALIMENTOS ENVASADOS – Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- Nombre del producto indicando la clase y variedad.
- Grado de calidad primera segunda, tercera.
- Contenido neto aproximado en kilogramos y/o Litros.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- El país de origen.

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

**12. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

No corresponde.

**13. TRANSPORTE Y SEGUROS**

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

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final al almacén de la Entidad, según lo establecido en el numeral 3.1.5. Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

**14. GARANTÍA COMERCIAL**

El Postor presentara una **Declaración Jurada de Garantía Comercial** en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo de dos (02) días calendario, sin representar costo alguno a la Entidad del ítem al que se presente.

**15. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán a requerimiento de la Entidad, en el plazo de dos (02) días calendario, después de la recepción de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

- Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a la captación mensual de nuevos efectivos de tropa del Servicio Militar por ser de carácter voluntario, no le es posible a la
- Entidad conocer con anticipación esta información y establecer con exactitud las cantidades  
mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido porcentajes aproximados de los internamientos, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente.
- CRONOGRAMA DE ENTREGA

**EJERCITO DEL PERU- UO 0820**

LP N° 001-2021 EP/UO 0820 – ADQUISICION DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SMV DE LA II DE/ ENE-OCT AF-2022

PRODUCTOS	U/M	CANTIDAD	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
<b>PRODUCTOS CARNICOS</b>	KG.	16,804.200	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42
CARNE DE CERDO	KG.	16,804.200	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42	1,680.42
<b>VERDURAS DIVERSAS</b>		<b>68,616.800</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>	<b>6,861.68</b>
CEBOLLA	KG.	19,604.800	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48
ZANAHORIA	KG.	9,802.400	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24	980.24
PORO	KG.	4,901.200	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12
BETERRAGA	KG.	4,901.200	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12
APIO	KG.	4,901.200	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12
LECHUGA	KG.	4,901.200	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12	490.12
TOMATE	KG.	19,604.800	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48	1,960.48
<b>FRUTAS DIVERSAS</b>		<b>42,346.368</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>	<b>4,234.64</b>
PLATANO DE SEDA	KG.	31,759.776	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98	3,175.98
PIÑA	KG.	10,586.592	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66	1,058.66
CAMOTE AMARILLO	KG.	47,051.520	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15	4,705.15
TE A GRANEL	KG.	1,176.288	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63
FIDEOS	KG.	7,841.920	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19	784.19
MANTECA VEGETAL	KG.	3,920.960	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10
LECHE EVAPORADA LATA G	KG.	35,288.640	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86	3,528.86
MERMELADA DE FRUTAS	KG.	1,120.257	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03
SAL YODADA DE COCINA	KG.	9,018.208	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82	901.82
LEVADURA FRESCA	KG.	1,568.384	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84
MEJORADOR DE PAN	KG.	1,176.288	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63
MARGARINA	KG.	3,920.960	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10	392.10
SEMOLA	KG.	5,881.440	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14	588.14
ACEITUNA NEGRA	KG.	1,120.297	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03	112.03
JAMONADA	KG.	3,360.812	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08	336.08
TRIGO PELADO	KG.	5,097.248	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72	509.72
Aji panca seco s/semilla	KG.	588.144	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81
Ajos Molidos	KG.	1,960.480	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05
Canela	KG.	78.419	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84	7.84
Clavo de Olor	KG.	117.629	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76
Chucho	KG.	1,568.384	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84	156.84
Comino Molido	KG.	352.886	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29	35.29
Hongos y laurel	KG.	313.677	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37	31.37
Infusión	KG.	1,176.288	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63	117.63
Kion	KG.	235.258	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53
Maiz Morado	KG.	1,960.480	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05	196.05
Maní	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Mayonesa	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Mostaza	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Orégano	KG.	1,372.336	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23	137.23
Palillo	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Pasas	KG.	156.838	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68	15.68
Pimienta molida	KG.	548.934	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89	54.89
Sillao	KG.	196.048	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60	19.60
Sustancia de carne y/o ga	KG.	588.144	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81	58.81
Tuco tallarin grande	KG.	235.258	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53	23.53
Vainilla	KG.	117.629	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76	11.76
Vinagre Tinto	KG.	980.240	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02	98.02

El plazo de vigencia del contrato a firmar se computa desde el día siguiente de su suscripción hasta el 31 de Octubre del 2022 o al termino del monto del Contrato, debido al aumento del efectivo a atender.

**16. OTRAS OBLIGACIONES**

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

**Calidad**

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

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

**Contratación**

La contratación se realizará por precios unitarios.

**CONDICIONES DEL SUMINISTRO:**

- Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas en el capítulo III, además de señalar la calidad, marca, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en cada una de las especificaciones técnicas:
- Cada internamiento de los bienes convocados, según la periodicidad establecida por la Entidad, deberá estar acompañado obligatoriamente de un Certificado de Conformidad del Producto emitido por el área de producción de cada empresa, distribuidor y/o comercializador. De corresponder los internamientos parciales a un mismo lote de producción, el Certificado de Conformidad presentado en el primer internamiento, será válido para los demás.

Los bienes objeto del presente proceso de selección es para cubrir un periodo estimado de abastecimiento de diez (10) meses, el cual puede ser más y/o menos el mismo que estará supeditado a los requerimientos solicitados por dicha ENTIDAD, por lo tanto la ejecución contractual puede variar, computados desde el primer requerimiento solicitado por LA ENTIDAD y hasta la culminación del importe adjudicado.

## 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	<p><b>CAPACIDAD LEGAL</b></p> <p><b>HABILITACIÓN</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>1. <b><u>Para el ITEM 1, sub-Ítem 1 CARNE DE CERDO:</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u>  Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento que realizo el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG) con tipo de establecimiento: centro de procesamiento, sala de cortes y tipo de procesamiento: congelado, cortado, empacado y/o envasado, deshuesado y/o deshollado, limpiado y/o lavado, molido y refrigerado.</p> <p>Asímismo, presentar Copia de la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de matadero emitido por SENASA aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. 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 con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia de Certificado de Autorización Sanitaria emitida por SENASA.</li> <li>• Copia de la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Matadero emitido por SENASA</li> </ul> <p>2. <b><u>Para el ITEM 2, sub-Ítems 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10:</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u>  Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA</p> <p><u>Acreditación:</u>  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.</p> <p>3. <b><u>Para el ITEM 3, sub-Ítems 1, 7, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29 y 30:</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u>  Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante D.S. N° 004-2011- AG, y sus modificatorias y complementarias. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)</p> <p><u>Acreditación:</u>  Copia de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p>
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p><b>4. Para el ITEM 3, sub-Ítems 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 25, 26, 31, 32, 33, 34 y 35:</b></p> <p><u>Requisitos:</u>            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><u>Acreditación:</u>            Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Importante**

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

<b>B</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a</p> <p>ITEM N°1: CARNE DE CERDO: TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CON 00/100 SOLES (S/ 375,000.00)</p> <p>ITEM N°2: VIVERES FRESCOS: SEISCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 600,000.00)</p> <p>ITEM N°3: VIVERES SECOS Y COMPLEMENTO PARA DESAYUNO: UN MILLON QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 1`500,000.00)</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p><b><i>En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, según detalle:</i></b></p> <p>ITEM N°1: CARNE DE CERDO: TREINTA Y CUATRO MIL CON 00/100 SOLES (S/ 34,000.00)</p> <p>ITEM N°2: VIVERES FRESCOS: SESENTA MIL CON 00/100 SOLES (S/ 60,000.00)</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>ITEM N°1: CARNE DE CERDO: COMERCIALIZACIÓN DE CARNES VACUNO, OVINO, BOVINO, PORCINO</p> <p>ITEM N°2: VIVERES FESCOS: COMERCIALIZACION DE VERDURAS, FRUTAS Y TUBERCULOS EN GENERAL</p> <p>ITEM N°3: VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO: COMERCIALIZACION DE ARTICULOS DE VIVERES SECOS Y ABARROTES EN GENERAL.</p>

<p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>8</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> 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 sustentadora correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.</i></p> </div>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>8</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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

#### **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
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>[88] puntos</b></p>

<b>B MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>El postor que cuente con la certificación de la norma ISO 9001:2015 con alcance en el proceso de almacenamiento, lo cual asegure que se mejore la calidad o las condiciones de los bienes objeto de la convocatoria sin generar un costo adicional a la Entidad,</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una copia simple del documento que acredite la certificación ISO 9001:2015 vigente del postor, en caso de consorcio basta que uno de los consorciados cuente con esta certificación para adjudicarse el puntaje al consorcio.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;"> <p><b>Importante</b></p> </div>	<p style="text-align: center;"><b>(Máximo 10 puntos)</b></p> <p>Mejora 1: <b>10 puntos</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.</li> <li>• En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con mayor tiempo de vida útil, con mayor eficiencia energética, menor consumo de agua, menos emisiones (huella de carbono), menor nivel de ruido, menos radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; o con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible o de fuentes certificadas o de procesos de reciclado; embalaje reciclable o libre de PVC; productos orgánicos o reciclados, entre otros.</li> </ul>	
<b>C INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>9</sup></p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>10</sup>, y estar vigente<sup>11</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>Presenta Certificado ISO 37001 <b>[2] puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 <b>0 puntos</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>12</sup></b>

**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.*

<sup>9</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>10</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>11</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>12</sup> 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 PAGO<sup>13</sup>**

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

##### **Importante**

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

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

##### **Importante**

*En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos*



*mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad,



cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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.

**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 CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

---

“LA ENTIDAD”

---

“EL CONTRATISTA”

---

<sup>14</sup> 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).

## **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 <sup>15</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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.*

<sup>15</sup> 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.

<sup>16</sup> 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 <sup>17</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

<sup>17</sup> 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.

<sup>18</sup> Ibidem.

<sup>19</sup> Ibidem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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.*

<sup>20</sup> 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] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>23</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

**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
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*

**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 empresa<sup>24</sup> 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.<sup>25</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>24</sup> 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.”

<sup>25</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

## ANEXO N° 8

## EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>26</sup> 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.

<sup>27</sup> 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.

<sup>28</sup> 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".

<sup>29</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>30</sup> 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.

<sup>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

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



**ANEXO N° 10**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA  
ITEM N° 1 ó 2**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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