

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción		
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.		
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.		
3	<table border="1"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">Importante</td> </tr> <tr> <td>• Abc</td> </tr> </table>	Importante	• Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
Importante				
• Abc				
4	<table border="1"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">Advertencia</td> </tr> <tr> <td>• Abc</td> </tr> </table>	Advertencia	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
Advertencia				
• Abc				
5	<table border="1"> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">Importante para la Entidad</td> </tr> <tr> <td>• Xyz</td> </tr> </table>	Importante para la Entidad	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
Importante para la Entidad				
• Xyz				

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 sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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



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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2022/EP - UO 0808

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO Y ADQUISICIÓN DE
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES,
TÉCNICOS, SUB OFICIALES, DE LA 6TA BRIG SVA AF-
2023.**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(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 DEL PERU – 6a BRIGADA DE SELVA - UO 0808
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : Fuerte Militar “Vencedores del Cenepa” – Av. El Ejército s/n El Milagro – Utcubamba – Amazonas, para todos los efectos legales y administrativos del presente proceso de selección y la ejecución contractual.
Teléfono: :
Correo electrónico: : nac2019sexta@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro y Adquisición de alimentos para el personal de Oficiales, Técnicos, Sub Oficiales, de la 6ta BRIG SVA AF-2023.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° -2022/6ª BRIG SVA/G-4/OEC de fecha 13 de diciembre de 2022

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

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

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 días calendarios para cada entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM/ SUBITEM	ARTICULOS	U. MEDIDA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	TOTAL
I	VIVERES SECOS, ABARROTOS Y OTROS												
1.1	Hojuela solo de Kiwicha	Kgrs	19	19	19	19	19	19	19	19	19	18	189
1.2	Quinoa	Kgrs	19	19	19	19	19	19	19	19	19	18	189
1.3	Leche evaporada entera x 400 Grs	Kgrs	566	566	566	566	566	566	566	566	566	570	5,664
1.4	Levadura en polvo x 250 Grs	Kgrs	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	38
1.5	Manteca vegetal	Kgrs	38	38	38	38	38	38	38	38	38	36	378
1.6	Mejorador de pan	Kgrs	19	19	19	19	19	19	19	19	19	18	189
1.7	Semola de trigo	Kgrs	94	94	94	94	94	94	94	94	94	98	944
1.8	Te verde filtrante	Sachets	19	19	19	19	19	19	19	19	19	18	189
1.9	Mantequilla con sal	Kgrs	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	180
1.9	Mermelada	Kgrs	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	270
1.10	Maiz blanco	Kgrs	54	54	54	54	54	54	54	54	54	53	539
1.11	Maiz morado	Kgrs	54	54	54	54	54	54	54	54	54	53	539
1.12	Aji panca entero seco	Kgrs	19	19	19	19	19	19	19	19	19	18	189
1.13	Ajo entero calidad de primera (Molido)	Kgrs	25	25	25	25	25	25	25	25	25	27	252
1.14	Canela entera	Kgrs	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19
1.15	Clavo de olor entero	Kgrs	3	3	3	3	3	3	3	2	1	1	25
1.16	Comino molido	Kgrs	25	25	25	25	25	25	25	25	25	27	252
1.17	Glutamato monosodico	Kgrs	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-2	25
1.18	Guindon	Kgrs	6	6	6	6	6	6	6	6	6	9	63
1.19	Hongo seco y laurel	Kgrs	3	3	3	3	3	3	3	2	1	1	25
1.20	Oregano seco entero	Kgrs	3	3	3	3	3	3	3	2	1	1	25
1.21	Palillo mo0lido	Kgrs	19	19	19	19	19	19	19	19	19	18	189
1.22	Pasa negra	Kgrs	6	6	6	6	6	6	6	6	6	9	63
1.23	Pimienta molida	Kgrs	25	25	25	25	25	25	25	25	25	27	252
1.24	Salsa de tomate	Kgrs	13	13	13	13	13	13	13	13	13	9	126
1.25	Sillao oscuro	Litro	3	3	3	3	3	3	3	2	1	1	25
1.26	Esencia Vainilla	Litro	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	31
1.27	Vinagre de vino tinto	Litro	3	3	3	3	3	3	3	3	3	-2	25
II	PRODUCTOS CARNICOS												
2.1	Carne de res-fresco corte de bistek de cadera	Kgrs	234	234	234	234	234	234	234	234	234	228	2,334
2.2	Carne de pollo fresca entera eviscerada	Kgrs	226	226	226	226	226	226	226	226	226	224	2,258
2.3	Carne de Cerdo fresco, corte brazuelo sain hueso	Kgrs	226	226	226	226	226	226	226	226	226	224	2,258
2.4	Carne de Pavo fresca, corte Pechuga	Kgrs	76	76	76	76	76	76	76	81	81	80	809

2.5	Menudencia de Pollo mix de higado, molleja, corazon, patas y cuello.	Kgrs	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	270
III	VERDURAS, TUBERCULOS, FRUTAS Y OTROS													
3.1	Aji amarillo entero fresco	Kgrs	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	26	251
3.2	Apio	Kgrs	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	440
3.3	Alverja verde en vaina, categoria primera	Kgrs	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	62	629
3.4	Betarraga	Kgrs	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	61	628
3.5	Brocoli	Kgrs	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	53	503
3.6	Cebolla china	Kgrs	94	94	94	94	94	94	94	94	94	94	98	944
3.7	Cebolla roja	Kgrs	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	62	629
3.8	Choclo desgranado	Kgrs	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	62	629
3.9	Col china	Kgrs	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	62	629
3.10	Coliflor	Kgrs	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	71	755
3.11	Lechuga criolla	Kgrs	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	53	566
3.12	Nabo	Kgrs	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	440
3.13	Pepinillo (Entero)	Kgrs	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	71	692
3.14	Pimienta roja	Kgrs	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	440
3.15	Poroto	Kgrs	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	62	629
3.16	Tomate	Kgrs	94	94	94	94	94	94	94	94	94	94	98	944
3.17	Zanahoria	Kgrs	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	62	629
3.18	Zapallo loche	Kgrs	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	62	629
3.19	Camote amarillo, calidad primera	Kgrs	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	311	3,146
3.20	Papa huamantanga	Kgrs	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	311	3,146
3.21	Camote mprado	Kgrs	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	311	3,146
3.22	Manzana Israel	Kgrs	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	311	3,146
3.23	Platano de seda	Kgrs	315	315	315	315	315	315	315	315	315	315	311	3,146
3.24	Aceituna entera negra	Kgrs	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90
3.25	Jamon del pais	Kgrs	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90
3.26	Queso Fresco de vaca	Kgrs	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar diez con 00/100 soles (S/ 10.00) en la oficina de tesorería de la ENTIDAD ubicada en el fuerte vencedores del Cenepa, distrito del Milagro, Utcubamba, Amazonas.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31365.- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366.- Ley de Equilibrio Financiero de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su modificación efectuada mediante D.S N° 1444
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE).
- Código Civil

- Ley N° 27806 “Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública”
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- DS 0098-SA del 24-09-08 – Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial 363-2005/MINSA, Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.
- Ley No 28405 y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo No 020-2005-PRODUCE
- Reglamento de la Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2008-TR.
Directivas del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE).

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Importante para la Entidad

- *En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, considere evaluar otros factores además del precio, debe incluir el siguiente literal:*
- c) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Factores de Evaluación**” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
- d) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).*

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

Advertencia

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

Importante para la Entidad

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 00068375835
Banco : NACION
N° CCI⁶ : 018068000068375835-73

"

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

⁶ En caso de transferencia interbancaria.

⁷ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:

- j) **[DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].**

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Contrataciones de la 6ª Brigada de Selva, ubicada en el Fuerte Vencedores del Cenepa, Distrito del Milagro, Utcubamba Amazonas.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual), previa recepción de los bienes e informe de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas.

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

- Acta de Recepción y Conformidad, emitida por el Comité de Recepción y Conformidad de bienes.
- Factura original y 01 copia.
- Guía de remisión original y 01 copia
- Informe del funcionario responsable del Almacén de Clase I, emitiendo la conformidad

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Contrataciones ubicada en el Fuerte Vencedores del Cenepa, Distrito del Milagro, Utcubamba Amazonas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL DE LA 6TA BRIG SVA

I. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

Adquisición del suministro de alimentos para el personal de Oficiales, Técnicos, Sub Oficiales, de la 6ta BRIG SVA AF-2022.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con alimentos y bebidas para el consumo humano, del personal militar que se encuentra prestando servicios en la Brigada.

III. ANTECEDENTES

La Entidad, para el cumplimiento de su misión asignada, cuenta con personal de Oficiales, Técnicos y Su Oficiales, para lo cual se ha determinado un costo de ración orgánica diaria,

IV. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Adquisición del suministro de alimentos y bebidas para garantizar el consumo de los efectivos militares profesionales de la 6ª Brig Sva, por un periodo aproximado de Diez (10) meses del AF-2023.

V. REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

En el presente proceso de adquisición de suministro de alimentos y bebidas para el consumo humano, los bienes deberán ser alimentos frescos y envasados de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación deberá estar acorde a lo solicitado en las siguientes especificaciones técnicas que a continuación se detallan:

ITEM/SUBITEM	ARTICULOS	U. MEDIDA	CANTIDAD
I	VIVERES SECOS, ABARROTOS Y OTROS		
1.1	Hojuela solo de Kiwicha	Kgrs	189.00
1.2	Quinua	Kgrs	189.00
1.3	Leche evaporada entera x 400 Grs	Kgrs	5,664.00

1.4	Levadura en polvo x 250 Grs	Kgrs	38.00
1.5	Manteca vegetal	Kgrs	378.00
1.6	Mejorador de pan	Kgrs	189.00
1.7	Semola de trigo	Kgrs	944.00
1.8	Te verde filtrante	Sachets	189.00
1.9	Mantequilla con sal	Kgrs	180.00
1.9	Mermelada	Kgrs	270.00
1.10	Maiz blanco	Kgrs	539.00
1.11	Maiz morado	Kgrs	539.00
1.12	Aji panca entero seco	Kgrs	189.00
1.13	Ajo entero calidad de primera (Molido)	Kgrs	252.00
1.14	Canela entera	Kgrs	19.00
1.15	Clavo de olor entero	Kgrs	25.00
1.16	Comino molido	Kgrs	252.00
1.17	Glutamato monosodico	Kgrs	25.00
1.18	Guindon	Kgrs	63.00
1.19	Hongo seco y laurel	Kgrs	25.00
1.20	Oregano seco entero	Kgrs	25.00
1.21	Palillo mo0lido	Kgrs	189.00
1.22	Pasa negra	Kgrs	63.00
1.23	Pimienta molida	Kgrs	252.00
1.24	Salsa de tomate	Kgrs	126.00
1.25	Sillao oscuro	Litro	25.00
1.26	Esencia Vainilla	Litro	31.00
1.27	Vinagre de vino tinto	Litro	25.00
II	PRODUCTOS CARNICOS		
2.1	Carne de res-fresco corte de bistek de cadera	Kgrs	2,334.00
2.2	Carne de pollo fresca entera eviscerada	Kgrs	2,258.00
2.3	Carne de Cerdo fresco corte brazuelo sain hueso	Kgrs	2,258.00
2.4	Carne de Pavo-fresca corte Pechuga	Kgrs	752.00
2.5	Menudencia de Pollo mix de higado, molleja, corazon, patas y cuello.	Kgrs	251.00
III	VERDURAS, TUBERCULOS, FRUTAS Y OTROS		
3.1	Aji amarillo entero fresco	Kgrs	233.00
3.2	Apio	Kgrs	410.00
3.3	Alverja verde en vaina	Kgrs	585.00
3.4	Betarraga	Kgrs	585.00
3.5	Brocoli	Kgrs	468.00
3.6	Cebolla china	Kgrs	878.00
3.7	Cebolla roja	Kgrs	585.00
3.8	Choclo desgranado	Kgrs	585.00
3.9	Col china	Kgrs	585.00
3.10	Coliflor	Kgrs	703.00
3.11	Lechuga criolla	Kgrs	527.00
3.12	Nabo	Kgrs	410.00
3.13	Pepinillo	Kgrs	643.00
3.14	Pimiento rojo	Kgrs	410.00

3.15	Poroto	Kgrs	585.00
3.16	Tomate	Kgrs	878.00
3.17	Zanahoria	Kgrs	585.00
3.18	Zapallo loche	Kgrs	586.00
3.19	Camote amarillo	Kgrs	2,927.00
3.20	Papa huamantanga	Kgrs	2,927.00
3.21	Camote mprado	Kgrs	2,927.00
3.22	Manzana Israel	Kgrs	2,927.00
3.23	Platano de seda	Kgrs	2,927.00
3.24	Aceituna negra entera sin relleno	Kgrs	84.00
3.25	Jamon del pais	Kgrs	84.00
3.26	Queso Fresco de vaca	Kgrs	84.00

ITEM N° 1. VIVERES SECOS, ABARROTES Y OTROS

1.1. HOJUELA SOLO DE KIWICHA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: **KIWICHA**

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción General: Es el producto obtenido de granos de kiwicha previamente limpiados, precocidos o no y que han sido laminados para formar las hojuelas, escamas o copos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características: Las hojuelas de kiwicha deberán provenir de granos de kiwicha enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.

Las hojuelas de kiwicha deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.

Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Atributos del bien

Requisitos físico-químicos

Humedad : Máximo 13.5%

Acidez (expresada en ácido sulfúrico) : Máximo 0.2%

Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	cm	Límite por gm	
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	104	105
Coliformes	5	3	5	2	102	103
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	102	104
Mohos	5	3	5	2	103	104
Levaduras	5	3	5	2	103	104
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g -	

(*) R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Residuos de plaguicidas

La hojuela de avena no deberá de exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o en ausencia de esta, se deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius que aplique al producto

Presentación: Envases de 0.250 kg, 0.500 kg, 0.750 kg, 1.0 kg, 2.0 kg, 5.0 kg, 10.0 kg

Vida útil: Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción.

Envase: Bolsas de polietileno de alta densidad, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros.

Rotulado:

- Nombre del producto.
- Forma en que se presenta.
- Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- Peso del producto envasado.
- Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- Sistema de identificación del lote de producción.
- Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Número del Registro Sanitario.
- Condiciones de conservación.
- Valor nutricional por 100 gramos del producto.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Transporte: El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Almacenamiento: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98- SA).

Documentación

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del

producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Recepción.

1.2: HOJUELA SOLO DE QUINUA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: **HOJUELAS DE QUINUA**

Tipo de alimentos: No Perecibles

Grupo de alimentos: Cereales y derivados

Unidad de medida: Kilogramo (kg)

Descripción: Es el producto obtenido de granos de quinua previamente limpiados, desaponificados, precocidos o no y que han sido laminados para formar las hojuelas, escamas o copos.

Características: Las hojuelas de quinua deberán provenir de granos de quinua enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.
Las hojuelas de quinua deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénicas sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. Su proceso y composición deberá ajustarse a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Atributos del bien

Requisitos físico-químicos

Humedad : Máximo 13.5%

Acidez (expresada en ácido sulfúrico) : Máximo 0.2%

Saponina : Ausente

Requisitos microbiológicos*

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	cm	Límite por gm	
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	104	105
Coliformes	5	3	5	2	102	103
<i>Bacillus cereus</i>	8	3	5	1	102	104
Mohos	5	3	5	2	103	104
Levaduras	5	3	5	2	103	104
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25g -	

(*) R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Residuos de plaguicidas

La hojuela de avena no deberá de exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o en ausencia de esta, se deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius que aplique al producto

- Presentación:** Envases de 0.250 kg, 0.500 kg, 0.750 kg, 1.0 kg, 2.0 kg, 5.0 kg, 10.0 kg
- Vida útil:** Mínimo doce (12) meses desde la fecha de producción.
- Envase:** Bolsas de polietileno de alta densidad, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros.
- Rotulado:**
- Nombre del producto.
 - Forma en que se presenta.
 - Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
 - Peso del producto envasado.
 - Nombre, razón social y dirección del fabricante.
 - Sistema de identificación del lote de producción.
 - Fecha de producción y fecha de vencimiento.
 - Número del Registro Sanitario.
 - Condiciones de conservación.
 - Valor nutricional por 100 gramos del producto.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Transporte: El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Almacenamiento: El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98- SA).

Documentación obligatoria

- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase, objeto del proceso.
- Copia simple de Habilitación Sanitaria de Establecimiento vigente, expedido por la DIGESA. Dicha habilitación deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.
- Copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, expedida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, salvo en el caso de MYPES de

acuerdo al D.S. N° 007-98-SA. Dicha validación técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de recepción.

1.4 **LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 GR**

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

Características físico-químicas y organolépticas:

- proteínas (sng): mín. 34,0 %
- materia grasas: mín. 7,50 %
- sólidos totales: mín. 25,00 %
- color: de blanco a crema característico
- sabor: agradable, ligeramente dulce

Presentación: Lata por 400 gramos

Vida útil: Mínimo 09 meses

Empaque: **Primario**, material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. **Secundario**, caja de cartón que contiene 24 latas.

Rotulado: El envase es de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas. Estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

Seguridad: Presentar en la oferta registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente

Ref.: NTP 202.002 2007 / ad 1:2010, ds 007 2017 ag.

1.5 **LEVADURA SECA (POLVO)**

Descripción: Levadura en seca instantánea, para panificación, deberá presentarse en polvo granuloso libre de materias extrañas, manchas y hongos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exento de rancidez y gases, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

Características físico-químicas:

- humedad: 10 % máximo
- cenizas: 5% máximo
- acidez (ml sol. 1 n na oh/100 g.): 20% máximo

- Presentación:** Paquete de 500 gramos.
Vida útil: Mínimo 24 meses
Empaque: Material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El empaque deberá indicar de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), la fecha de vencimiento de producto y nombre de productor o fabricante, dirección del productor o fabricante, ingredientes y forma de almacenamiento.
- Seguridad:** No requiere R. S. y validación técnica del plan HACCPP si son nacionales y si es importado presentar documento que autoriza DIGESA para comercializar en el país.
- Ref.:** NTP 209.180:1981.

1.6 MANTECA VEGETAL

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

Características físico-químicas:

- acidez: máx. 0.35% (exp. como ac. oleico)
- PTO. Fusión: 47 °c máximo
- humedad: máx. 0,2 %
- rancidez: negativa (-)

Presentación: Cajas por 10 kg.

Vida útil: Mínimo 12 meses

Empaque: Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca y/o bolsa de polietileno que lo proteja de Agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado: De acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014)

Seguridad: Presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCPP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante. vigente

1.7 MEJORADOR DE PAN

DESCRIPCION: Polvo fino y fluido de color que puede variar de crema amarillo a marrón oscuro. El mejorador de panificación para consumo humano ha sido fabricado a partir de aditivos inocuos. Ni la materia prima, ni los productos intermedios, ni el producto terminado han estado en contacto con minerales ni sustancias ajenas a la mezcla

CONDICIONES SANITARIAS ALÉRGENOS

Producto derivado del trigo entero. Contiene gluten.

CONTENIDO NETO AL ENVASAR

El contenido neto debe ser de 1.0, a 25 kg

MATERIAL DE ENVASE

Bolsas de papel.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Su vida útil es de 06 meses desde su fabricación.

ALMACENAMIENTO: Conservar el producto en un ambiente cubierto, limpio, ventilado, seco y libre de contaminación y de olores fuertes. No exponer a la luz.

TRANSPORTE: Transportar los sacos del producto en camiones o contenedores limpios, cubiertos y libre de material contaminante

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA certificado de calidad del fabricante vigente.

1.8 SEMOLA DE TRIGO

Descripción: Producto elaborado obtenido del cereal trigo duro (*triticum durum*), granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. De granos limpios, sanos, libres de parásitos y excreta de animales.

Características físico-químicas:

- humedad: máx. 15,0 %
- cenizas max 1.0 %

Presentación: Sacos de tocuyo, polialgodon y/o papel kraft por 25 kg.

Vida útil: Mínimo 06 meses

Empaque: Material de tela tejida (tocuyo)y/o papel, resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado obligatoriamente de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014) deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA certificado de calidad del fabricante vigente.

Ref.: NTP 205.032.2015

1.9 TE VERDE FILTRANTE

TE VERDE

Tipo color Verde.

- Características organolépticas propias.
- Procedencia: cosechas finas (brotes, sanos, limpios, enteros sin contaminantes).
- Calidad: alto grado de pureza.
- Sin adulteraciones, ni aditivos, sin trozos de otros vegetales, ni ser polvo de té.
- Humedad: no mayor de 5%.
- Bolsa filtrante de toma personal.
- El rotulado del envase deberá indicar la marca, **registro sanitario**, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha límite del consumo.

Presentación: En Sachet con bolsa filtrante, en cantidad según presentación del fabricante o envasador del producto.

Seguridad: Presentar registro sanitario vigente

1.10. MANTEQUILLA CON SAL

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: MANTEQUILLA

Denominación técnica: MANTEQUILLA

Segmento 50/ Familia 13 / Clase 17 (ONU) :

Nombre del Bien en el Catálogo ONU: Productos de mantequilla o leche frescos

Unidad de medida: Gramo (gr)

Descripción General: Se entiende por mantequilla al producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Condiciones Generales

- Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C.
- Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza.

La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados.

Características físicas y organolépticas

Color y olor : Puede ser desde amarillo paja hasta amarillo brillante

Sabor : Ligeramente salado

Consistencia : Debe ser firme, homogénea y untuosa

Acidez Oleica % : ≤ 0.35

Impurezas : < 0.15

Índice de Peróxidos : < 10

Fluidez : Alta

Humedad % : ≤ 16

Cloruros % : ≤ 5

Materias primas

En la elaboración de la mantequilla debe utilizarse leche o crema pasteurizada de vaca y debe denominarse mantequilla de leche o crema pasteurizada de vaca. Las constantes físicas y químicas son de la materia grasa de mantequilla. No se permitirá la adición de cualquier otra grasa extraña al producto

Componentes autorizados

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma
- Agua potable
- Sal de calidad alimentaria. (Opcional)

Aditivos alimentarios

Los autorizados por el CODEX ALIMENTARIUS, versión vigente para este grupo de productos, así como aquellos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente.

Especificaciones fisicoquímicas

La mantequilla deberá cumplir los requisitos físicos y químicos indicados en la Tabla 1

TABLA 1

Parámetros	Requisito
Materia grasa de leche (g/100g), mínimo	80%
Humedad (g/100g) máximo	16%
Sólidos no grasos de la leche (g/100g) máximo	2%
Acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo	0.3%
Índice de peróxido (meq. De peróxido/kg de materia grasa), máximo	1.0

Presentación: Paquete: 100 gr / 200 gr / 400 gr / 425 gr / 450 gr / 500 gr
Caja: 10 Kg

Empaque: Este producto se debe presentar protegido por una envoltura de papel parafinado y otro impermeable que no altere su calidad ni sus características sensoriales y que faciliten su almacenamiento, conservación y manipulación del producto.
No deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.

Rotulado: Se indicará los siguientes datos:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los preservantes, antioxidantes y emulsivos si los contiene.
- Identificación del lote
- Nombre del fabricante
- Dirección del fabricante y envasado
- Marca del producto, claramente identificada
- Número de **Registro Sanitario** y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud.
- La leyenda "Consérvese en Refrigeración".

Seguridad: Registro Sanitario emitido por DIGESA.

1.11 MERMELADA

Descripción: Producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, color brillante, claro y transparente, sabor característico al de color la fruta de la que proviene, libre de sabor y aroma extraño.

Requisitos físicos – químicos: Sólidos solubles % mínimo 65 ph : 3,0 – 3,8

Sabores: Fresa, tuti fruti, naranja, piña, maracuyá.

Presentación: Balde de 5 kg (50%) y frasco de 1 KG (50%)

Vida útil: Mínimo 12 meses

Rotulado: De acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), **Registro Sanitario**, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas. adjuntar certificado de calidad del fabricante

Seguridad: Presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente.

Ref.: NTP 203.047:1991, NTP 209.038:2009

1.12. MAIZ BLANCO

Denominación del bien: MAIZ MOTE SERRANO
Grupo/clase/Familia: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas /Maíz/Maíz aloha
Unidad de medida: Kilogramo
Descripción General: El maiz mote serrano es un maíz perteneciente a la familia de las gramíneas (Poáceas), de origen centroamericano. Su nombre científico es Zea Mays de la variedad de la Saccharata.

Requisitos mínimos de calidad

El maiz mote de acuerdo a sus características se clasifican en los grados de calidad siguiente:

a) Categoría "Extra".

En todas las categorías, la reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, el maiz mote deberá estar exento de:

- Libres de Humedad externa anormal.
- Exentas de olores y sabores extraños.
- Libres de residuos de pesticidas y fertilizantes.
- Libre de impurezas y cuerpos extraños.

Presentación: El maiz mote serrano deberá ser acondicionado de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados.
El envase será en sacos de yute o de polipropileno que contengan de 30 a 50 Kgrs.

Vida útil: Mínimo 06 meses

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

- Nombre a marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la calidad y tamaño.
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte: El medio de transporte empleado no deberá transmitir al maiz mote serrano, características indeseables que impidan su consumo.

Seguridad: Adjuntar autorización de alimentos primarios y piensos vigente si es de un tercero presentar carta de autorización

1.13 MAIZ MORADO CATEGORIA DE PRIMERA

Nombre común: Maíz Morado
Nombre científico: zea mayz
Familia: Gramínea
Procedencia: Cultivada
Nomenclatura: Pertenece a la sección II de productos del Reino Vegetal
Unidad de medida: Kilogramo
Presentación: Las mazorcas deben de ser de producción reciente en estado seco y limpios, con un grado de madurez tal que siendo aptas para el

- consumo, les permita soportar el manipuleo, transporte, conservación en buenas condiciones.
- Vida útil:** Mínimo 06 meses
- Empaque:** El envase será en sacos de yute o de polipropileno que contengan de 30 a 50 Kgrs.
- Rotulado:** Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico.
Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:
- Nombre a marca del producto cuando corresponda.
 - Designación del producto según la calidad y tamaño.
 - Procedencia y fecha de cosecha.
 - Peso neto en kilogramos.
- Transporte:** El medio de transporte empleado no deberá transmitir al maíz mote serrano, características indeseables que impidan su consumo.
- Seguridad:** Adjuntar autorización de alimentos primarios y piensos vigente si es de un tercero presentar carta de autorización

1.14 AJI PANCA ENTERO SECO

- Descripción:** Producto Peruano, elaborado de ajíes secos grandes y sin pepa, libres de picaduras y residuos tóxicos.
- Presentación:** A granel en bolsa de polietileno de 250 grs, 500 grs y/o 01 Kgrs
- Vida útil:** Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.
- Seguridad:** Adjuntar autorización de alimentos primarios y piensos vigente si es de un tercero presentar carta de autorización -

1.15 AJO ENTERO CALIDAD DE PRIMERA (MOLIDO)

- Descripción:** Producto elaborado de ajos frescos de máxima Calidad, con todo su aroma y genuino sabor listo para ser usado.
- Presentación:** Bolsas de polietileno de 01 Kgrs.
- Vida Útil:** Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.
- Seguridad:** Registro sanitario vigente

1.16 CANELA ENTERA:

- Descripción:** El árbol de la canela, conocido como canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum J. Prest) es un árbol de hoja perenne, de 10 a 15 metros de altura, procedente de Sri Lanka. Se aprovecha como especia su corteza interna, que se obtiene pelando y frotando las ramas.
- Presentación:** Envasado en bolsa de polietileno
- Vida Útil:** Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (6) meses.
- Calidad:** De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante cascada en forma tubos cilíndricos de acuerdo al registro sanitario vigente.
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario vigente

1.17 CLAVO DE OLOR ENTRO

- Descripción:** El árbol del clavo o clavero es un árbol de la familia Myrtaceae, nativo de Indonesia. Sus botones secos se denominan clavos de olor o giroflres y se usan como especia en las cocinas de todo el mundo. Su nombre deriva de la palabra clavo, ya que la forma del botón floral guarda un gran parecido con ellos.,
- Color:** Rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas café. Olor: aroma fuerte y refrescante en el ambiente. Sabor: agudo, penetrante, incisivo. recio, algo amargo, picante y un poco caliente.
- Vida Útil:** Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (6) meses.
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario vigente
- Ref.:** NTP 209.127.1976

1.18 COMINO MOLIDO:

- Descripción:** El comino es una planta herbácea que pertenece a la familia Apiaceae, de la cual se extraen unas semillas aromáticas que son las que utilizamos como especia. En cuanto a su apariencia, las semillas de comino son más pequeñas que los granos de arroz, tienen un color café y una textura similar a la paja, se puede encontrar tanto molido como en grano. Su sabor es amargo y su olor fuerte y dulzón. De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.
- Presentación:** Bolsa de 1 kg
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario

1.19 GLUTAMATO MONOSODICO:

- Descripción:** Producto peruano, cuya materia prima principal para su elaboración es la melaza de caña de azúcar.
- presentación:** Sobres herméticamente cerrados. De ½ kg y 1 kg
- Tipo:** Nacional, granulado
- Calidad:** De primera gránulos blancos, libres de impurezas.
- Vida Útil:** Fecha de vencimiento mínimo seis meses.

1.20 GUINDON

- Descripción:** Producto Peruano, es la ciruela pasa también conocida como "guindón" es una ciruela deshidratada. Forma parte de los frutos secos.
- Presentación:** Envasado en bolsas de polietileno de 250 y 500 grs.
- Tipo:** Deshidratado,
- Calidad:** De 1ra, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños.
- Vida Útil:** Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de tres (3) meses.
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario

1.21 HONGO SECO Y LAUREL:

- Descripción:** Producto obtenido de la desecación del laurel (50%) y el hongo comestible (50%), de características sensoriales muy características y apreciadas en la comida peruana, de olor característico, libre de mohos presentación en envases que los

protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

Denominación del Producto: HONGOS Y LAUREL

Porcentaje de humedad: < 12%

Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de tres (3) meses.

Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

1.22 OREGANO SECO ENTERO

Descripción: Producto Peruano, Planta aromática de tallos vellosos, hojas pequeñas y ovaladas, flores rosadas o malvas, agrupadas en espiga y fruto seco y globoso. Son las hojas de esta planta las que se utilizan como condimento tanto secas como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.

Tipo: A granel entero.

Calidad: Seleccionado, olor y sabor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños.

Presentación: Envasados en bolsa de polietileno de 250, 500 grs y/o 01 Kgr..

Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de Seis (06) meses.

Seguridad: Solicitar Autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario", si es de un tercero presentar la carta de autorización.

1.23 PALILLO MOLIDO

Descripción: Especia molida de color naranja intenso. Suele utilizarse en reemplazo del azafrán para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente. Se extrae de la raíz de la planta llamada Cúrcuma longa De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno de 250 y 500 grs.

Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de Seis (06) meses

Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

1.24 PASA NEGRA

Descripción: Producto Peruano, es una fruta seca obtenida del proceso de secado de una uva, con el objetivo de disminuir su humedad para lograr así su conservación por un periodo.

Presentación: Bolsas de polietileno o cartón, de 250, 500 grs y/o 01 Kgr.

Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: de 1ra

Características: Tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños.

Vida Útil: Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (6) meses

Seguridad: Registro sanitario

1.25 PIMIENTA MOLIDA NEGRA

Descripción: Procede del arbusto Piper nigrum L., perteneciente a la familia de las Piperáceas, del que se comercializan sus frutos aromáticos que también reciben el nombre de pimienta. de olor característico, libre de mohos, en envase que los protejan del medio ambiente, conserven su olor y sabor característico.

La conservación para consumo individual se realiza guardando los granos, enteros o molidos, en sobres, cerrados herméticamente y alejados de fuentes de olor, humedad o calor excesivo, manteniendo así sus propiedades intactas durante años.

- Presentación:** Envasado en bolsas de polietileno de 250 y 500 grs.
Vida Útil: Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (6) meses
Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

1.26 SALSA DE TOMATE

- Descripción:** Producto Peruano, de pulpa concentrada de tomate envasada de color rojo y sabor característico, debe estar en buen estado.
Presentación: En potes o sachets de 250, 500 y 1000 grs..
Vida Útil: Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses
Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

1.27 SILLAO OSCURO:

- Descripción:** La salsa de soya o salsa de soja, también es conocida como **sillao** (cantonés: 豉油 [si6 yau4]) y como shoyu en japonés, es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos *Aspergillus oryzae* o *Aspergillus sojae*, Presentación en envases de plástico que lo protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento.
Presentación: En botella pet de un litro y ½ litro.
Vida Útil: Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses
Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

1.28 ESENCIA VAINILLA

- Descripción:** Denominada también esencia de vainilla. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla. Es un endulzante sin calorías.
Presentación: Botellas de 1 litro y ½ 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.
Vida Útil: Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses
Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

1.29 VINAGRE DE VINO TINTO

- Descripción:** (Del latín «vinum acre», «vino agrío») es un líquido miscible en agua, con sabor agrío, que proviene de la fermentación acética del alcohol, como la de vino y manzana (mediante las bacterias *Micoderma acetyl*), Presentación en envases de plástico que lo protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento.
Presentación: En botella pet de un litro y de ½ lt.

Vida Útil: Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses

Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

El árbol de la canela, conocido como canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum J. Prest) es un árbol de hoja perenne, de 10 a 15 metros de altura, procedente de Sri Lanka. Se aprovecha como especia su corteza interna, que se obtiene pelando y frotando las ramas.

Envasado en bolsa de polietileno

Tipo: a granel corteza entera.

Calidad: de 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante cascada en forma tubos cilíndricos de acuerdo al registro sanitario vigente.

Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de tres (6) meses.

Requisitos: Registro sanitario vigente

ITEM N° II. PRODUCTOS CARNICOS

2.1. CARNE DE RES FRESCO CORTE BISTEK DE CADERA

TIPO DE CORTE: BISTEK DE CADERA.

PRESENTACION: Carne fileteada sin huesos

EMPAQUE: Javas de plástico para su transporte y su correcto manipuleo.

Tiempo de vida útil: Apto para el consumo humano.

Rotulado: Según lo establecido en el DS 007-98-SA, artículo 117°

- Fecha de beneficio/Fecha de vencimiento
- Número de Lote
- Producto/modalidad
- Peso Aproximado
- Tiempo de vida útil

CRITERIOS DE CALIDAD

Pertenecerán a la calidad de primera, las carcasas de bovinos machos engordados no mayor a tres años de hasta seis dientes permanentes, con buena conformación y grado o acabado.

- No deberán tener más de 12 horas de beneficiado
- Con carne de color rosado o rojo claro, que demuestre aspecto tierno, con grasa de reserva cerosa de consistencia firme y esbozo de grasa de cobertura mínima (NTP 201.002 – 3.1.2.).
- La carne debe de proceder de camales autorizados por la autoridad competente (acreditado por el respectivo certificado de inspección sanitaria del camal correspondiente)
- Deberán cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Norma Técnica 201.054, así como la norma del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.
- El envase y embalaje deben ser inocuos y no emanaran olores o sabores extraños al producto

La carne deberá ser internada con constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (Camal Municipal), **obligatorio**.

NTP N° 201.001, 201.002 Y 209.038

TRANSPORTE: Transportado a -5°C o menos. El transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte "requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos" aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Referencia: NTP. 201.055:2008

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Res:

Características de Aceptabilidad	Características de Rechazo
Superficie brillante y húmeda, color rojo subido, firme al tacto, olor característico, grasa blanca o ligeramente amarillenta	Superficie pegajosa, color oscuro, verdoso; blando al tacto, olor ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor, (Almacenamiento, Fraccionamiento, Distribución y Comercialización) Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA" Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA" Cuyo propósito es garantizar la producción el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inoos y facilitar un comercio seguro

2.2. CARNE DE POLLO FRESCO ENTERO- EVISCERADO

TIPO DE CORTE: Pechuga especial y pierna con encuentro especial.

TIPO: El Pollo debe ser perfectamente procesado, Fresco, limpio de Grasas superficiales, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado.

Peso mínimo: La carne debe ser de pollos con un mínimo 1.500 Kgs.

Carne obtenida a partir de pollos tipo "carne", con masa mayor de 1.5 Kilos, luego de beneficiado, de conformación óptima, cobertura de grasa bien distribuida, sin grasas superficiales (Modalidad Limpio), no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, piel sin folículos pilosos.

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, cuyo lote deberá indicar el tipo de corte, marca de ser el caso, condición y calidad sanitaria, así como su fecha de vencimiento además del peso neto y bruto.

NTP N° 201.055: 2008

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Pollo:

Características de Aceptabilidad	Características de Rechazo
Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor característico.	Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor, (Almacenamiento, Fraccionamiento, Distribución y Comercialización) Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA" Modifican e Incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA" Cuyo propósito es garantizar la producción el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inoctrinos y facilitar un comercio seguro

2.3. CARNE DE CERDO FRESCO- CORTE BRASUELO SIN HUESOS

Descripción: Carne de cerdo fileteada 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.

Tipo de Corte: BRASUELO SIN HUESOS.

Presentación: Carne sin grasa superficial, fileteada y sin huesos

Empaque: Javas de plástico para su transporte y su correcto manipuleo.

vida útil: Tres días en refrigeración.

Rotulado: Según lo establecido en el DS 007-98-SA, artículo 117°

- Fecha de beneficio/Fecha de vencimiento
- Número de Lote
- Producto/modalidad
- Peso Aproximado
- Tiempo de vida útil

La carne deberá ser internada con constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (Camal Municipal) obligatorio.
NTP N° 201.055: 2008

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Cerdo:

Características de Aceptabilidad	Características de Rechazo
Superficie brillante y húmeda, color rosado subido, firme al tacto, olor característico ó masa muscular sin presencia de granulaciones (quistes).	Superficie pegajosa. Color oscuro y viso verdoso, blanda al tacto, olor ofensivo ó masa muscular con quistes o larvas.

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor, (Almacenamiento, Fraccionamiento, Distribución y Comercialización) Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA" Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-

SA" Cuyo propósito es garantizar la producción el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inocuos y facilitar un comercio seguro

2.4. CARNE DE PAVO FRESCA- CORTE PECHUGA

Tipo de Corte: Pechuga especial

Descripción: El Pavo (Pava) debe ser perfectamente procesado, Fresco, limpio de Grasas superficiales, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado.

Peso mínimo: La carne debe ser de Pavos (Pavas) con un mínimo 4.000 Kgs.

Carne obtenida a partir de Pavos (Pavas) tipo "carne", con masa mayor de 4.000 Kilos, luego de beneficiado, de conformación óptima, cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, piel sin folículos pilosos.

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, cuyo lote deberá indicar el tipo de corte, marca de ser el caso, condición y calidad sanitaria, así como su fecha de vencimiento además del peso neto y bruto.

NTP N° 201.055: 2008

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Pava:

Características de Aceptabilidad	Características de Rechazo
Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor característico.	Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor, (Almacenamiento, Fraccionamiento, Distribución y Comercialización) Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA" Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA" Cuyo propósito es garantizar la producción el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inocuos y facilitar un comercio seguro

2.5 MENUDENCIA DE POLLO- MIX DE HIGADO. MOLLEJA, CORAZON, PATAS Y CUELLO,

Tipo de Corte: Menudencia: Hígado, molleja, corazón, patas y cuello.

Descripción: El Pollo debe ser perfectamente procesado, Fresco, limpio de Grasas superficiales, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado.

Características: Menudencia obtenida a partir de pollos tipo "carne", con masa mayor de 1.5 Kilos, luego de beneficiado, de conformación óptima, cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, piel sin folículos pilosos.

Transporte: Será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, cuyo lote deberá indicar el tipo de corte, marca de ser el caso, condición y

calidad sanitaria, así como su fecha de vencimiento además del peso neto y bruto.

Ref.: NTP N° 201.055: 2008

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos

pericibles de consumo humano) a nombre del postor, (Almacenamiento, Fraccionamiento, Distribución y Comercialización) Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA" Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA" Cuyo propósito es garantizar la producción el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inoos y facilitar un comercio seguro

ITEM III VERDURAS, TUBECULOS, FRUTAS Y OTROS

3.1 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO

Descripción: Ají fresco, de longitud entre 10 a 12 cm enteros y sanos, variedad 1ra calidad, libre de hongos mohos ni inicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Presentación: En bolsas de polietileno para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

Envasado: En saco de yute, o polietilenos limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.2 APIO

Descripción: Planta hortícola de tallo jugoso, grueso, lampiño, surcado y ramoso, hojas largas y hendidas. Buen estado de madurez, limpia, fresca, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, gusanos o parásitos y libres de pudrición, sequedad, quemadura o marchitez.

Presentación: Al peso por atados.

Empaque: Embolsado

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.3 ARVERJA VERDE EN VAINA CATEGORIA PRIMERA

Descripción: Las vainas deben tener granos grandes de color verde claro con cáscara, humedad de granos de 65 a 75 %, no dañadas, sin signos de podredumbre, procedente de cosechas de 4 a 6 días como mínimo, de variedades diversas.

Presentación: Producto tipo exportación, debe internarse en jabas de plástico

Seguridad: Solicitar AUTORIZACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS, vigente si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.4 BETERRAGA

Descripción: Producto de procedencia nacional, de diversas variedades, raíces redondas, sin hojas, color rojo intenso, libre de impurezas, sin ataque de plagas y enfermedades, fresca, limpios y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, la calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.

Peso de 120 – 150 gr cada raíz

Empaque: Debe ser en envoltura de mallas adecuadas para facilitar su transporte

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.5 BROCOLI

Descripción: El brócoli o Brassica oleracea, es una verdura perteneciente a la familia de las Crucíferas, al igual que la coliflor o las coles. En diferentes zonas de España es conocida con el nombre como brúculi o brécol.

Características: Esta planta se distingue de otras de su misma familia por presentar pedúnculos florales prietos, compactos, que conforman un ramillete o cabeza irregular y abierta. Sus tonalidades muestran generalmente colores verdes intensos y azulados.

Uno de los rasgos principales de los diferentes tipos de brócoli incide en el tiempo que necesitan para desarrollarse completamente, dividiéndose en precoces o tempranas, intermedios y tardíos.

- Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.
- Color verde, fresco, limpio y sano.
- Sin piojos ni picadas de insectos.
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
- No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),

Empaque: El envasado debe ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

Ref.: NTP.011.114, NTP.011.108, NTP.001.102, NTP. 001.003

03.6 CEBOLLA CHINA

Descripción: Allium schoenoprasum, conocido comúnmente como cebollino, cebolleta, cebollín, cebolla de verdeo, cebolla china o aun por su nombre francés ciboulette, es una hierba de la familia de las aliáceas, de la que se utilizan sobre todo las hojas picadas como hierba aromática.

Características: -Bulbos medianos de primera calidad debidamente seleccionada.
-Limpios, frescos, enteros y sanos.
-Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
-Sin indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.

Empaque: En saco de yute, o polietilenos limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.7 CEBOLLA ROJA

Descripción: Hortaliza de tipo bulbo, de piel roja púrpura y una carne blanca con matices rojizos. Buen estado de madurez, limpia, seca, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, hongos o parásitos y libres de pudrición.

Tipo: cebolla de cabeza roja

Empaque: Debe ser en envoltura de mallas adecuadas para facilitar su transporte

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.8 CHOCLO DESGRANADO

Descripción: Es un cereal muy energético y nutritivo gracias a los hidratos de carbono y las proteínas que tiene.

Características: Fresco de grano grande, tierno, limpio sin insectos. de procedencia Zea mays.

Empaque: En bolsas de polietileno limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo,

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.9 COL CHINA

Descripción: Las coles chinas pertenecen a la familia de las Brassicas, la misma que la del repollo, brócoli o coliflor. Es una hortaliza muy consumida en el Extremo Oriente.

Características: Grado de calidad: Calidad de primera
Calibre: B más de 23 a 31 cm. de diámetro y más de 1500 a 3000 gramos.
Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
No debe tener residuos de productos químicos.

Empaque: Debe ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.10 COLIFLOR

Descripción: ES una verdura muy beneficiosa para prevenir enfermedades del corazón como la hipertensión o la regulación del colesterol, y de los huesos como la osteoporosis. Contienen fósforo, calcio, ácido fólico y vitaminas como la C, B, A. Su gran contenido en fibra también ayuda a tener una mejor digestión.

Características: -Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.
-Color verde - rojo fresco, limpio y sano.
-Sin piojos ni picadas de insectos.

-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
-No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),
Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

Ref.: NTP.011.114, NTP.011.108, NTP.001.102, NTP. 001.003

UU/MM: Kg

3.11 LECHUGA CRIOLLA

Descripción: Criolla o gallega: es la lechuga típica argentina, la que más se consume, y se caracteriza por tener hojas de bordes lisos, las nervaduras más marcadas y empolladuras en los costados de las hojas, que la hace más crujiente que otras.

Características: -Producto nacional de primera calidad.
-Tamaño promedio de diámetro de 25 a30 cm.
-Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
-No debe tener residuos de productos químicos.

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio que garantiza la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.12 NABO

Descripción: El nabo (*Brassica rapa rapa*), también llamado berza, colza, naba, raba, rábano blanco, es una planta comestible cultivada principalmente en climas templados ..-

Características: Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.

-Color blanco fresco, limpio y sano.

-Sin piojos ni picaduras de insectos.

-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

-No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.13 PEPINILLO ENTERO

Descripción: El pepinillo es un pepino que suelen ser comercializados al natural o en conserva. En cualquier caso, son frecuentemente servidos como una guarnición de otros platos o como una tapa o aperitivo.

Características: -Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.

-Color verde, fresco, limpio y sano.

-Sin piojos ni picaduras de insectos.

-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

-No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.14 PIMIENTO ROJO

Descripción: *Capsicum annum*, comúnmente pimiento, chile, ají dulce, pimentón o morrón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género *Capsicum*, de la familia *Solanaceae*

Características: -Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.

-Color verde-rojo, fresco, limpio y sano.

-Sin piojos ni picaduras de insectos.

-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

-No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.15 PORO

Descripción: Allium ampeloprasum variedad porrum, el puerro, porro, ajo porro, ajo puerro, ajoporro, poro o cebolla larga, es una de las variedades cultivadas de la especie Allium ampeloprasum. Como la cebolla y el ajo, esta planta pertenece a la familia de las Amaryllidaceae.

características: Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.

-Las hojas deben tener de 25 a30 cm de tamaño.

-Color verde fresco, limpio y sano.

-Sin piojos ni picadas de insectos.

-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

Empaque: Las hervas como el apio, poro y otros deben transportarse en saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.16 TOMATE

Descripción: El tomate o jitomate es el fruto de la planta Solanum lycopersicum, el cual tiene importancia culinaria y es utilizado como verdura. Está considerado una hortaliza

Características: - Grado de calidad: Categoría Extra

- Calibre: 7 mayor de 57 y menor o igual 67 mm. de diámetro.

- Producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano de la variedad italiano.

- No debe tener residuos de productos químicos.

- No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.

Empaque: En cajones, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.17 ZANAHORIA

Descripción: Daucus carota subespecie sativus, llamada popularmente zanahoria, es la forma domesticada de la zanahoria silvestre, especie de la

familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas, y considerada la más importante y de mayor consumo dentro de esta familia. Es oriunda de Europa y Asia sudoccidental.

- Características:** -Producto nacional de primera calidad.
-Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.
-Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
-Presentación debe ser grande y uniforme.
-Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.
- Empaque:** En saco de yute, o polietilenos limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.
- UU/MM:** Kg

3.18 ZAPALLO LOCHE

- Descripción:** El loche de Lambayeque también llamado zapallo loche, es una indicación geográfica peruana para el fruto de la especie Cucurbita moschata Duchesne.
- Características:** -Grado de calidad: Calidad de primera.
-De peso mínimo de 1/5 kilo, de color amarillo intenso, producto completamente sano.
Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin signos de putrefacción o maltrato.
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.
- UU/MM:** Kg

3.19 CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA

- Descripción:** Este camote tiene piel amarilla y la pulpa es naranja. Su sabor es muy dulce y es un alimento que aporta un alto nivel de energía en el organismo. Es rico en fibra y ayuda a mantener el funcionamiento del estómago en excelente estado.
- Características:** -Tipo amarillo, de primera calidad Tamaño uniforme Peso de 120 a 140 gr. De una determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado). Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones
- Empaque:** Sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.
- UU/MM:** Kg

3.20 PAPA HUAMANTANGA

Descripción: Es una papa nativa ligeramente alargada, parecida a un olluco, con piel amarilla y pigmentos rosados o colorados. Tiene pulpa amarilla y una ligera coloración

Características: Grado de calidad: Primera. Tamaño uniforme, peso de 100 a 120 gr. Libre de humedad externa anormal (aparencia de mojado). Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones

Empaque: Sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.21 CAMOTE MORADO

Descripción: El camote morado o Ipomoea batatas, es una especie originaria de México, que abunda en la región central, en especial en zonas como la sierra norte de Puebla, la sierra Zongolica de Veracruz; así como en los estados de Jalisco, Guanajuato y de México. Aunque se cree que llegó a nuestro continente desde China.

Características: Producto nacional de calidad: Categoría de primera. Variedad seleccionada, de preferencia tamaño mediano, Lote deberá ser uniforme en color y tamaño libre de humedad externa anormal (Apariencia mojado) libre de olores y sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras. Etc.).

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.22 MANZANA ISRAEL

Descripción: Especialmente ricas en vitamina C, las manzanas también proporcionan vitamina A como un poderoso antioxidante para ayudar a resistir infecciones y eliminar los radicales libres que causan la inflamación. También contienen una cantidad significativa de fibra que puede ayudar a prevenir la absorción del colesterol LDL (malo). Las manzanas son una buena fuente de vitaminas de complejo B como la riboflavina (vitamina B2), la tiamina (vitamina B1) y la piridoxina (vitamina B6), que en conjunto emiten el poder enzimático para apoyar el metabolismo y otras funciones vitales en el cuerpo.

Características: La Manzana Israel debe ser de primera calidad, deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante

- su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.
- Empaque:** Debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.
- UU/MM:** Kg

3.23 PLATANO DE SEDA

- Descripción:** El banano con características orgánicas es el plátano de seda común, de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad blanca o ligeramente amarillenta y cuando está maduro tiene un sabor y un olor suave. El nombre científico del plátano de seda es Musa Paradisiáca, de la familia Musáceas.
- Características:** Frutas seleccionadas, de categoría Extra, de preferencia tamaño mediano (120 gr.), en óptimo estado de madurez comercial, sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
- Empaque:** EL envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero, presentar carta de autorización.
- UU/MM:** Kg

3.24 ACEITUNA ENTERA NEGRA

CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien:** Aceituna Negra
- Denominación técnica:** Aceituna Negra / Olea Europea Sativa
- Unidad de medida:** Kilogramos
- Descripción General:** La aceituna negra botija peruana o de mesa es un fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla.

Características Físico - Organolépticas

- Descripción:** Las aceitunas negras de mesa son obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y la época de cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne.
- Tamaño:** Determinado por el número de frutos que entren en un kilogramo o hectogramo, siendo este calibre el siguiente: 351/380

Grado de calidad

- Extra:** Se considerarán comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad. No obstante, siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características

organolépticas de cada fruto, podrán presentar muy ligeros defectos de color, forma o firmeza de pulpa o epidermis.

- Presentación:** Las aceitunas negras se envasarán para el expendio al por mayor en tanques o barriles azules de 100 Kg, en salmuera (agua con sal) cuya concentración mínima de cloruro de sodio sea del 7%.
- Vida útil:** En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días.
- Empaque:** El tanque o barril empleado deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.
- Rotulado:** Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico.
Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:
- El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "aceitunas negras" o "aceitunas de mesa".
 - El tamaño y calibre de las aceitunas presentadas.
 - La variedad de aceitunas.
 - El nombre y la dirección del fabricante o envasador.
 - La identificación del lote deberán figurar en el envase.
 - Fecha de vencimiento.
 - Peso neto en kilogramos.
- Transporte:** El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las aceitunas negras, características indeseables que impidan su consumo.
- Seguridad:** Registro Sanitario otorgado por DIGESA.

3.25 JAMON DEL PAIS

Nombre genérico: Jamón del país.

Composición Nutricional:

Composición por 100 grs de porción comestible	Gramos (grs)
- Agua	48.9
- Proteína	23.7
- Grasa	21.2
- Ceniza	1.2

Composición por 100 grs de porción comestible	Miligramos (mgrs)
- Calcio	46
- Fosforo	168
- Hierro	1.9

Descripción: Producto cárnico, embutido cocido sin curar elaborado del brazuelo de cerdo previa maceración, elaborado en condiciones higiénicas y cumpliendo con las normas de seguridad alimentaria.

Características: Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, de textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie.

Empaque: Producto envasado al vacío, El empaque debe en ser película de alta barrera Termo formable

Rotulado: - Debe indicar fecha de fabricación, Número de lote, Fecha de vencimiento e Ingredientes

Seguridad: Registro Sanitario otorgado por DIGESA

3.26 QUESO FRESCO DE VACA

Nombre del producto: Queso fresco

Descripción: Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero.

Características: Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades.

Empaque: El producto debe ser empacado en bolsa plástica grado alimentario 1 termo formable.

Rotulado: Con número de lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento.

Seguridad: Solicitar Registro Sanitario otorgado por DIGESA

VI. CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA

6.1. DE LAS EETT DE LOS PRODUCTOS

Detalle de las características técnicas propias del bien ofertado por el postor, señalando la cantidad, marca (cuando corresponda), procedencia (lugar y país de origen), tiempo de vida útil y de almacenamiento del producto según su naturaleza, el proveedor deberá indicar además el grado de refrigeración en el que se deberá mantener el producto que oferte, además de indicar su presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas del producto Requerido, debiendo tener en cuenta que lo **ofertado no debe ser una copia exacta de lo solicitado en el Capítulo III Especificaciones Técnicas de las presentes Bases.**

En el caso de los productos naturales no será necesario indicar la marca. pero si los demás requerimientos.

Además: considerar para los productos que se indica en las EETT los documentos solicitados y los certificados de calidad del fabricante

También considerar la experiencia del postor

Se debe solicitar el PGH CODEX, esto de conformidad con el dispositivo **R.M. 066-2015/MINSA.**

6.2 FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACIÓN

- Los bienes objeto del presente proceso de selección es para cubrir un periodo de abastecimiento estimado de Diez (10) meses del AF-2022, por lo tanto, la ejecución contractual es por el mismo período, computados desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene y de la recepción de la orden de compra.
- La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un **plazo de dos (02) días calendarios** para el internamiento, según se indica a continuación:

- **Alimentos No Perecibles** (aceite vegetal, arroz superior, azúcar rubia, harina especial, Arverja partida, frejol castilla, frejol panamito y lenteja) el internamiento será quincenal o mensual de acuerdo a la Orden de Compra -Guía de Internamiento emitida por el área de abastecimientos (OEC), este debe ser dentro del plazo ofertado por el postor y en el horario de 08:00 a 16:00 Hrs, entre los días lunes a viernes; no aceptándose entregas fuera de este horario ni día.

ALMACÉN DE ENTREGA DE LOS VÍVERES SECOS (no perecibles):

FUERTE MILITAR “VENCEDORES DEL CENEPA”

Av. El Ejército s/n Distrito El Milagro – Utcubamba – Amazonas
Almacén de la Cia de intendencia/Btn Serv N° 116

- **Alimentos Perecibles o Frescos (Carnes y Pescado fresco) el internamiento será diario, según Ordenes de Pedidos de la Unidad Usuaría (Cia de Intendencia),**
- **Alimentos Perecibles o Frescos (verduras, tuberculos, frutas y Huevos de gallina), el internamiento será mínimo de dos (02) veces por semana, según Ordenes de Pedidos de la Unidad Usuaría (Cia de Intendencia.**

Las ordenes de pedido de la Unidad Usuaría (Cia de Intendencia) en ambos casos, serán regularizados mediante el resumen acumulado a fin de cada mes para la emisión de la Orden de Compra - Guía de Internamiento por el área de abastecimientos (OEC),

El internamiento será en el horario de 07:30 a 09:30 Horas, no aceptándose entregas fuera de este horario.

ALMACÉNES DE ENTREGA DE LOS VÍVERES FRESCOS O PERECIBLES:

Fuerte Militar “Minchan” Urb. Las Brisas

Distrito Bagua Grande – Utcubamba – Amazonas - Almacén de la Cia D/Minas N° 116 y GAC N° 61-

Fuerte Militar “Marko Jara Schenone”

Carretera Marginal “Fernando Belaunde Terry” - Distrito de Pedro Ruiz– Bogará – Amazonas Almacén del Batallón de Ingeniería de Construcción N° 1.

Fuerte Militar de San Ignacio

Distrito de San Ignacio – San Ignacio – Cajamarca-Almacén del BIM N° 111

Fuerte Militar de Mesones Muro

Distrito de Mesones Muro – Bagua – Amazonas-Almacén del Batallón de Ingeniería de Construcción N° 116

Almacén de PAA de Imaza

Puerto Imacita, Distrito de Imaza – Bagua – Amazonas

6.3. PROGRAMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a la programación del calendario de pagos mensual efectuada por la Oficina de Presupuesto del Ejército (OPRE), no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido cantidades estimadas para los internamientos, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente, y se detalla en el Cuadro Anexo.

VII. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

La garantía comercial del postor por los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los ítems ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento), El requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la garantía comercial, es de cinco (05) días calendario para los alimentos perecibles o frescos y de cuarenta y cinco (45) días calendario para los alimentos no perecibles o Secos; pudiendo los postores ofertar hasta el doble de la garantía comercial mínima Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse a realizar la reposición de los bienes en un plazo máximo de dos (02) días calendarios, sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

- Se solicitará registro sanitario para los productos industrializados y autorización de alimentos primarios de SENASA para los que correspondan.
- No se permite la tercerización en la entrega de los productos-
- También considerar el PGH CODEX de almacenamiento, y comercialización otorgada por DIGESA o las DIRESA, solamente para los bienes No Perecibles.
- Obligatoriamente tendrán un almacén en la localidad de Bagua, por medidas del estado de emergencia para no quedar desabastecidos.
- Licencia de funcionamiento (producción, almacenamiento y comercialización de alimentos)
- Certificado de fumigación con antigüedad menor a 90 días (Dpto. de saneamiento ambiental)
- Carnet sanitario de inspección de higiene
- La empresa y/o proveedor debe contar mínimo con tres (03) personal que cuenten con certificado médico de salud (baciloscopia, coprocultivo y serológico)
- Las menestras debe presentar certificado de inspección de lote emitido por una empresa certificadora.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> Para el ítem I: VIVERES SECOS, ABARROTES Y OTROS. <ul style="list-style-type: none">- Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de

alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor (vigente)

Acreditación:

- Copia Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor (vigente)

Para el Item II: PRODUCTOS CARNICOS

Requisito:

- Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor (vigente)
- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA, a nombre del postor en la que debe de consignar para carnes carne de res y carne de cerdo: paletizado, seleccionado, limpiado, lavado, partido, picado, empacado y refrigerado.

Para la carne de pollo, pavita y víscera : incluir eviscerado , paletizado, seleccionado, limpiado, lavado, partido, picado, empacado y refrigerado.

- Certificados de calidad a nombre del postor cuya entidad que lo emite deberá estar acreditada ante INACAL con una vigencia no mayor de 6 meses.
- Presentar copia del certificado de Inspección de (BPM) de almacenamiento de alimentos, emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL.
- Certificado de Inspección de Capacidad de Almacenamiento, emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL.
- Certificado Higiene Seguridad y Salud Ocupacional en Conformidad con la Ley General de Salud N° 26842, Ley General de Ambiente N° 28644, Ley N° 297783 y su Reglamento N° 005-2012 TE, Ley N° 27657, Ley de Ministerio de Salud D.S N° 013-2002.-S.A

Acreditación:

- Copia Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor (vigente)
- Copia Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA, a nombre del postor en la que debe de consignar para carnes carne de res y carne de cerdo: paletizado, seleccionado, limpiado, lavado, partido, picado, empacado y refrigerado.

Para la carne de pollo, pavita y víscera : incluir eviscerado , paletizado, seleccionado, limpiado, lavado, partido, picado, empacado y refrigerado.

- Copia Certificados de calidad a nombre del postor cuya entidad que lo emite deberá estar acreditada ante INACAL con una vigencia no mayor de 6 meses.

<p>Copia del certificado de Inspección de (BPM) de almacenamiento de alimentos, emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL.</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia del Certificado de Inspección de Capacidad de Almacenamiento, emitidos por un laboratorio acreditado por INACAL.- Copia Certificado Higiene Seguridad y Salud Ocupacional en Conformidad con la Ley General de Salud N° 26842, Ley General de Ambiente N° 28644, Ley N° 297783 y su Reglamento N° 005-2012 TE, Ley N° 27657, Ley de Ministerio de Salud D.S N° 013-2002.-S.A <p>Para el ítem 3: VERDURAS, TUBERCULOS, FRUTAS Y OTROS</p> <p><u>Requisito:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor (vigente)- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA, a nombre del postor (D.S. N°004-2011-AG) (vigente) <p><u>ACREDITACION:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Copia Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles de consumo humano) a nombre del postor (vigente)- Copia de Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA, a nombre del postor (D.S. N°004-2011-AG) (vigente) si es de un tercero presentar carta de autorización.
--

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a cada ITEM, 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.

Para la experiencia se considerará los siguientes montos:

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	MONTO
I	VIVERES SECOS, ABARROTES Y OTROS	358,036.95
II	PRODUCTOS CARNICOS	444,700.71
III	VERDURAS, TUBERCULO, FRUTAS Y OTROS	224,891.28

Se consideran bienes similares a los siguientes:

ITEM I VIVERES SECOS, ABARROTES Y OTROS: Todos los productos que conforman este ítem.

ITEM II PRODUCTOS CARNICOS: Todo tipo de carnes frescas de bovino, porcino, caprino, ovino, aves.

ITEM III VERDURAS, TUBERCULOS, FRUTAS Y OTROS: Todos los productos que conforman este ítem.

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de algún ítem

corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, debe incluirse el siguiente texto:

Ítem N° [...]

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NUMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO QUE NO DEBE SUPERAR EL 25% DEL VALOR ESTIMADO], 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.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

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

(...)

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

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".

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

CAPÍTULO V

PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

¹² 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].

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁴ 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).

¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶		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 compra¹⁷

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.

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²¹

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.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores

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

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

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

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

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

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ 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.²⁶

[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.

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
4										

²⁷ 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.

²⁸ 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.

²⁹ 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".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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