

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Simbolo	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 completado 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	Importante * Abc	Se refiere a consideraciones importantes o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	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.
5	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.

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 Interior: 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	Automática: 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 negrito 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 dicho nota.

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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°03-2025-MPT-OEC
PRIMERA CONVOCATORIA**



BASES INTEGRADAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS FRESCOS Y SECOS
PARA EL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBEÑA
NUÑEZ Y CCF "JBE" UÑA DE GATO, PERIODO ABRIL A
DICIEMBRE DEL 2025**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOP¹, 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 INDECOP 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 INDECOP 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.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulan sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en 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 Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. 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.

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

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

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, rechazo 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 declaran la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por el Titular de la Entidad que afectan 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 tome 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 suma de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal e) 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 presentan 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 cumplen 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/clasificadores-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/releccion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitter-caritas-finanza>).

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.

**CAPITULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TUMBES
RUC N° : 20156696596
Domicilio legal : Jr. Bolognesi N° 194, frente plaza de Armas Tumbes
Teléfono: : 072 525319
Correo electrónico: : abastecimientompt@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "SUMINISTRO DE ALIMENTOS FRESCOS Y SECOS PARA EL CEDIF "PROF. ESTHELA OSRIS COBENA NUÑEZ Y CCF "JBE" UNA DE GATO, PERIODO ABRIL A DICIEMBRE DEL 2025".

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

N°	Descripción	UM	Cantidad
1	Aceite vegetal	LT	401.00
2	Achiote	KG	10.125
3	Aji panca	KG	3.375
4	Ajino sillao	LT	1.50
5	Ajos	KG	71.20
6	Alverja partida	KG	350.00
7	Avena	KG	611.20
8	Azúcar (Blanca/rubia)	KG	2,861.90
9	Barra de chocolate	UND	55.00
10	Cabarozi	UND	24.00
11	Canela	KG	2.75
12	Clavo de olor	KG	4.29
13	Cocoa 160 gr.	UND	9.00
14	Corrino	KG	5.85
15	Fideo cabello de ángel	KG	21.00
16	Fideo tallarin	KG	22.50

17	Frijol bayo	KG	280.00
18	Galleta soda	CAJA	15.00
19	Cajax100 und		
20	Gaseosa negra x3 LT	UND	4.00
21	Gelatina	KG	468.00
22	Harina de trigo	KG	31.50
23	Hongos	KG	0.030
24	Kiwicha	KG	29.20
25	Laurel	KG	0.030
26	Lenijas	KG	355.00
27	Mantequilla	KG	1.50
28	Panelón	UND	42.00
29	Pasas	KG	17.00
30	Quinua	KG	56.40
31	Sal marina	KG	405.00
32	Salsa china	FRASCO	3.00
33	Trigo amarillo	KG	17.20
34	Vainilla		
35	Fco x 90 ml	FRASCO	51.00
36	Vinagre blanco	LT	63.00
37	Azafran	KG	1.875
38	Cebada	KG	3.50
39	Flan	KG	9.50
40	Aji escabache	KG	57.875
41	Alverja fresca	KG	80.00
42	Carambola	KG	310.00
43	Cebolla de cabeza	KG	525.00
44	Chicha de jora	LT	36.00
45	Culantro	KG	25.75
46	Espinaca	KG	24.375
47	Huevos grandes	UND	14,086.00
48	Limon	UND	14,132.00

10	Papa blanca	KG	1,206.00
11	Plátano verde	UND	1,025.00
12	Tomate jugoso	KG	197.50
13	Zanahoria	KG	71.00
14	Tamarindo	KG	66.00
15	Hierba buena	KG	12.00
16	Carrote	KG	203.50
17	Pescado bonito	KG	468.00
18	Higado de pollo	KG	183.50
19	Bofe	KG	320.50
20	Mollejitas	KG	84.00
21	Pimiento verde	UND	65.00
22	Rocoto	KG	29.50
23	Acetuna	KG	19.75
24	Choco serrano	UND	101.00
25	Manzana de jugo	KG	180.00
26	Maracuyá	UND	864.00
27	Zapallo	KG	34.00
28	Carne de res molida	KG	4.25
29	Pimiento rojo	UND	34.00
30	Brocoli	KG	51.50
31	Maiz morado	KG	23.50
32	Macre	KG	27.00
33	Kion	KG	0.00
34	Belerraga	KG	15.00
35	Pancia limpia	KG	166.50
36	Repollo	KG	75.00
37	Chuleta	KG	60.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 1434-2025/MPT-G-ADN, de fecha 21 de febrero de 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios y Recursos Determinados

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

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 diariamente en coordinación con el área usuaria, en el plazo de abril a diciembre de 2025 o hasta la entrega final de los bienes contratados, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	CANTIDAD	PRE
1	ACEITE VEGETAL	LT				1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	10.125	3.75
2	ACHICOTE	KG				0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	1.500	1.500
3	ACT PANCHA	KG				0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	0.250	1.500	1.500
4	ADINO SILLAO	LT				8.250	8.250	8.250	8.250	8.250	8.250	8.250	8.250	8.250	71.200	71.200
5	ALFOS	KG				40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	350.000	350.000
6	ALVERIA PARTIDA	KG				70.600	70.600	70.600	70.600	70.600	70.600	70.600	70.600	70.600	2861.900	2861.900
7	AVENA	KG				352.000	349.000	309.800	349.000	334.100	318.600	286.000	283.200	283.200	55.000	55.000
8	AZUCAR (BLANCA/RUBIA)	KG													24.000	24.000
9	CABARROSI	UND													2.750	2.750
10	CANIELA	KG				0.505	0.515	0.490	0.475	0.515	0.465	0.605	0.500	0.425	4.250	9.000
11	CAJETA	KG				0.505	0.515	0.490	0.475	0.515	0.465	0.605	0.500	0.425	4.250	9.000
12	CAJETA DE ORO	KG				0.505	0.515	0.490	0.475	0.515	0.465	0.605	0.500	0.425	4.250	9.000
13	COCOA WINTER 160 GR	UND				0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	21.000	21.000
14	COMINO	KG				0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	0.670	22.500	22.500
15	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KG				3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	280.000	280.000
16	FIDEO TALLARIN	KG				30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000
17	FREJO BAYO	KG				3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	15.000	15.000
18	GALLETA SODA	CADA				3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	4.000	4.000
19	GASEOSA NEGRA X3 LT	UND				34.500	34.500	34.500	34.500	34.500	34.500	34.500	34.500	34.500	468.000	468.000
20	GELATINA	KG				4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	31.500	31.500
21	HARINA DE TRIGO	KG				4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	29.200	29.200
22	HONGOS	KG				4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	0.030	0.030
23	KIWICHA	KG				4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	0.030	0.030
24	LAUREL	KG				44.000	44.000	44.000	44.000	44.000	44.000	44.000	44.000	44.000	355.000	355.000
25	LENTES	KG				35.500	35.500	35.500	35.500	35.500	35.500	35.500	35.500	35.500	1.500	1.500
26	MANTEQUILLA EL ORO	KG				42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000	42.000
27	PLAN	KG				9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	3.500	3.500
28	PANETON	UND				1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	56.400	56.400
29	PASAS	KG				46.000	46.000	46.000	46.000	46.000	46.000	46.000	46.000	46.000	405.000	405.000
30	SAL MARINA	KG				2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	17.200	17.200
31	SALSA CHINA	FRASCO				6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	6.000	51.000	51.000
32	TIGRO AMPULLO	KG				8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	63.000	63.000
33	VINILITA	LT				0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	1.875	1.875
34	VINOGRU EL FINE	KG				8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	3.500	3.500
35	AZAFRAN	KG				0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	0.375	1.875	1.875
36	CEBADA	KG				9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	3.500	3.500
37	PLAN	KG				9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	9.500	3.500	3.500

RESUMEN ANUAL DE ALIMENTOS SECOS CEDIR "PROF. ESTHERA OIRIS COBENA NUÑEZ" Y CCF "JBE" UNA DE GATO ABRIL-DICIEMBRE 2025

N°	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	CANTIDAD
1	ALU ESCABECHE	KG	7.500	5.500	6.000	8.125	5.500	6.000	5.500	6.000	6.250	6.500	6.500	6.000	57.875
2	CARAMEJA FRESCA	KG	3.000	9.000	10.000	12.000	10.000	10.000	9.000	12.000	12.000	12.000	12.000	6.000	310.000
3	CARAMBOLA	KG	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	310.000
4	CEBOLLA DE CABEZA	KG	67.000	61.500	48.000	48.000	66.000	61.500	56.000	56.000	55.000	55.000	55.000	62.000	525.000
5	CHICHA JORA	LT	4.000	4.000	4.000	4.000	6.000	6.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	6.000	30.000
6	CULANTRIO	KG	1.625	2.125	2.625	2.625	6.500	1.250	3.000	3.000	3.000	3.750	3.750	25.750	24.377
7	ESPINACA	KG	2.125	2.125	4.125	4.125	2.125	2.125	2.125	2.125	2.125	3.750	3.750	24.377	24.377
8	HUEVOS GRANDES	UND	2069.000	2068.000	1179.000	1034.000	2068.000	1179.000	1655.000	1324.000	1324.000	1324.000	1324.000	1324.000	14086.000
9	LIMON	UND	883.000	1967.000	1844.000	1592.000	1967.000	1844.000	1592.000	1844.000	1592.000	1844.000	1592.000	1844.000	14132.000
10	PAPA BLANCA	KG	102.000	162.000	124.000	149.000	162.000	124.000	149.000	162.000	124.000	149.000	162.000	124.000	1206.000
11	PLATANO VERDE	UND	190.000	148.000	38.000	20.000	148.000	38.000	20.000	148.000	38.000	20.000	148.000	38.000	1025.000
12	TOMATE JUGOSO	KG	25.000	22.000	21.000	27.500	22.000	21.000	27.500	22.000	21.000	27.500	22.000	21.000	197.500
13	ZANAHORIA	KG	7.000	8.000	9.000	9.000	8.000	9.000	8.000	9.000	8.000	9.000	8.000	9.000	71.000
14	TAMARINDO	KG	9.000	3.000	9.000	9.000	3.000	9.000	3.000	9.000	3.000	9.000	3.000	9.000	66.000
15	HIERBA BUENA	KG	1.125	1.625	1.750	0.875	1.625	1.750	0.875	1.625	1.750	0.875	1.625	1.750	12.000
16	CAMOTE	KG	26.000	21.500	20.000	26.000	21.500	20.000	26.000	21.500	20.000	26.000	21.500	20.000	203.500
17	PESCADO BONITO	KG	36.000	36.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	468.000
18	HIGADO DE POLLO	KG	19.500	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	180.000
19	BOFE	KG	20.000	20.000	38.000	18.500	38.000	18.500	38.000	18.500	38.000	18.500	38.000	18.500	370.000
20	MOLLEJITAS	KG	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	200.000
21	PIMIENTO VERDE	UND	3.000	3.000	15.000	7.000	3.000	16.000	8.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	84.000
22	ROCOTO	KG	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	130.000
23	ACEITUNA	KG	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	15.000
24	CHOCLO SERRANO	UND	9.000	19.000	9.000	19.000	9.000	19.000	9.000	19.000	9.000	19.000	9.000	19.000	101.000
25	MANZANA DE JUGO	KG	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	180.000
26	MARACUYA	UND	144.000	144.000	216.000	17.000	216.000	17.000	216.000	17.000	216.000	17.000	216.000	17.000	864.000
27	ZAPALLO	KG	4.250	12.000	4.000	12.000	4.000	12.000	4.000	12.000	4.000	12.000	4.000	12.000	34.000
28	CARNE DE RES MOLIDO	KG	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	170.000
29	PIMIENTO ROJO	UND	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	170.000
30	BROCOLI	KG	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	170.000
31	HAIZ MORADO	KG	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	17.000	170.000
32	MACRE	KG	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	30.000
33	KION	KG	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	30.000
34	BETERRAGA	KG	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000	80.000
35	PANCITA LIMPIA	KG	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	185.000
36	REPOLLO	KG	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	18.500	185.000
37	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	125.000

RESUMEN ANUAL DE ALIMENTOS FRESCOS CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBEÑA NÚÑEZ" Y CCF "JBE" UNA DE GATO ABRIL-DICIEMBRE 2025

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Pagar en : La oficina de Tesorería de La Municipalidad Provincial de Tumbes.
Recoger en : Gerencia de Desarrollo Rural y Urbano de la Municipalidad Provincial de Tumbes
Costo de bases : Impresa: S/ 10.00 Soles
Digital: S/ 5.00

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal para el año 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF.
- Directivas del 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 documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.
En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.
- c) 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.
- d) En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

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

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

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

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

- e) Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso del aceite vegetal y azúcar).
- f) Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de Aceite vegetal y azúcar).
- g) Copia de Carnet sanitario de al menos dos (2) manipuladores para los productos frescos y secos.
- h) Copia de Licencia de funcionamiento en el rubro de venta de carnes y alimentos y/o abarrotes a nombre del postor.
- i) Copia de constancia de inscripción vehicular terrestre de mercancías vigente.
- j) Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.
- k) Copia de Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos cuyo alcance sea las actividades desde la recepción, almacenamiento y distribución final de los productos perecibles y no perecibles.
- l) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁵
- m) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consignen 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)
- n) 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

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

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:

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

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 ecápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

Importante para la Entidad

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 : 0691047199
Banco : BANCO DE LA NACIÓN
N° CCI⁷ : 0180-691-000691047199-61

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el

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

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

- numero de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado - PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (Anexo N° 11).
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

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 e) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

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

⁸ 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.gob.pe/interoperabilidad/>.

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y referendados 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 Haya¹¹.
- 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 Sub-Gerencia de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Tumbes Sito en Jr. Bolognesi N° 194-Tumbes 3er piso.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del área de Almacén.
- Informe del funcionario responsable de Dirección del CEDIF-TUMBES emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Sub-Gerencia de Abastecimiento de la Municipalidad Provincial de Tumbes Sito en Jr. Bolognesi N° 194-Tumbes 3er piso.

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.

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de alimentos frescos y secos para el CEDIF "Prof. Esthela Osiris Cobeña Nuñez Y CCF Uña de Gato, periodo abril a diciembre del 2025

2. FINALIDAD PÚBLICA

Brindar alimentación complementaria a la población vulnerable que se encuentran en riesgo de desnutrición, moral, abandono y víctimas de violencia familiar y política, a través de las organizaciones sociales de base, en el ámbito de la Provincia de Tumbes.

3. OBJETIVOS

3.1.OBJETIVO GENERAL

Brindar alimentación a las personas que se encuentran en riesgo de desnutrición, moral, abandono y víctimas de violencia familiar y política en el ámbito de la Provincia de Tumbes.

3.2.OBJETIVO ESPECÍFICO

Suministro de alimentos frescos y secos para el CEDIF "Prof. Esthela Osiris Cobeña Nuñez Y CCF Uña de Gato, periodo abril a diciembre del 2025

4. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

N°	Descripción	Características	UM	Cantidad
Alimentos secos				
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
1	Aceite vegetal	<p>Características organolépticas</p> <p>Sabor y olor: De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños, ajenos al producto.</p> <p>Color: De acuerdo a la naturaleza del producto, traslucido y brillante.</p> <p>Textura: Libre de partículas extrañas en suspensión.</p> <p>Presentación</p> <p>Envase primario: Polietileno tereftalato (PET) con tapa.</p> <p>Contenido neto: 1 litro</p> <p>Envase secundario: Caja de cartón corrugado de primer uso.</p>	LT	401.00
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				
2	Achiote	<p>Características organolépticas</p> <p>Color: Anaranjado rojizo</p>	KG	10.125

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

	<p>Atoma: Característico, similar al de la nuez moscada</p> <p>Sabor: Complejo, terroso, con notas ahumadas, picoso, dulzón, y con toques de amargura</p> <p>Textura: Pulposa, con forma triangular ovoide</p>		
3	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Apariencia: Fruto seco entero, libre de materias extrañas.</p> <p>Color: Rojizo oscuro</p> <p>Olor: Característico, libre de olores extraños.</p> <p>Sabor: Característico, no picante.</p> <p>Estado: Fresco</p>	KG	3.375
4	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Color: Marrón rojizo</p> <p>Olor: Característico, con notas fuertes, balanceado y libre de olores extraños.</p> <p>Sabor: Salado, agrio con regusto agradable, libre de sabores extraños.</p> <p>Aspecto: Sin materias extrañas</p> <p>Presentación</p> <p>Envase: Polietileno tereftalato (PET) con tapa de primer uso.</p> <p>Contenido neto: 500 ml</p>	LT	1.50
5	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Sabor y olor: Característico, olor marcado característico. Libre de olores, sabores extraños</p> <p>Aspecto: Libre de partículas extrañas arena u otra materia extraña, libre de plagas. Compactos y constituido por dientes ovoides y carnosos, pelado.</p> <p>Sin residuos de pesticidas, ni materias extrañas visibles.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	71.20
6	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Color: Verde pálido.</p> <p>Sabor: Característico de averja verde partida.</p> <p>Olor: Característico de averja verde partida.</p> <p>Aspecto: Los granos deben ser sanos, limpios, calibrados, secos y exentos de olores</p>	KG	350.00

7	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Color: Cremoso, brillante y uniformes.</p> <p>Olor: Característico, libre de sabores extraños</p> <p>Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</p> <p>Aspecto: Sin insectos ni materias extrañas.</p> <p>Presentación</p> <p>Envase primario: Polietileno tereftalato (PET) con tapa.</p> <p>Envase secundario: Bolsa de polietileno de alta densidad de primer uso.</p>	KG	611.20
8	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Sabor y olor: Característico. Libre de olores y sabores rancios.</p> <p>Aspecto: Granulado homogéneo. Libre de materiales extraños.</p> <p>Referencia: NTP 207.007.2015 AZÚCAR.</p> <p>Presentación</p> <p>Envase: Saco o bolsa de papel multiplego o de polietileno o polipropileno de primer uso, de hasta máximo 50 kg.</p>	KG	2.861.90
9	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Sabor y olor: Dulce y olor característico. Libre de olores y sabores extraños.</p> <p>Color: Marrón oscuro</p> <p>Aspecto: En barra (tableta), libre de materias extrañas</p> <p>Presentación</p> <p>Envase primario: Envase de papel aluminado o parafina.</p> <p>Envase secundario: Caja de cartón corrugado de primer uso</p>	UND	55.00
10	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Sabor: Picante característico</p> <p>Color: Rojo intenso</p> <p>Aspecto: Rugoso</p>	UND	24.00
11	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p>	KG	2.75

	Olor: Característico, agradable. Color: Café claro Aspecto: Astilla o en ramas Presentación A granel Envase: Bolsa de plástico sellado de primer uso u otro material apropiado		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor y sabor: Fuertemente aromático, característico, libre de olores extraños. Sabor característico. Color: Marrón negruzco o marrón rojizo Aspecto: Pedúnculo floral maduro desecado, libre de materias extrañas. Presentación Envase: Bolsa de plástico sellado de primer uso.		
12	Clavo de olor	KG	4.29
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Marrón claro. Aspecto: En polvo, libre de materias extrañas. Presentación Envase: Bolsa de plástico sellado de primer uso.		
13	Cocoa 160 gr.	UND	9.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor y sabor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Marrón claro. Aspecto: En polvo, libre de materias extrañas. Presentación Envase: Bolsa de plástico sellado de primer uso. Peso neto: 45 gr.		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor: Fuerte, intenso y cálido. Color: Marrón brillante, con tonos verdosos-grisáceos. Sabor: Ligeramente amargo y picante Aspecto: En polvo, libre de materias extrañas. Presentación Envase: Bolsa de plástico sellado de primer uso. Peso neto: 45 gr.		
14	Comino	KG	5.85
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Color: Amarillo claro, dorado. Aspecto: Integro, libre de materiales extrañas. Presentación		
15	Fideo cabello de ángel	KG	21.00

	Envase primario: Bolsa de plástico. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso. Contenido Neto: 250 gr.		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Color: Amarillo claro, dorado. Aspecto: Textura semisólida. Presentación Envase primario: Bolsa de plástico. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso. Contenido Neto: 500 gr.		
16	Fideo tallarín	KG	22.50
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Color: Característico. Olor: Característico, libre de olores extraños. Aspecto: Libre de insectos vivos, muertos y materias extrañas. Referencia: NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Presentación Envase: Bolsa tejidas de polipropileno de primer uso.		
17	Frijol bayo	KG	280.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Textura: Crocante y seco. Color: Crema claro. Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños. Sabor: Característico, libre de sabores extraños. Presentación Envase primario: Envase de material flexible BOPP, sellado al calor. Envase secundario: Cajas de cartón corrugado de primer uso.		
18	Galleta soda Cajax100 und	CAJA	15.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor: Cola, dulce y refrescante. Color: Oscuro Presentación		
19	Gaseosa negra x3 LT	UND	4.00

	Botella de PET reciclable convencional.		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor y sabor: Olor característico y sabor dulce, libre de sabor y olores extraños. Color: Característico. Aspecto: Polvo, libre de materias extrañas. Presentación Envase primario: Bolsa de plástico sellado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellado de primer uso.	KG	468.00
20	Gelatina		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Color: Color característico, amarillento. Color: Característico. Aspecto: Polvo, libre de materias extrañas. Presentación Envase primario: Bolsa de plástico sellado.	KG	31.50
21	Harina de trigo		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor: Característico, libre de olores extraños. Color: Característicos, libre de sabores extraños. Aspecto: Sin materias extrañas. Presentación A granel. Envasado en material resistente a la manipulación.	KG	0.030
22	Hongos		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor: Característico, libre de olores extraños. Color: Característicos, libre de sabores extraños. Aspecto: Sin materias extrañas. Presentación A granel. Envasado en material resistente a la manipulación.	KG	0.030
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor: Exento de olores extraños o desagradable. Color: Característico de la variedad predominante utilizada. Aspecto: Sin materias extrañas. Presentación A granel. Envasado en material resistente a la manipulación.	KG	29.20
23	Kiwicha		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor: Exento de olores extraños o desagradable. Color: Característico de la variedad predominante utilizada. Aspecto: Sin materias extrañas. Presentación A granel. Envasado en material resistente a la manipulación.	KG	0.030
24	Laurel		

	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor: Característicos, libre de olores extraños. Color: Característicos, libre de sabores extraños. Aspecto: Sin materias extrañas. Referencia: NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Presentación A granel y envasado en material resistente a la manipulación.		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Color: Característico. Olor: Característico, libre de olores extraños. Aspecto: Libre de insectos vivos, muertos, materias extrañas. Referencia: NTP 205.022:2014 LEGUMINOSAS, Lenteja. Presentación Envase secundario: Bolsas de tejido de polipropileno de primer uso	KG	365.00
25	Lentejas		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor: Característico del producto, sin olores extraños. Color: Característico, de blanco amarillento a amarillo oro. Sabor: Salado, agrio con regusto agradable, libre de sabores extraños. Consistencia: Sólido y homogéneo. Presentación Envase primario: Pote con tapa de plástico transparente. Envase secundario: Pote con tapa de plástico transparente de primer uso. Contenido Neto: 400 gr.	KG	1.50
26	Mantecquilla		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor y sabor: Dulce y olor característico, libre de olores y sabores extraños. Color: Característico. Aspecto: Textura esponjosa, no compacta ni tiesa. Las frutas confitadas deben ser brillantes. Presentación	UND	42.00
27	Panelón		

	Envase primario: Caja de cartón individual. Envase secundario: Caja de cartón x 6 unidades. Contenido Neto: 900 gr		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor y sabor: Sabor dulce y olor característico, libre de sabor y olores extraños. Color: Marrón oscuro. Aspecto: Rugosa y tamaño mediano. Frescos. Presentación Envase primario: Bolsa de plástico sellada u otro material apropiado. Envase secundario: Bolsa de plástico sellada de primer uso.		
28	Pasas	KG	17.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor y olor: Característicos. Color: Característicos. Aspecto: Granos homogéneos, libre de materias extrañas. Referencia: NTP 205.062.2014. GRANOS ANDINOS, Quinua, Requisitos. Presentación Envase primario: Bolsa de plástico. Envase secundario: Bolsa de plástico de primer uso.		
29	Quinua	KG	56.40
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor: Inodoro, característico, libre de olores extraños. Color: Blanco y transparente. Sabor: Salado característico. Aspecto: Granuloso, libre de materias extrañas. Presentación Envase primario: Bolsa de polietileno. De alta densidad, herméticamente sellado. Envase secundario: Paquete x 25 unidades de bolsa de polietileno. Contenido Neto: 1kg.		
30	Sal marina	KG	405.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor: Agrdlice. Color: Oscuro Olor: Sutil		
31	Salsa china	FRASCO	3.00

	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor y olor: Libre de olores y sabores extraños. Color: Característico. Aspecto: Granos sueltos, libres de material extraño. Presentación Envase: Bolsa de plástico sellada u otro material apropiado de primer uso.		
32	Tiño amarillo	KG	17.20
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor: perfumado, calido y dulce Color: oscuro. Sabor: Salado característico. Aspecto: Granuloso, libre de materias extrañas. Presentación Envase primario: Bolsa de polietileno. De alta densidad, herméticamente sellado. Envase secundario: Paquete x 25 unidades de bolsa de polietileno.		
33	Vainilla Fco x 90 ml	FRASCO	51.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor y sabor: Sabor con grado de acidez. Característicos, libre de olores y sabores extraños. Color: Blanco (translucido) o tinto (rojizo). Aspecto: Líquido, libre de materias extrañas. No debe presentar turbidez. Presentación Envase primario: Botella de plástico con tapa. Envase secundario: Cartón corrugado de primer uso. Contenido Neto: 1 LT		
34	Vinagre blanco	LT	63.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor: Rojo vivo Aspecto: Líquido, libre de materias extrañas. No debe presentar turbidez. Presentación		
35	Azafran	KG	1.875

	Envase primario: Botella de plástico con tapa. Envase secundario: Cartón corrugado de primer uso. Contenido Neto: 1 LT		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Olor y sabor: Característicos, libre de olores y sabores extraños. Característicos, libre de olores y sabores extraños. Color: Marrón Aspecto: Granos, tostado ligeramente, ligeramente de materias extrañas. Entero y sano. Presentación Envase: Bolsa tejida de polietileno o Bolsa de plástico sellado de primer uso.		
36	Cebada	KG	3.50
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Color: Crema-amarillento o Amarillo suave Sabor: Marrón Aspecto: Granos, tostado ligeramente, ligeramente de materias extrañas. Entero y sano. Presentación Envase: Bolsa tejida de polietileno o Bolsa de plástico sellado de primer uso.	KG	9.50
37	Flan	KG	9.50
Alimentos frescos			
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor: Característico, picor moderado. Color: Amarillo anaranjado, característico a la variedad. Olor: Aromático, característico y natural, libre de olores extraños. Aspecto: Baya alargada, limpias y enteras. Aproximadamente de 15 cm de largo. Liso y brillante generalmente. Libre de materias extrañas. Estado: Fresco.		
1	Aji escabeche	KG	57.875
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor: Dulce y fresco. Color: Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).	KG	80.00
2	Alverja fresca	KG	80.00

	Olor: Inodoro, libre de aromas extraños.		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Sabor y olor: Olor característico. Sabor ácido. Aspecto: Forma ovalde, pulpa jugosa, crocante. Cascara lisa con pocas semillas. Libre de materias extrañas visibles. Estado: Fresco	KG	310.00
3	Carambola	KG	310.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Enteras, sanas y no deterioradas, limpias y libres de cualquier materia extraña visible. Libres de plagas o daños causados por plagas. Forma: Globosa, esférica. Color: Rojo violáceo, rojo intenso. Sabor y olor: Picante ligero y libre de olores extraños. Estado: Fresca.	KG	525.00
4	Cebolla de cabeza	KG	525.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Color: Dorado cristalino o amarillo Olor: Característico al maíz. Sabor: Ligeramente ácido y refrescante	LT	36.00
5	Chicha de jora	LT	36.00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Conjunto de hojas rizadas dispuestas en roseta que surgen del tallo. Color: De las hojas es verde oscuro brillante, no deben presentar manchas rojizas o amarillentas. Sabor y olor: Ligera acidez pero agradable, libre de olores extraños. Estado: Fresco.	KG	25.75
6	Culantro	KG	25.75
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en rosetas que surgen de un tallo. Color: Verde oscuro y brillante. Sabor y olor: Característico agradable y libre de olores extraños. Estado: Fresco.	KG	24.375
7	Espinaca	KG	24.375

8	Huevos grandes	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Limpio, el cascarrón sin fracturas o manchado de sangre o excremento. Color: Cascarrón color rosado claro. Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	UND	14,086.00
9	Limón	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Esférica, entera y sana. Color Verde y pueden tener manchas amarillas. Sabor y olor: Sabor ácido, y olor característico. Estado: Fresco.</p>	UND	14,132.00
10	Papa blanca	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Redondeado, ovalado u oval alargado. Entera y sana, libre de materias extrañas. Color: Piel amarilla clara. Pulpa amarilla, brotes de color crema. Sabor y olor: Característico, libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	1,206.00
11	Plátano verde	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Largo, entero y sano, libre de materias extrañas. Consistencia dura, que no esté mallogado. Color: verde. Carne es color anaranjado claro. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	UND	1,025.00
12	Tomate jugoso	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Ovalada, pulpa jugosa. Grado de madurez satisfactorio para el consumo humano adecuado. Color: Piel y pulpa de color rojo Olor y sabor: Sabor agri dulce y olor característico, libre de olores y sabores extraños.</p>	KG	197.50

13	Zanahoria	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Sanas, enteras, libre de materias extrañas visibles, sin hongos, daño mecánico mínimo. Firme no leñosa. Color: Naranja uniforme. Olor y sabor: Característicos, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	71.00
14	Tamarindo	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Color: Marrón oscuro. Olor: Aroma cálido, cítrico y tostado Sabor: Agri dulce</p>	KG	66.00
15	Hierba buena	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Cuerpo esbelto, alargado. Consistente, sano y libre de olores extraños. Ojos grandes y redondos. Color: Es de color azul plateado teniendo en el vientre reflejos irisados. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	12.00
16	Camote	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Color: Cascara de color anaranjado oscuro. Piel es de color anaranjado. Sabor y olor: Sabor dulce y olor característicos, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	203.50
17	Pescado bonito	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Cuerpo esbelto, alargado. Consistente, sano y libre de olores extraños. Ojos grandes y redondos. Color: Es de color azul plateado teniendo en el vientre reflejos irisados. Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	KG	468.00

18	Higado de pollo	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Olor: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Sabor: Característico, libre de sabores desagradables como picante o descompuestos. Color: Característico Aspecto: Exento de insectos, parásitos vivos, muertos o en cualquier de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.</p> <p>Presentación Envase primario: Bolsa de polietileno, de capacidad por kilos. Envase secundario: Caja de cartón corrugado.</p>	KG	183.50
19	Boté	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Olor: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Sabor: Característico libre de sabores desagradables como picante o descompuestos. Color: Marrón oscuro Aspecto: Exento de insectos, parásitos vivos, muertos o en cualquier de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas. Presentación Envase primario: Bolsa de polietileno, de capacidad por kilos. Envase secundario: Caja de cartón corrugado.</p>	KG	320.50
20	Mollejitas	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Olor: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, rancidez o descomposición. Sabor: Característico libre de sabores desagradables como picante o descompuestos. Color: Característico Aspecto: Exento de insectos, parásitos vivos, muertos o en cualquier de sus estados fisiológicos u otras materias extrañas.</p>	KG	84.00

21	Pimiento verde	<p>Presentación Envase primario: Bolsa de polietileno, de capacidad por kilos. Envase secundario: Caja de cartón corrugado.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Entero y firme, sanos sin rajaduras, plagas ni enfermedades. Libre de daños físicos y mecánicos. Limpios sin materia extrañas, sin pudrición. Color: verde. Sabor y olor: amargo y menos dulce, y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco</p>	UND	65.00
22	Rocoto	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Sabor y olor: sabor picante y a la vez afnuado, libre de olores y sabores extraños que pueda afectar su comestibilidad o adecuada conservación. Aspecto: redondeada o ligeramente achatada, sanas y limpias, con la madurez adecuada. Estado: Fresco.</p>	KG	29.50
23	Aceituna	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Sabor y olor: Característicos, libre de olores y sabores extraños que pueda afectar su comestibilidad o adecuada conservación. Sal moderada. Aspecto: Forma redonda u ovalada, sanas y limpias, con la madurez adecuada. Exentas de defectos que puedan afectar su agradabilidad o adecuada conservación, libres de materias extrañas, golpes y mallugaduras. Estado: Fresco.</p>	KG	19.75
24	Chocio serrano	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Granos limpios y enteros. Color: Blanco o amarillo blanquecino Sabor y olor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.</p>	UND	101.00
25	Manzana de jugo	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas Aspecto: Pequeña, lisa, Consistente, sana y libre de materias extrañas.</p>	KG	180.00

	Color: Verde. Olor y sabor: Sabor ácido y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Es redonda u ovoida. Entera y sana, libre de materias extrañas. Cascara dura y por dentro contiene semillas color negro rodeada de pulpa gelatinosa y viscosa. Color: Amarilla. Olor y sabor: Sabor agri dulce muy refrescante y exótico y olor aromático, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	UND	864.00
26	Maracuyá		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Es redonda u ovalada. Sana, consistente, libre de materias extrañas visibles. Pulpa resistente y cascara dura. Color: Cascara es color verde. Pulpa color amarillo cremoso o amarillo intenso. Olor y sabor: Sabor ligeramente dulce y olor característicos, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	KG	34.00
27	Zapallo		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Consistencia suave y compacta, libre de parásitos en ninguno de sus estados. Color: Rojo uniforme libre de decoloración. Sabor y olor: Olor fresco y característico. Estado: Fresca.	KG	4.25
28	Carne de res molida		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Entero y firme, sanos sin rajaduras, plagas ni enfermedades. Libre de daños físicos y mecánicos. Limpio sin materia extrañas, sin pudrición. Color: Rojo. Sabor y olor: Dulce y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	UND	34.00
29	Pimiento rojo		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Entero y firme, sanos sin rajaduras, plagas ni enfermedades. Libre de daños físicos y mecánicos. Limpio sin materia extrañas, sin pudrición. Color: Rojo. Sabor y olor: Dulce y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	UND	34.00
30	Brocoli		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas	KG	51.50

	Aspecto: Cabezas florales carnosas. Tiene tallo comestible de textura firme. Libre de materias extrañas. Color: Verde intenso Sabor y olor: Característico libre de olores y sabores extraños. Estado: Fresco.		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Las mazorcas deben estar frescas y limpias con un grado de madurez apta para el consumo. Color: Morado. Olor y sabor: Característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	KG	23.50
31	Maíz morado		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Redonda u ovalada. Consistencia firme, libre de parásitos en ninguno de sus estados. Color: Verde por fuera y por dentro amarillo o anaranjado. Sabor y olor: Agri dulce, y olor característico, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresca.	KG	27.00
32	Macre		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Consistencia firme, libre de parásitos en ninguno de sus estados. Color: Cenizo por fuera y por dentro blanco amarillento. Sabor y olor: Olor fuerte aromático y sabor agrio, picante. Estado: Fresca.	KG	0.00
33	Kion		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas Aspecto: Globular cilíndrica o cónica, limpias, libre de materiales ajenos al producto. Fibrosa, carnosas y jugosa. Color: Color rojo grosella a morado intenso. Sabor y olor: Característicos, libre de sabores y olores extraños. Estado: Fresco.	KG	15.00
34	Beterraga		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas	KG	168.50
35	Pancita limpia		
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Características organolépticas	KG	168.50

		<p>Aspecto: Irregular, con textura rugosa y algo esponjosa.</p> <p>Color: Blanco cremoso o ligeramente amarillento.</p> <p>Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>			
		<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Redonda o ligeramente ovalada, con hojas compactas, limpias, libre de materiales ajenos al producto.</p> <p>Color: Verde.</p> <p>Sabor y olor: Característicos, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>			
36	Repollo		KG	75.00	
37	Chuleta	<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Características organolépticas</p> <p>Aspecto: Corte con hueso, con carne magra.</p> <p>Color: Carne color rosado o rojo.</p> <p>Olor y sabor: Sabor y olor característico, libre de sabores y olores extraños.</p> <p>Estado: Fresco.</p>	KG	60.00	

El plazo de ejecución corresponde de abril a diciembre del año 2025 o hasta la entrega final de los bienes contratados.

Almacén de la Municipalidad Provincial de Tumbes

[illegible]

N°	DESCRIPCION DEL BIEN	UNID DE MEDIDA	ENERO	FEBRERO	MARZO	MAYO	JUNIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	CANTIDAD
1	AL ESCABECHE	KG	7.500	5.500	6.000	8.125	5.500	6.000	6.250	6.250	6.250	6.250	57.875
2	ALVERJA FRESCA	KG	3.000	3.000	3.000	10.000	10.000	10.000	9.000	9.000	9.000	9.000	80.000
3	CARABOOLA	KG	50.000	50.000	50.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	310.000
4	CEBOLLA P/ CARREZA	KG	67.000	61.500	48.000	66.000	61.500	48.000	56.000	55.000	55.000	55.000	525.000
5	CHICHIA JORA	LT	4.000	4.000	4.000	6.000	6.000	6.000	3.000	3.000	3.000	3.000	36.000
6	CULANTRIO	KG	1.625	1.250	2.625	6.500	1.250	2.625	3.000	3.000	3.000	3.000	25.750
7	ESPINACA	KG	2.125	2.125	2.125	4.125	4.125	4.125	3.750	3.750	3.750	3.750	34.375
8	HUIFOS GRANDES	UNID	2068.000	1179.000	1034.000	2068.000	1179.000	1034.000	1655.000	1324.000	1510.000	1413.000	14086.000
9	LIMON	UNID	883.000	1967.000	1844.000	1592.000	1967.000	1844.000	146.000	131.000	1100.000	1313.000	14086.000
10	PAPA BLANCA	KG	102.000	162.000	124.000	149.000	162.000	124.000	146.000	131.000	1100.000	1313.000	14086.000
11	PIATANO VERDE	UNID	130.000	148.000	148.000	20.000	148.000	148.000	38.000	103.000	136.000	704.000	1025.000
12	TOMATE JUGOSO	KG	7.000	8.000	9.000	9.000	8.000	9.000	10.000	10.000	17.000	21.000	137.500
13	ZANAHORIA	KG	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	12.000	9.000	9.000	9.000	71.000
14	HIERBA BUENA	KG	1.125	1.625	1.750	0.875	1.625	1.750	1.125	1.125	1.125	1.125	12.000
15	CAMOTE	KG	26.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	21.500	21.500	21.500	21.500	203.500
16	PESCADITO BONITO	KG	36.000	36.000	36.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	72.000	468.000
17	HIGADO DE POLLO	KG	19.500	19.500	20.000	20.000	20.000	20.000	21.500	21.500	21.500	21.500	183.500
18	BOFE	KG	20.000	20.000	20.000	38.000	38.000	38.000	55.500	55.500	55.500	55.500	320.500
19	MOLE JITAS	KG	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	21.000	84.000
20	PIMIENTO VERDE	UNID	3.000	3.000	3.000	16.000	16.000	16.000	16.000	16.000	16.000	16.000	137.500
21	ROCOTO	KG	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	13.000	103.500
22	ACEITUNA	KG	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	1.750	2.250	2.250	2.250	2.250	19.750
23	CHOCLO SEKRANO	UNID	9.000	9.000	9.000	19.000	19.000	19.000	19.000	19.000	19.000	19.000	101.000
24	MANZANA DE JUGO	UNID	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000	180.000
25	MARACUYA	UNID	144.000	144.000	144.000	216.000	216.000	216.000	17.000	17.000	17.000	17.000	864.000
26	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
27	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
28	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
29	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
30	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
31	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
32	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
33	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
34	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
35	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
36	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000
37	CHULETA	KG	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	12.500	100.000

RESUMEN ANUAL DE ALIMENTOS FRESCOS CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y CCF "JBE" UNA DE GATO ABRIL-DICIEMBRE 2025

Nota: El presente cronograma podrá ser modificado según necesidad del área usuaria, durante la ejecución del contrato previo sustento del área usuaria.

DETALLE
ABRIL: 20 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.
MAYO: 21 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.
JUNIO: 21 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.
JULIO: 21 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.
AGOSTO: 21 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.
SEPTIEMBRE: 22 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.
OCTUBRE: 22 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.
NOVIEMBRE: 20 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.
DICIEMBRE: 21 DIAS DE ATENCION PARA 231 BENEFICIARIOS DEL CEDIF "PROF. ESTHELA OSIRIS COBENA NUÑEZ" Y 100 BENEFICIARIOS DEL CCF "JBE" UNA DE GATO.

Transporte

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos en cumplimiento con el D.S. N°007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Asimismo, el gasto del transporte y desplazamiento será cubierto en su integridad por el contratista, así como cualquier daño que este sufriera en el proceso.

Sistema de contratación

Precios unitarios

Consideraciones específicas

a) De la habilitación del proveedor

Requisitos:
Certificado de Saneamiento Ambiental de desinfección, desratización, desinsectación y limpieza del local comercial vigente, otorgado por una entidad autorizada, en cumplimiento al D.S. N°22-2001-SA.

Acreditación:

Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, desinfección, desratización y desinsectación y limpieza del local comercial vigente, otorgado por una entidad autorizada, en cumplimiento al D.S. N°22-2001-SA.

b) De la experiencia del proveedor en la especialidad

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/300,000.00 (Trescientos Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/25,000.00 (Veinticinco Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años

anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Viveres frescos y secos

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 pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

Condiciones de los consorcios

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

- 1) El número máximo de consorciados es de 2.
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 20%.
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 80%.

Documentación obligatoria:

- Copia simple del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente o Resolución Directoral que la otorga, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a nombre del fabricante, de conformidad con el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, modificado por Decreto Supremo N°004-2014-SA y conforme la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fábrica de Alimentos y Bebidas". (Para el caso del aceite vegetal y azúcar).
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de Aceite vegetal y azúcar).
- Copia de Carnet sanitario de al menos dos (2) manipuladores para los productos frescos y secos.
- Copia de Licencia de funcionamiento en el rubro de venta de carnes y alimentos y/o abarrotes a nombre del postor.
- Copia de constancia de inscripción vehicular terrestre de mercancías vigente.
- Copia de la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y plenosos.

¹² 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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

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

- Copia de Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos cuyo alcance sea las actividades desde la recepción, almacenamiento y distribución final de los productos perechables y no perechables.

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.

Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL	
HABILITACIÓN	
Requisitos:	
1. Certificado de Saneamiento Ambiental de desinfección, desratización, desinsectación y limpieza del local comercial vigente, otorgado por una entidad autorizada, en cumplimiento al D.S. N° 22-2001-SA.	
Importante	
De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.	
Acreditación:	

<p>1. Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, desinfección, desratización y desinsectación y limpieza del local comercial vigente, otorgado por una entidad autorizada, en cumplimiento al D.S. N° 22-2001-SA</p> <p>Importante</p> <p>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p>

***B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/300,000.00 (Trescientos Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acreditará una experiencia de S/25,000.00 (Veinticinco Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Viveres frescos y secos</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación, o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, "reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago", correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que correspondan a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo</p>

13 Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0056-2018-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 fehacientemente en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

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

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

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	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntuajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:
<u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	$PI = \frac{Om \times PMP}{OI}$ <p> Ia= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi= Precio I Om= Precio de la oferta más baja PMP= Puntaje máximo del precio </p>
Importante	100 puntos

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

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 ALIMENTOS FRESCOS Y SECOS PARA EL CEDIF "P.E.O.C.N" Y CCF "JBE" UNA DE GATO, PERIODO ABRIL A DICIEMBRE DEL 2025, 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° 01-2025-MPT-OEC-1 para la contratación de SUMINISTRO DE ALIMENTOS FRESCOS Y SECOS PARA EL CEDIF "P.E.O.C.N" Y CCF "JBE" UNA DE GATO, PERIODO ABRIL A DICIEMBRE DEL 2025. 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 PAGO¹⁴

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.

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 177 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorie 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.

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 ORGANICA DE ALMACEN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGANICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifestadamente no cumplen 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:

$$F = 0.25 \text{ para plazos mayores a sesenta (60) días o:}$$
$$F = 0.40 \text{ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.}$$

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000.00).

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

ANEXOS

0

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURIDICA], 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 JURIDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURIDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURIDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-línea-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.

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los docecientos 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
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
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 consorcio 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	SI		No
Correo electrónico :			

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

Datos del consorcio 3			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²¹	SI		No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-línea-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.

²⁰ Ibidem.

²¹ Ibidem.

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

²² 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
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1**
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. Comprometirme 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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
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
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
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° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]."

6

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TUMBES
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

²⁶ 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.

²⁷ 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.

²⁸ 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".

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

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
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

71

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTICULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
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.osea.gob.pe/impulso/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.

72

ANEXO N° 10

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

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURIDICA], 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, verifique 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-línea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 03-2025-MPT-OEC-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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