

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

**MINISTERIO DE DEFENSA
EJÉRCITO DEL PERÚ
-UNIDAD OPERATIVA 0834-**



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

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2021-EP/UE 0834
PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE
TROPA DE LA 31ra BRIGADA DE INFANTERÍA, AF-2022.**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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 original, 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.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército del Perú – Unidad Operativa N° 0834 – 31a Brigada de Infantería
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : Av. 13 de Noviembre N° 199 - El Tambo – Huancayo - Junín
Teléfono: : 064 - 254902
Correo electrónico: : oec_31bi_ep@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31A BRIGADA DE INFANTERÍA**

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
ITEM PAQUETE N°01 "VIVERES DIVERSOS"			
1	ACEITUNA NEGRA	KG	1,285.68
2	CONSERVA DE SALCHICHA	KG	9,875.30
3	FIDEOS (TALLARIN, CANUTO Y CODITO)	KG	8,990.80
4	LECHE EVAPORADA	KG	40,458.60
5	LEVADURA SECA	KG	1,348.62
6	MANTECA VEGETAL	KG	4,495.40
7	MARGARINA VEGETAL	KG	4,495.40
8	MERMELADA DE FRUTAS	KG	1,285.68
9	SAL YODADA DE COCINA	KG	10,339.42
10	SEMOLA	KG	4,495.40
11	TE A GRANEL	KG	1,348.62
12	TRIGO PELADO ENTERO	KG	5,785.58
ITEM PAQUETE N°02 "CARNE, VERDURAS Y FRUTAS"			
1	CARNE DE CERDO	KG	6,481.04
2	CEBOLLA ROJA	KG	1,607.40
3	TOMATE	KG	1,607.40
4	ZANAHORIA	KG	1,768.14
5	PORO	KG	482.22
6	BETERRAGA	KG	482.22
7	NABO	KG	1,285.92
8	APIO	KG	803.70
9	LECHUGA DE SEDA	KG	810.24
10	PLATANO DE SEDA	KG	6,590.34
ITEM PAQUETE N°03 "CONDIMENTOS Y ESPECERIAS "			
1	PIMIENTA MOLIDA	KLO	449.54
2	COMINO MOLIDO	KLO	224.77
3	ACHIOTE	KLO	224.77

4	REFRESCO INSTANTANEO	KLO	224.77
5	AJINOMOTO	KLO	224.77
6	COCOA	KLO	224.77
7	SALSA DE TOMATE X 350 ML	KLO	224.77
8	CANELA ENTERA	KLO	224.77
9	CLAVO DE OLOR	KLO	224.77
10	VINAGRE	LT	449.54
11	SILLAO	LT	449.54
12	MANI ENTERO	KLO	224.77
13	MAYONESA X 1KG	KLO	224.77
14	REQUESON	KLO	224.77
15	KION	KLO	449.54
16	PASAS	KLO	449.54
17	GUINDON	KLO	224.77
18	VAINILLA	LT	224.77
19	HARINA DE CHUÑO INGLÉS	KLO	224.77
20	GELATINA A GRANUL	KLO	449.54
21	HIGO SECO	KLO	449.54
22	MIEL DE ABEJA	KLO	449.54

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 31ra Brigada de Infantería N° 529-2021/31a BRIG INF/SELOG/NEG ABSTO/OEC, de fecha 14 de diciembre de 2021

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo siguiente; Para el ítem N° 01 Será a los cuatro (04) días calendario después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), en el Almacén General del 31ª Brigada de Infantería (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los PPCC Y BBCCTT (Costos de distribución asumidos por el proveedor en su plenitud).

Para el ítem N° 02 y 03 será a los 04 días calendario después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), internándose directamente en los PPCC Y BBCCTT, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

MES	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	TOTAL
%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

El plazo de ejecución contractual se inicia al día siguiente del perfeccionamiento del contrato hasta el 30 de noviembre del 2022, aproximadamente.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar Nueve Soles con 80/100 Soles (S/. 9.80); en la Sección de Tesorería de la 31a Brigada de infantería, situado en la Av. 13 de Noviembre Nro. 199 El Tambo Huancayo.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021
- Directivas de OSCE - Código Civil
- Reglamento de la Ley MYPE
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- Ley N° 30225, "Ley de Contrataciones del Estado" y sus modificatorias
- Reglamento de la Ley N°30225, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF
- Ley General de Salud Ley N° 26842, Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas,
- Decreto Legislativo N° 1062 decreto legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Legislativo N° 1222 decreto legislativo que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas,
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución MINISTERIAL N° 449-2006-MINSA Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- D.S. N° 006-2016-MINAGRI Decreto Supremo que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N°004-2011-AG.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento.

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

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

(Anexo N° 2)

- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

El postor deberá presentar una declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas. Detallando las características técnicas propias de los sub-ítems o artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando además en un cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el fabricante y/o productor y/o distribuidor (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación, periodicidad y periodo de abastecimiento de los bienes ofertados; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas Bases, del mismo modo el postor deberá adjuntar los requisitos requeridos por cada uno de los productos considerados en las especificaciones técnicas. (Obligatorio para todos los sub ítems componentes del **ITEM PAQUETE N°01 “VÍVERES DIVERSOS”, ITEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS” E ITEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”**).

- e) Documentación para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas

El postor deberá presentar una declaración jurada de comprometerse a presentar por cada internamiento la constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio **(OBLIGATORIO PARA EL SUB ÍTEM 1 (CARNE DE CERDO) correspondiente al ÍTEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS”**

El postor deberá en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad. (Presentar Declaración Jurada) **(OBLIGATORIO PARA ITEM PAQUETE N°01 “VÍVERES DIVERSOS”, ITEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS ” E ITEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”).**

El postor deberá conocer y asumir plenamente el riesgo de entregar los bienes en nuestras Bases que actualmente están declaradas como Zona de Emergencia (Presentar Declaración Jurada) **(OBLIGATORIO PARA ITEM PAQUETE N°01 “VÍVERES DIVERSOS”, ITEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS ” E ITEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”).**

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

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.

⁵ 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/>

⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁷.

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 original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁸.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **AV. 13 DE NOVIEMBRE NRO 199 EL TAMBO HUANCAYO; ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES (OEC).**

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del área de almacén.
- Informe del funcionario responsable (Comité de Recepción) emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Abastecimiento sito en AV.13 de Noviembre N° 199 – El Tambo.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31a BRIGADA DE INFANTERÍA.

1. FINALIDAD

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Cía Int del Batallón de Servicios N° 31, de la 31ª Brigada de Infantería, de la IV División de Ejército, para cubrir la alimentación del personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de la 31 Brigada de Infantería AF - 2022.

2. OBJETIVO

Seleccionar a la persona natural o jurídica cuya actividad económica sea la venta al por mayor de alimentos; a fin pueda cubrir el abastecimiento de los mismos para la alimentación del PTSMV de la 31 Brigada de Infantería.

3. ANTECEDENTES

En cumplimiento a lo dispuesto por el escalón superior, la 31 Brigada de Infantería aplicara la modalidad de JERT para el PTSMV de todas las UU y PPUU de esta Brigada; por lo que la Cía. Intendencia del Batallón de Servicios N° 31, unidad a cargo de la alimentación de todo el PTSMV de la 31 Brigada de Infantería deberá distribuir alimentos de buena calidad, que aporten las proteínas y energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias.

4. PLAZO DE ENTREGA

Para el Item N° 01 Será a los cuatro (04) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), en el Almacén General del 31ª Brigada de Infantería (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los PPCC Y BBCCTT (Costos de distribución asumidos por el proveedor en su plenitud).

Para el Item N° 02 y 03 será a los 04 días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), internándose directamente en los PPCC Y BBCCTT.

5. LUGAR DE ENTREGA

Los artículos de los ITEMS PAQUETE N° 001 "VIVERES DIVERSOS" E ITEM PAQUETE N° 003 "CONDIMENTOS Y ESPECERIAS" se internarán inicialmente en el Almacén General del 31ª Brigada de Infantería (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo, lugar donde se determinará el plazo de entrega), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los siguientes lugares (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega):

CORREDOR	UNIDAD	LUGAR DE INTERNAMIENTO	UBICACIÓN Distrito – Provincia - Departamento
SIERRA	BS N° 31 Y PPUU	Cuartel 9 de Diciembre	Chilca – Huancayo - Junín
	BS N° 31	Base "Concepción"	Concepción - Concepción - Junín

	B.C.T N° 43	P.C. "Pampas"	Pampas – Tayacaja – Huancavelica
		B.C.T "Huachocollpa"	Huachocollpa - Tayacaja – Huancavelica
		B.C.T "Cochabamba Grande"	*C.P. Cochabamba – Tintay Punco – Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Huallhua"	*C.P. Huallhua - Pucacolpa – Huanta – Ayacucho
		B.C.T "Fundición"	Colcabamba – Tayacaja – Huancavelica
		B.C.T "Limonal"	Surcubamba – Tayacaja – Huancavelica
	B.C.T N° 311	P.C "Jauja"	Jauja - Jauja – Junín
		B.C.T "Mirador"	Anexo San Antonio de Alegría - Santo Domingo de Acobamba - Huancayo – Junín
		B.C.T "Andamarca"	Andamarca - Concepción - Junín
		B.C.T "Acobamba"	Santo Domingo de Acobamba - Huancayo – Junín
SELVA	B.C.T N° 79	P.C "Micaela Bastidas"	*C.P. Micaela Bastidas - Pangoa – Satipo – Junín
		B.C.T "Somabeni"	*C.P Somabeni - Pangoa – Satipo – Junín
	B.C.T N° 312	P.C "Villa Maria"	Villa Maria - Pangoa – Satipo – Junín
		B.C.T "Chichireni"	**CC. NN. Chichireni - Pangoa – Satipo – Junín
		B.C.T "Anapati"	**CC. NN. Anapati - Pangoa – Satipo – Junín
	B.C.T N° 324	P.C "Valle Esmeralda"	*C.P. Valle Esmeralda - Rio Tambo – Satipo - Junín
		B.C.T "San miguel del Ene"	*C.P San Miguel del Ene - Vizcatán del Ene – Satipo Junín
		B.C.T "Nueva Libertad"	*C.P Nueva Libertad - Vizcatán del Ene – Satipo Junín
	C.E.C N° 31	P.C "Sonomoro"	**CC. NN. San Antonio de Sonomoro – Pangoa – Satipo – Junín
	Cia. Transportes	P.C "Mazamari"	Mazamari – Satipo Junín
C.I.R N° 31	P.C "Pichanaqui"	Pichanaqui – Chanchamayo – Junín	

* C.P. (Centro Poblado)

** CC. NN. (Comunidad Nativa)

El ITEM PAQUETE N° 002 "CARNE, VERDURA Y FRUTAS" se internarán en los siguientes lugares:

CORREDOR	UNIDAD	LUGAR DE INTERNAMIENTO	UBICACIÓN Distrito – Provincia – Departamento
SIERRA	BS N° 31 Y PPUU	Cuartel 9 de Diciembre	Chilca – Huancayo – Junín
	Estado Mayor	Comandancia	El tambo – Huancayo - Junin
	BS N° 31	Base "Concepción"	Concepción - Concepción – Junín
	B.C.T N° 43	P.C. "Pampas"	Pampas – Tayacaja – Huancavelica

	B.C.T N° 311	P.C "Jauja"	Jauja - Jauja – Junín
SELVA	B.C.T N° 312	P.C "Villa Maria"	Villa Maria - Pangoa – Satipo – Junín
	Cia. Transportes	P.C "Mazamari"	Mazamari – Satipo Junín
	C.I.R N° 31	P.C "Pichanaqui"	Pichanaqui – Chanchamayo – Junín

*Todos los costos y gastos empleados para la distribución de los artículos hasta el nivel BBCCTT Y PPCC será asumido íntegramente por el proveedor.

6. CONTROL DE CALIDAD

La calidad del producto debe ceñirse estrictamente a las características del bien especificado, para lo cual el proveedor internará se internarán inicialmente en el Almacén General del 31ª Brigada de Infantería (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo, lugar donde se determinará el plazo de entrega), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los siguientes lugares (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega), si se encontraran observaciones serán devueltos al proveedor otorgándose un plazo máximo de dos (02) días calendarios para su reposición. Este bien será entregado con guía de remisión respectiva la que al final será firmada en señal de conformidad.

7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
ITEM PAQUETE N°01 "VIVERES DIVERSOS"			
1	ACEITUNA NEGRA	KG	1,285.68
2	CONSERVA DE SALCHICHA	KG	9,875.30
3	FIDEOS (TALLARIN, CANUTO Y CODITO)	KG	8,990.80
4	LECHE EVAPORADA	KG	40,458.60
5	LEVADURA SECA	KG	1,348.62
6	MANTECA VEGETAL	KG	4,495.40
7	MARGARINA VEGETAL	KG	4,495.40
8	MERMELADA DE FRUTAS	KG	1,285.68
9	SAL YODADA DE COCINA	KG	10,339.42
10	SEMOLA	KG	4,495.40
11	TE A GRANEL	KG	1,348.62
12	TRIGO PELADO ENTERO	KG	5,785.58
ITEM PAQUETE N°02 "CARNE, VERDURAS Y FRUTAS"			
1	CARNE DE CERDO	KG	6,481.04
2	CEBOLLA ROJA	KG	1,607.40
3	TOMATE	KG	1,607.40
4	ZANAHORIA	KG	1,768.14
5	PORO	KG	482.22
6	BETERRAGA	KG	482.22
7	NABO	KG	1,285.92
8	APIO	KG	803.70
9	LECHUGA DE SEDA	KG	810.24
10	PLATANO DE SEDA	KG	6,590.34

ITEM PAQUETE N°03 "CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"			
1	PIMIENTA MOLIDA	KLO	449.54
2	COMINO MOLIDO	KLO	224.77
3	ACHIOTE	KLO	224.77
4	REFRESCO INSTANTANEO	KLO	224.77
5	AJINOMOTO	KLO	224.77
6	COCOA	KLO	224.77
7	SALSA DE TOMATE X 350 ML	KLO	224.77
8	CANELA ENTERA	KLO	224.77
9	CLAVO DE OLOR	KLO	224.77
10	VINAGRE	LT	449.54
11	SILLAO	LT	449.54
12	MANI ENTERO	KLO	224.77
13	MAYONESA X 1KG	KLO	224.77
14	REQUESON	KLO	224.77
15	KION	KLO	449.54
16	PASAS	KLO	449.54
17	GUINDON	KLO	224.77
18	VAINILLA	LT	224.77
19	HARINA DE CHUÑO INGLÉS	KLO	224.77
20	GELATINA A GRANEL	KLO	449.54
21	HIGO SECO	KLO	449.54
22	MIEL DE ABEJA	KLO	449.54

8. DESCRIPCION DE LOS ARTÍCULOS

ACEITUNA NEGRA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

La aceituna negra es el fruto de la variedad de olivo cultivado. (*Olea europea sativa hoffg, link*), sano, cosechado en el estado de madurez y de calidad óptima.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las aceitunas negras obtenidas de frutos cosechados en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y época de la cosecha, un color rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

Para la conservación del producto está permitido el uso de ingredientes facultativos:

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)

La salmuera para aceitunas negras (solución salina mínima de 7%)

El peso escurrido mínima 40% del producto.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto ACEITUNA es de seis (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)
Bidones de 10-20 kilogramos.

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bidón deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

Denominación del producto

Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.

Información nutricional

Código de producción

Fecha de vencimiento

Peso neto

Registro sanitario

Lugar de origen

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Envase resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

7. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Bidón de primer uso.

El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

Norma técnicas peruanas: N.T.P. 209.098 2006 Aceituna de mesa

CONSERVA DE SALCHICHA

1. DESCRIPCIÓN

Se entiende por salchicha los embutidos elaborados a base de carne de res, cerdo (asimismo puede ser de pollo o pavo) grasa y hielo, la carne de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte.

2. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

Se entiende por salchicha los embutidos elaborados a base de carne de res, cerdo (asimismo puede ser de pollo o pavo) grasa y hielo, la carne de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CONSERVA DE SANCHICHA es de seis (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Latas (425 gramos)

Caja x 24 o 12 latas.

El embutido de la salchicha deberá estar envasada en latas selladas con un peso neto de 425 grms y estas a su vez son entregadas en cajas de cartón conteniendo 24 latas, resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento, de acuerdo al ITENTEC – 209-038.

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada lata deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Envasada en lata de 425 grms, debiendo tener inscritos la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto, según las cantidades solicitadas, debe ser envasada en tal forma que el producto quede preservado y protegido en cuanto se refiere a su sanidad, contaminación, contenido de humedad y acción de la luz; el envase debe ser hermético y así proteger el producto, sin golpes, ni hinchamientos, ni oxidación, ni picaduras.

FIDEO TALLARÍN

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Los fideos tallarín tipo de pasta tiene forma de cuerdas delgadas tubular, estos tienen agregado cantidades variables de gluten, vitaminas, minerales y otros elementos nutritivos permitidos con el fin de mejorar sus cualidades dietéticas

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Requisitos físico-químicos:

- Humedad: 15.0 % Max.
- Acidez: 0.45 % Max.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto FIDEO TALLARIN es de un (1) año, garantizando en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad=Kilogramo

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno (PE) de 10 Kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

- Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:
- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Norma técnicas Peruanas:
- NTP. 206.010-2016 Pastas o Fideos para consume humano.

FIDEO CANUTO Y CODITO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Los fideos pasta corta, estos tienen agregado cantidades variables de gluten, vitaminas, minerales y otros elementos nutritivos permitidos con el fin de mejorar sus cualidades dietéticas de la variedad canuto rayado y codito.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

A) Requisitos físico-químicos:

- Humedad: 15.0 % Max.
- Acidez: 0.45 % Max.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto FIDEO CANUTO Y CODITO es de un (1) año, garantizando en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad =Kilogramo

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto

- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno (PE) de 5 Kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Norma técnicas Peruanas:
NTP. 206.010-2016 Pastas o Fideos para consume humano.

LECHE EVAPORADA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

La leche evaporada es el producto obtenido de leche pura de vaca pasteurizada, homogenizada y esterilizada al que se le agregado vitaminas A, C y D, manteniendo su grasa láctea y sus proteínas propias de la leche.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

No se aceptaran productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 2 meses, ni que sean leches evaporadas modificadas.

Requisitos físico-químicos:

- Materia grasa: 7.5% mínimo
- Sólidos totales: 25% mínimo
- Proteína en los sólidos no grasos (min): 34% mínimo
- Acidez (en g ácido láctico/100 g de leche): 0.45% máximo
-

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto LECHE EVAPORADA es de siete (07) meses, contabilizados desde la fecha de producción, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada lata de leche evaporada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Lata metálica sanitaria de 400 gr.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

7. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

En bandeja de cartón corrugado de 24 Unid. Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termocontraible. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento. No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- c. Norma técnicas peruanas:
N.T.P. 202.002-2007 Leche Evaporada

LEVADURA SECA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Se define como levadura, el producto activo obtenido por cultivo, concentración y purificación de microorganismos del género sacharomyces, cuya función es la de producir alcohol o anhídrido carbónico.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Requisitos físico-químicos:
 - Humedad: Máx. 10%
 - Cenizas: Máx. 5%
 - Actividad de fermentación: Mín. 98%

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto LEVADURA SECA es de Un (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo
Paquete de 500 gr en cajas de cartón de 10 kg.

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Papel parafinado litografiado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

7. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Caja de cartón corrugado de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se aceptará envases elaborados de materiales reciclador o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.

MANTECA VEGETAL

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no.

2. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MANTECA VEGETAL es de seis (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

3. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Caja de cartón corrugado x 10 kilogramos.

4. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada caja deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Información nutricional
- d. Código de producción
- e. Fecha de vencimiento
- f. Peso neto
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de material laminado de PEBD resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

6. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Caja de cartón corrugado de primer uso.

El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

MARGARINA VEGETAL

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Este producto debe ser apto para el consumo humano, requerido para untar al pan que se entrega diariamente en el desayuno.

Se entiende por margarina vegetal el alimento en forma de emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua/aceite y obtenida sobre todo a partir de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche. Compuesta por aceites y grasas comestibles, agua, sal, leche, emulsificante, licytinas, preservantes, antioxidantes, ácido cítrico y vitaminas, saborizantes, hierro, etc.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino. Las grasas de origen animal deben obtenerse de animales en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y ser aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional.

Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfáticos, de constituyentes in saponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MARGARINA VEGETAL es de seis (06) meses, contabilizados desde la fecha de producción, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = kg

Barras de 02 kg. En cajas de cartón.

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada pote de margarina vegetal deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- A) Denominación del producto
- B) Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- C) Código de producción
- D) Fecha de vencimiento
- E) Peso neto
- F) Registro sanitario
- G) Lugar de origen

6. ENVASE

La Margarina Vegetal deberá estar envasado debidamente asegurados contra la contaminación, pérdida o derrame, éstos deberán ser nuevos, estar limpios, ser resistentes, y estar bien sellados, envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. Envasados en paquetes de 2 kilos a 10 kilos del mismo tamaño, resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento.

MERMELADA DE FRESA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto obtenido de la fresa, jalea con suspensión de trozos de la fruta (fresa) o la corteza de ella, de apariencia clara y transparente, contienen aditivos alimentarios permitidos según normas.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- A) **Características físico-químicas**
 - Brix (sólidos solubles) : 66
 - Ph: 3.5

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para la mermelada de fresa es 12 meses, garantizando en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad =kilogramo
Balde de plástico 20 Kg

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Para el producto Mermelada de fresa, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de vencimiento :
- Peso aproximado en kilogramos :
- Número de Lote :
- Registro sanitario :
- Lugar de origen :
- Ingredientes :

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Envasado en Balde de plástico x 20 kg, sellados herméticamente, resistente al peso que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético, asegurando así la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

7. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- A) Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- B) Norma técnicas Peruanas:
NTP 203.047:1991 (revisada el 2017) Mermelada de frutas

SAL YODADA DE COCINA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

La sal de cocina es el producto comercial constituido principalmente por el compuesto químico, cloruro de sodio (NaCl), con los aditivos que esta norma fija y elaborado en condiciones tales que garanticen la ausencia de gérmenes patógenos y lo hagan acorde con los requisitos y especificaciones de esta norma.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- a. Requisitos físico-químicos:
 - i. Se deberá extraer de fuentes naturales (salinas marinas, aguas saldas de origen mineral, minas de sal de gema) y ser sometidas a procesos de purificación, molienda y lamizado.
 - ii. Deberá ser yodada por la adición de yodato de potasio y yoduro de potasio, con unificador adecuado.
 - iii. Deberá ser fluorada por la adición de fluoruro de potasio y fluoruro de sodio, flúor de silicato de magnesio u otros compuestos de flúor aprobados por autoridad competente.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SAL DE COCINA es de doce (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Fecha de vencimiento
- d. Peso neto
- e. Registro sanitario
- f. Lugar de origen

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polietileno de 1 Kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

7. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Saco de polipropileno de 25 Kg de primer uso, el embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- A) Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- B) Norma técnicas peruanas:
N.T.P. 209.015-2006 Sal de consumo humano

SEMOLA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

La sémola es un producto obtenido de la molienda gruesa de trigos duros. Se utiliza como espesante para sopas y para dar textura a postres y otros alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

- A) Requisitos físico-químicos:
 - Humedad: Máx. 15%
 - Ceniza: Máx. 1.0%
 - Acidez (expresad en ácido sulfúrico): Máx. 0.15%

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SEMOLA es de cuatro (04) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Saco tejido de poli algodón y/o papel kraft de 25 kilogramos.

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada saco deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- a. Denominación del producto
- b. Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- c. Información nutricional
- d. Código de producción
- e. Fecha de vencimiento
- f. Peso neto
- g. Registro sanitario
- h. Lugar de origen

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Saco tejido de poli algodón y/ papel kraft, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

7. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Saco de poli algodón y/o papel kraft de primer uso.

El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

Norma técnicas peruanas:

N.T.P. 205.032 2015 Sémola de cereales

TE A GRANEL

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Se define como te, al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del género thea.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos físico-químicos:

- Deberá estar libre de todo olor y sabor extraño
- Humedad: No mayor de 10%
- Teína (cafeína): 3.4% - 3.6%

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto TE es de seis (06)

meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de los diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bolsa de TE deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

Denominación del producto
Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
Información nutricional
Código de producción
Fecha de vencimiento
Peso neto
Registro sanitario
Lugar de origen

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de polipropileno de 05 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

7. EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Saco de polipropileno y/o bolsa biorientado primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se aceptará envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- A) Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- B) NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- C) Norma técnicas peruanas:
N.T.P. 209.043 1974 té negro (Revisada el 2015)

TRIGO PELADO ENTERO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Trigo pelado entero, grano seco, duros, limpios y de tamaño uniforme, deberá estar libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas, no contendrá granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados, deberá estar sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, Amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.

- A) Requisitos físico-químicos:
- Humedad: 14,5 % m/m máximo
 - Cenizas: 1.5 % máx.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el trigo pelado es de doce (12) meses garantizando en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

Saco de polipropileno de 50 kg

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada saco de trigo pelado, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

El envase deberá estar envasado en saco de polipropileno de primer uso, según corresponda, por el peso de la presentación de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño con peso de 50 kilos cada saco.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- A Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- B Normas Técnicas Peruanas:
NTP 205.035:1974 (Revisada el 2016) trigo mote.

CARNE DE CERDO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Carne de cerdo entero sin patas ni cabeza, de primera calidad, fresca, no deberá tener más de 12 horas de beneficiado.

Cerdo entero sin patas ni cabeza de 5 a 10 meses de edad, peso entre 45 a 70 kg.

La carne deberá mantener sus propiedades organolépticas (consistencia firme y de color rosado o rojo claro), en buen estado de conservación, con un PH, no mayor de 6.4%.

La carne deberá proceder de centros autorizados por el **SENASA**, e internada con la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (Camal) y haber sido declarada apta para el consumo humano, por la autoridad de salud antes y post mortem.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Pertenece a primera calidad las carcasas de cerdo con buena conformación (abundante masa muscular en piernas, brazuelos y lomos) grasa de color blanco y firme al tacto con un espesor de grasa dorsal no mayor de 25 milímetros a la altura de la última costilla y a cinco centímetros de la línea media dorsal y en forma paralela a esta.

Las carcasas deberán proceder de animales sanos, beneficiados bajo inspección veterinaria y proceder de centros de beneficios autorizados por SENASA. **CALIDAD:** Primera

Requisitos físico-químicos:

- Ph: 5.5 a 6.4
- Las carcasas de cerdo no deberán tener residuos de antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.
- El producto deberá cumplir los requisitos fijados por las Normas del Códex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto carne de cerdo es de (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

Carcasa entera entre 45 a 70 Kg.

5. ROTULADO DEL PRODUCTO

Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente, expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

- **Primario:** Bolsa de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerá al producto).
- **Secundario:** Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su

almacenamiento.

7. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- c. Normas Técnicas Peruanas:
Según lo establecido en la N.T.P N° 201.055-2008 Carnes y productos cárnicos.

CEBOLLA ROJA DE PRIMERA CALIDAD

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada tamaño grande y uniforme de una misma variedad, el color del producto deberá ser típico de la variedad, deberá estar limpio de materias extrañas, tierra piedras, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.

Las cebollas de un mismo lote deberán tener el mismo grado de madurez, presentando por lo menos las dos primeras túnicas exteriores, así como el tallo completamente desecado y el diámetro de la primera calidad más de 70 mm.

Las cebollas rojas o *Allium cepa* de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Deberá ser roja criolla de primea colocada en sacos de polietileno de 50 a 80 kg no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (podrición) de acuerdo al decreto Supremo 007-98 SA Capítulo II: Artículo 26.

a. Requisitos organolépticos

- Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- Sabor: Característico.
- Forma. Globosa, esférica o elipsoidal
- Diámetro: Oscila entre los 3-12 cm
- Peso. Entre 100 y 250 gramos cada una.

b. Requisitos fitosanitarios

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco
- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Alteraciones: V.N 0 %
- Picadura: V.N. 0%

c. Contaminantes:

En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en estos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración,

contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

En sacos de polietileno de 50 a 80 Kg, debe ser de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

a. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

TOMATE ITALIANO

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano.

2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en jvas de plástico debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26

A. Requisitos físicos – químicos:

- Desprendimiento de la piel: Máx. 0%
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras: Máx. 2%
- Brotamiento: Máx. 0%
- Pudrición seca: Máx. 0%
- Pudrición húmeda: Máx. 0%
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores): Máx. 1%
- Mezclas varietales: Máx. 2%

3 VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate italiano, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4 UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5 ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Java de plástico – caja de madera x 25 kg

No se aceptará envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

1. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

ZANAHORIA

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenece a la familia de las Umbeliferae, al género *Daucus* y especie *carota*.

2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño) deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

A. Requisitos organolépticos

- Tamaño: 15 a 17 cm aprox.
- Peso: entre 100 y 250 g. aprox.
- Color naranja con velas perpendiculares a su longitud de color amarillas.
- Textura dura y sólida
- Sabor ligeramente dulce.
- Enteras y firmes.

B. Requisitos fitosanitarios

Deberán estar enteras

Tener un aspecto fresco

Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.

Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.

Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.

Estar exentas de daños causados por plagas.

Exentas de humedad externa anormal.

Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.

3 VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4 UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5 ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

El envase debe ser de primer uso, sacos de polipropileno x 50 kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

PORO

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El poro deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Presentación: Atados de 5 unidades mínimo, debe ser de tamaño de 25 a 30 Cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y sano, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los poros deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

A. Requisitos organolépticos

- Color : característico
- Consistencia : firme
- Forma: tallo largo con hojas verdes.

B. Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.

3 VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto poro es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4 UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5 BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

BETERRAGA

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

La beterraga deberán presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color morado guinda y forma típico del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras, firmes.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo debe ser de tamaño grande y uniforme sin hojas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La Beterraga deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

A. Requisitos organolépticos

- Color: rojo grosella a morado oscuro, hoja verde color pálido.
- Sabor : característico
- Olor : característico
- Consistencia: firme
- Forma: globular cilíndrica o cónica
- Textura: fibrosa fresca carnosa y jugosa.

3 VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto beterraga es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4 UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

1. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

NABO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El nabo deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color y forma típica del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras y firmes.

Presentación. Atados de 4 Unidades de tamaño grande y uniforme.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Deberán estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

A. Requisitos organolépticos

- Color: blanco cubierto por una piel fina
- Olor : Sui generis
- Sabor : característico

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto nabo es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El apio es una planta herbácea de primera calidad

2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo, debe ser tamaño de 25 a 30 cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y son, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Hojas de apio: la presencia de enfermedades daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros) restan vida de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y claro doméstico.

Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición)

A. Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo pos cosecha.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

LECHUGA DE SEDA

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

Las lechugas deberán presentarse limpias, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color y forma típica del cultivar, consistencia: las cabezas deberán de presentarse blandas y firmes.

2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Sanidad: las cabezas no deberán presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas.

A. Requisitos organolépticos

- Color : característico
- Olor: Sui generis
- Sabor: suave, agradable y fresco

3 VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto lechuga de seda, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4 UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5 ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsas de polietileno x 10 kg resistente al peso, manipulación y transporte.

6 BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

PLATANO DE SEDA

1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El plátano de seda deberá ser de calidad seleccionada de olor y color característico de sabor agradable debiendo ser uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez.

Presentación de cada lote deberá ser del mismo cultivar, deberá de tratarse de frutas frescas y limpias con un grado de madurez tal que permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello efectuar su calidad y aroma típico.

El producto será envasado en jabas de madera de 25 kg.

2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Tipo seda, fresco limpio libre de abolladuras

A. Requisitos organolépticos

- Color : Pulpa blanca ligeramente amarillenta, cascara amarilla.
- Olor : Suave característico, dulce perfumado

- Sabor : suave ligeramente dulce característico

Textura : Piel gruesa y lisa pulpa carnosa

3 VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto plátano de seda, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4 UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5 ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

En jabas de madera de 25 kg.

6 BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

PIMIENTA MOLIDA

1. Descripción general

Piper nigrum es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especia. El fruto es una drupa (aproximadamente 5 mm) que se puede usar entera o en polvo obteniendo variedades como la negra, blanca o verde, con la única diferencia del grado de maduración del grano.

2. Características de calidad

Humedad (%): < 12
Cenizas totales (%): < 7
Cenizas insolubles HCl (%): < 1.5
Extracto etéreo (%): 6 - 11
Fibra bruta (%): < 14
Extracto alcohólico (%): 6 - 11
Aflatoxinas B1 (ppb): < 5
Aflatoxinas totales (ppb): < 10
Ocratoxina A (ppb): < 15

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto PIMIENTA MOLIDA es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre

vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

Denominación del producto
Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
Información nutricional
Código de producción
Fecha de vencimiento
Peso neto
Registro sanitario
Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

7. Embalaje para internamiento

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
Normas técnicas peruanas:
NTP 209.105:1976 (Revisada el 2015) pimienta

COMINO MOLIDO

1. Descripción general

Frutos limpios, secos y molidos del *Cuminum cyminum*. Muy aromático con sabor amargo, cálido y un poco picante, de color verdoso

2. Características de calidad

Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños.
Sabor –olor: fuerte -característico.
Color: café verdoso
Humedad: 10% máx.
Granulometría: en malla 20pasa min. 90%

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto COMINO MOLIDO es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

7. Embalaje para internamiento

- Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.133:1979 (Revisada el 2015) COMINO MOLIDO

ACHIOTE

1. Descripción general

La fruta se presenta en racimos, de varias formas (esférica, ovoide, elipsoidal o cónica), generalmente cubierta de espinas, aunque se puede presentar sin ellas. Inmaduras, los frutos son de un color verde o morado y al madurar se vuelven de color pardo-rojizo oscuro, son dehiscentes y al madurar se separan en dos cáscaras duras. Contiene de 30 a 45 semillas de 3 a 4 mm de largo, de forma cónica o piramidal, de color rojo o anaranjado, cubiertas por una fina membrana blanquecina debajo de la cual, hay una capa de parénquima acuoso (bixina) que contiene un colorante. Su principal uso, es en la industria alimentaria como colorante, condimento o especia, gracias a que su toxicidad es nula, según la Organización Mundial de la Salud.

2. Características de calidad

- Aspecto: Grano
- Color: Rojo Naranja
- Olor: Aromatico característico de la especie

- Sabor: característico a la especie
- Humedad: 10%

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto ACHIOTE es de (24) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Bolsas de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

7. Embalaje para internamiento

- Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.200:1982 (revisada el 2018) ACHIOTE

REFRESCO INSTANTANEO

- 1. Descripción general**

Bebidas instantáneas de diferentes sabores que no deben requerir azúcar, cuya la mezcla debe ser en polvo para preparar refrescos instantáneos y la presentación deberá ser en cajas.
- 2. Características de calidad**

El producto debe cumplir los siguientes requisitos nutricionales:

 - CARBOHIDRATOS 5,0 g mínimo
 - VITAMINA B1 0,075g
 - VITAMINA C 4,5 g
 - CALORIAS 20 kcal mínimo
- 3. Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto REFRESCOS es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.
- 4. Unidad de medida**

Unidad= kilogramo
- 5. Rotulado del producto**

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

 - Denominación del producto
 - Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
 - Información nutricional
 - Código de producción
 - Fecha de vencimiento
 - Peso neto
 - Registro sanitario
 - Lugar de origen
- 6. Envase primario para internamiento**
 - Sobres que deberá tener un peso promedio de 15 gramos x sobre, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- 7. Embalaje para internamiento**
 - Cajas de 12 UU cada uno, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.
- 8. Base legal de cumplimiento obligatorio**
 - Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
 - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 203.112:2011 (revisada el 2016) REFRESCO INSTANTANEO.

AJINOMOTO (GLUTAMATO MONOSODICO)

1. Descripción general

El Ajinomoto, glutamato monosódico, es un condimento que potencia el sabor y el aroma de las comidas, de procedencia nacional, granulado blanco y de primera calidad. No debiendo presentar impurezas de ninguna naturaleza

2. Características de calidad

- Actividad de agua: 0.98
- pH: 2.7-3.0
- °Brix : 43-48
- Sal : 2.2-2.8
- Valor energético: 282 Kcal / 1180 KJ
- Sodio: 12300 mg

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto AJINOMOTO(GLUTAMATO MONOSODICO) es de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Sobres de plástico que deberá tener un peso promedio de 100 gramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas o bolsas con 50 UU cada uno, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

COCOA

1. Descripción general

Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada semi-desgrasada de 10-12% contenido graso, reducida a polvo fino por procesos mecánicos de pulverizado.

2. Características de calidad

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| - Contenido de Grasa (%) | 10-12 |
| - Humedad (%) | 4 máx. |
| - Fineza (200 mesh: 75µm) (%) | 98,0 mín. |
| - pH (al 10%) | 6,8 – 7,2 |
| - Cenizas (%) | 10,5 máx. |
| - Color | Marrón oscuro característico |
| - Sabor | Ligero sabor amargo característico |

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto COCOA de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Bolsa de polietileno de 1-5 kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- 7. Embalaje para internamiento**
- Bolsa de papel Kraft de 3 pliegos., resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.
- 8. Base legal de cumplimiento obligatorio**
- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
 - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
 - Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
 - Normas técnicas peruanas:
NTP 208.032:2011 (revisada el 2016) COCOA

SALSA DE TOMATE

1. Descripción general

Producto elaborado a partir de pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, especias y aditivos permitidos, su consistencia es blanca y uniforme, su color rojo característico, con olor y sabor propio de la salsa de tomate.

2. Características de calidad

- | | |
|---------------------------|----------|
| - °BRIX: | 29-32 |
| - % ACIDEZ | 1.28-1.6 |
| - pH 20°C | 3.1-4.1 |
| - Consistencia (cm/30seg) | 1.0-5.0 |
| - %Solidos totales | 31 min |

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SALSA DE TOMATE de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto

- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
 - Información nutricional
 - Código de producción
 - Fecha de vencimiento
 - Peso neto
 - Registro sanitario
 - Lugar de origen
- 6. Envase primario para internamiento**
- Doypack de 100- 200 gramos aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- 7. Embalaje para internamiento**
- Cajas, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.
- 8. Base legal de cumplimiento obligatorio**
- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
 - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
 - Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
 - Normas técnicas peruanas:
NTP 203.080:1981 (revisada el 2017) SALSA DE TOMATE

CANELA ENTERA

- 1. Descripción general**
- Proviene de un árbol sumamente aromático, que llega a medir hasta 15 metros, proviene de la India aunque puede cultivarse en zonas cálidas. Aunque se cree que la canela solo sirve como especie, tiene muchas propiedades medicinales.
- 2. Características de calidad**
- COLOR: Marrón rojizo a marrón cuero.
 - OLORES: Característico agradable.
 - SABOR: Característico.
 - APARIENCIA: Corteza del árbol de la canela, entera en rajadas.
 - Humedad: Máximo 13.7 %.
 - Materias extrañas: 1%.
- 3. Vida útil**
- El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CANELA ENTERA de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambiente de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.
- 4. Unidad de medida**
- Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.183:1981 (Revisada el 2015) CANELA ENTERA

CLAVO DE OLOR

1. Descripción general

Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potencializador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano. Otros usos como analgésico.

2. Características de calidad

- Aspecto: forma alargada
- Color: café.
- Aroma y sabor: característico – aromático.
- Humedad: 15.0 % máx.
- Cenizas: 8.0 % máx.%.

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CLAVO DE OLOR de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y

a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.127:1976 (Revisada el 2015) CANELA ENTERA

VINAGRE

1. Descripción general

Producto obtenido a partir de la fermentación acética del vino blanco.

2. Características de calidad

- Acidez (exp. como ácido acético) % 4.0 – 4.2
- Anhidrido sulfuroso (mg/L) 0 – 75

- pH	2.4 – 3.4
- ° Brix	2.0 – 4.0
- Densidad (g/ml)	1.000 – 1.038
- Contenido de alcohol	0 - 1
- Extracto seco (g/L)	7- 15

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto VINAGRE de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= litro

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Envase PET de 500-1000 ml aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugado de 30 UU cada una, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.021:1970 (revisada el 2017) VINAGRE

SILLAO

1. Descripción general

La salsa de soja o soya, también conocida como sillau, sillao, siyau o siyao, se elabora mediante cuatro ingredientes básicos: soja, trigo, sal y agua. Se requiere realizar una selección cuidadosa de los ingredientes, ya que influyen directamente en el sabor y el aroma del producto. Las características singulares de salsa de soja se originan principalmente de las proteínas contenidas en la soja. Los hidrocarburos contenidos en el trigo son el componente que da a la salsa de soja un fino aroma, el trigo le agrega la dulzura a esta salsa; la sal se disuelve en agua. Esta sal y solución de agua controla la propagación de las bacterias durante el proceso de elaboración y actúa como conservante.

2. Características de calidad

- pH	3.9 + 0.3
- Valor energético	50 kcal / 210 kJ
- Glúcidos	8.6 g
- Azúcar	5 g
- Total grasa	0.07 g
- Grasa saturada	0 g
- Proteínas	3.8 g
- Sal	3076 mg

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SILLAO de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= litro

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Envase de plástico HDPE de la botella y la tapa de plástico de 1 litro aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.

MANI ENTERO

1. Descripción general

Es una legumbre de la familia de las Fabaceae, cuyos frutos son considerados frutos secos que contienen semillas apreciadas en la gastronomía.

2. Características de calidad

Características químicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Humedad	%	2 – 3
Índice de peróxidos	meq / kg	< 5
Acidez	%	< 0,5
Materias extrañas (orgánica y inorgánica)	% m/m	max 0.1
Residuos de plaguicidas		Ausentes
Metales pesados		Ausentes
Aflatoxinas B1	ppb	< 2
Aflatoxinas totales (B+G)	ppb	< 4

Características físicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Materias extrañas (orgánica e inorgánica)	% m/m	max 0.1
Residuos de plaguicidas		Ausentes
Metales pesados		Ausentes

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MANI ENTERO de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional

- Código de producción
 - Fecha de vencimiento
 - Peso neto
 - Registro sanitario y/o SENASA
 - Lugar de origen
- 6. Envase primario para internamiento**
- Fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- 7. Embalaje para internamiento**
- Fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.
- 8. Base legal de cumplimiento obligatorio**
- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
 - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
 - Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
 - Normas técnicas peruanas:
NTP 011.300:1975 (Revisada el 2016) MANI ENTERO

MAYONESA

- 1. Descripción general**
- Es el alimento emulsificado, semi- sólido. Preparado con aceites vegetales comestibles, ingredientes acidificantes y huevos.
- 2. Características de calidad**
- | | | |
|--------------------|-------------------------------|---------------------|
| - Lecitina, mínimo | 22.45mg de fosforo lecitínico | en 100g de mayonesa |
| - Almidon | 0.5% | |
| - pH | 2-4.2 | |
- 3. Vida útil**
- El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MANI ENTERO de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.
- 4. Unidad de medida**
- Unidad= kilogramo
- 5. Rotulado del producto**
- Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Envase de vidrio o de un material adecuado que proteja el producto de la contaminación y del contacto con el aire, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.033:1974 (revisada el 2017) MAYONESA

REQUESON

1. Descripción general

El requesón es un producto lácteo que se obtiene a partir del suero fermentado del queso. Éste se calienta a unos 90°C para que sus proteínas formen una masa mantecosa, de consistencia blanda y color blanquecino. En su origen, el requesón se elaboraba con suero de leche de cabra o de oveja, pero hoy en día se utiliza, en su mayoría, suero de leche de vaca.

2. Características de calidad

- | | | |
|---------------------------|-----|-------------------|
| - Valor Energético | | 588 Kj (141 kcal) |
| - Grasas | | 9 g |
| - de las cuales saturadas | | 6 g |
| - Hidratos de carbono | 5 g | |
| - de los cuales azúcares | | 3 g |
| - Proteínas | | 10 g |
| - Sal | | 0,6 g |
| - Extracto seco | | 24 % mín |

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto REQUESON de (10) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Tarrina - 250 gramos y tapa con sistema inviolable abre fácil, ambas realizadas en polipropileno de uso alimentario, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 202.194:2010 REQUESON

KION

1. Descripción general

La especia de jengibre (*Zingiber officinale*) es un producto obtenido de los rizomas de la planta por medio de deshidratación y molienda. Se trata de una especia totalmente natural sin aditivos químicos.

2. Características de calidad

- Aspecto Seco (bulbo o raíz)
- Color Amarillo a ligeramente amarillo cremoso
- Olor Aromático característico de la especie
- Sabor Astrigente picante
- Humedad Máximo 10%

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto KION de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Envasados en saco de polipropileno, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Envasados en saco de polipropileno de 25 kg aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.220:1984 (revisada el 2015) KION

PASAS RUBIAS O BLANCAS

1. Descripción general

Son el fruto de la vid sometido al desecado, sin pepa, éste puede ser natural, al sol o en secaderos ventilados, y también puede obtenerse utilizando instrumentos o maquinaria de deshidratación. Con ello se consigue una fruta con mayor concentración de sabor y de azúcar, son frutos muy dulces que prolongan su conservación gracias a la reducción de agua

2. Características de calidad

- Color Amarillo claro a pardo característico
- Olor Característico, sin olores extraños
- Sabor Característico al producto
- Textura Suave - Firme
- Humedad (%) max 18%

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto PASAS RUBIAS O BLANCAS de (02) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Envase flexible BOPP/BOPP de aproximadamente 100 a 200 gramos, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.144:1980 (revisada el 2017) PASAS RUBIAS O BLANCAS

GUINDON SECO

1. Descripción general

Producto que proviene de ciruelas (*Prunus domestica*) frescas y maduras; las cuales han sido deshidratadas, además de pasar por un proceso de lavado y tiernizado. De calidad premium.

2. Características de calidad

- Color Café característico
- Olor Característico, libre de olores extraños
- Sabor Característico al producto
- Textura Suave - Firme
- Humedad (%) máx. 34%

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto GUINDON SECO de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Envase flexible BOPP/BOPP de aproximadamente 180 gramos, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.

- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.
- 7. Embalaje para internamiento**
- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
 - El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.
- 8. Base legal de cumplimiento obligatorio**
- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
 - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
 - Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
 - Normas técnicas peruanas:
NTP 209.146:1980 (revisada el 2017) CIRUELA SECA

VAINILLA

- 1. Descripción general**
- Esencia líquida color café, de aroma y sabor característico a vainilla.
- 2. Características de calidad**
- Humedad (%): < 30
 - Cenizas totales (%): < 6
 - Cenizas insolubles HCl (%): < 0.12
 - Extracto etéreo (%): 6 - 10
 - Extracto alcohólico (%): > 46
 - Aflatoxinas B1 (ppb): < 5
 - Aflatoxinas totales (ppb): < 10
- 3. Vida útil**
- El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto VAINILLA de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.
- 4. Unidad de medida**
- Unidad= litro
- 5. Rotulado del producto**
- Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:
- Denominación del producto
 - Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
 - Información nutricional
 - Código de producción

- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Envase pet de 150 a 1000 ml aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.189:1982 (Revisada el 2015) VAINILLA

HARINA DE CHUÑO INGLÉS

1. Descripción general

Es usada como espesante en todo tipo de platos y mazamoras. Se compone de papas dulces y amargas seleccionadas y deshidratadas de manera natural mediante un proceso ancestral que ha perdurado en el tiempo

2. Características de calidad

- Color : Blanco
- Aroma : Característico
- Sabor : Característico

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto HARINA DE CHUÑO INGLÉS de (10) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre

vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Bolsas plásticas de 300gr, 500 gr. O 1 Kg. aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 011.401:2009 (revisada el 2014) HARINA DE CHUÑO INGLES

GELATINA A GRANEL

1. Descripción general

Gelatina en polvo fabricada exclusivamente de pieles de bovino (obtenida por tratamiento ácido). No afecta al sabor de los productos. La gelatina mejora el contenido de proteínas de las preparaciones sin aumentar el valor calórico.

2. Características de calidad

- pH: 4,6 - 6,5
- Humedad: < 15%
- Fuerza gelatina: ±200 blooms (±10)
- Viscosidad: 28 - 40 mp (concentración 6,67% y 60°C)
- Cenizas: < 2 %

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto GELATINA A GRANEL de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Bolsas de polipropileno de aproximadamente 1 a 5 kilogramos de diferentes sabores, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Saco de polipropileno de 1-5 Kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.231:1985 (revisada el 2017) GELATINA A GRANEL

HIGO SECO

1. Descripción general

El higo es un fruto obtenido de la higuera (*Ficus carica*). Desde el punto de vista botánico, el higo es una infrutescencia (un conjunto de frutos). Existen más de 750 especies de higos diferentes entre las comestibles y no comestibles.

2. Características de calidad

- Color: Exento de moho, color uniforme
- Olor: Característico, libre de aromas extraños
- Sabor: Dulce, pulpa melosa sin sabores extraños
- Aspecto: Sanos, limpios, exento de ácaros e insectos y sin ataques de parásitos.

-
3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto HIGO SECO de (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Bolsas de polipropileno de aproximadamente 1 kilogramo, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.145:1980 (revisada el 2017) HIGO SECO

MIEL DE ABEJA

1. Descripción general

La miel es un fluido dulce y viscoso producido por abejas del género Apis, principalmente la abeja doméstica, a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas

(áfidos). Estas sustancias son recogidas por las abejas, luego transformadas al combinarlas con sustancias propias, depositadas, deshidratadas y almacenadas en los panales para su maduración. La intervención del hombre en el proceso de explotación de los panales de la colmena es conocida como apicultura.

2. Características de calidad

- Color: Ámbar oscuro.
- Sabor y Aroma: floral, poco dulce. Persistente, intenso.
- Cuerpos Extraños: Ausencia
- Textura: Viscosa. Con tendencia a cristalización moderada
- Humedad: < 18% (refractometría)
- Sólidos insolubles en agua: < 0.1%
- Cenizas: < 8%
- Acidez Libre: < 40 meg/kg.
- Actividad Diastásica: < 8 (escala Gothe)
- HMF: < 40 mg/kg (white)
- Conductividad: < 0,8 mS/cm
- Azúcares reductores (glucosa+fructosa): >65%
- Sacarosa aparente: > 5%

3. Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MIEL DE ABEJA de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

4. Unidad de medida

Unidad= kilogramo

5. Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

6. Envase primario para internamiento

- Tarrina – 1 kilogramo y tapa con sistema inviolable abre fácil, ambas realizadas en polipropileno de uso alimentario, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

7. Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

8. Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
 - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.

9. DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El postor deberá presentar una declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas. Detallando las características técnicas propias de los sub-ítems o artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando además en un cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el fabricante y/o productor y/o distribuidor (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación, periodicidad y periodo de abastecimiento de los bienes ofertados; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas Bases, del mismo modo el postor deberá adjuntar los requisitos requeridos por cada uno de los productos considerados en las especificaciones técnicas. (Obligatorio para todos los sub ítems componentes del **ITEM PAQUETE N°01 “VÍVERES DIVERSOS” E ITEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS”**).

El postor deberá presentar una declaración jurada de comprometerse a presentar por cada internamiento la constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (Camal) **OBLIGATORIO PARA EL SUB ÍTEM 1 (CARNE DE CERDO)** correspondiente al **ITEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURA Y FRUTAS”**.

El postor deberá en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad. (Presentar Declaración Jurada) (**OBLIGATORIO PARA TODOS LOS ÍTEMS**).

El postor deberá conocer y asumir plenamente el riesgo de entregar los bienes en nuestras Bases que actualmente están declaradas como Zona de Emergencia (Presentar Declaración Jurada) (**OBLIGATORIO PARA TODOS LOS ÍTEMS**).

10. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN-HABILITACIÓN

Requisitos:

El postor debe contar con:

a. ÍTEM PAQUETE N°01 “VÍVERES DIVERSOS”

Registro Sanitario emitido por DIGESA. (**Obligatorio para los sub ítems número 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 y 11**).

Autorización de apertura de funcionamiento de planta y/o establecimiento para procesamiento primario de los alimentos agropecuarios autorizados por el SENASA. (**Obligatorio para el sub ítem número 1, 5 y 12**) procederán de centros autorizados por el SENASA DS N° 004-2011 Área de Inocuidad alimentaria.

b. ÍTEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS”

Autorización de apertura de funcionamiento de planta y/o establecimiento para procesamiento primario de los alimentos agropecuarios autorizados por el SENASA. (**Obligatorio para el sub ítem número 1**), procederán de centros autorizados por el SENASA DS N° 004-2011 Área de Inocuidad alimentaria

Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG, (**Obligatorio para todos los sub ítems 2,3,4,5,6,7,8,9 y 10**).

c. ÍTEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”

Registro Sanitario Vigente emitido por DIGESA, pudiendo ser estas bajadas de internet, las mismas que el comité de selección dará por validas, siempre y cuando estén vigentes a la fecha de presentación de propuestas, esto solo de los artículos que corresponda registro sanitario.

Certificado de autorización sanitaria SENASA del establecimiento que realice el procesamiento primario, esto para todos los productos que no cuentan con registros sanitarios.

Acreditación:

a. ÍTEM PAQUETE N°01 “VIVERES DIVERSOS”

Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete excepto para la levadura y trigo, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo remitir copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero (Carta de autorización emitido por el propietario de almacén para el de uso), destinado al almacenamiento de alimentos perecibles y/o no perecibles que cuenta con certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius (PGH) emitido por DIGESA o DIRESA.

b. ÍTEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS”

Copia simple del Certificado Autorización de apertura de funcionamiento de planta y/o establecimiento para procesamiento primario de los alimentos agropecuarios autorizados por el SENASA en cumplimiento del D.S. N° 004-2011-AG, a nombre del titular del establecimiento (**Obligatorio para el sub ítem 1**)

Copia de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Si la autorización sanitaria no pertenece al postor deberá presentar declaración jurada de vínculo comercial.

c. ÍTEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”

Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo adjuntar copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero, destinado al almacenamiento de alimentos terminados (para los alimentos perecibles y/o no perecibles) que cuenta con certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius (PGH) emitido por Digesa o DIRESA vigente a la fecha de presentación de ofertas.

11. EXPERIENCIA DEL POSTOR – FACTURACIÓN

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM], 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. Se consideran bienes similares a los siguientes:

- **ÍTEM PAQUETE 001 “VIVERES DIVERSOS”:** Abarrotes en general
- **ITEM PAQUETE 002 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS”:** Carne de cordero, carne de pato, carne de vacuno, carne de cerdo, carne de pollo, todo tipo de carnes rojas, todo tipo de verduras y frutas que se consuma fresco.
- **ITEM PAQUETE 003 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”:** Todo tipo de condimentos y especerías.

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 boucher 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

12. CONDICIONES DE OPERACIONES

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

13. TRANSPORTE Y SEGUROS

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

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final a los distintos almacenes, según lo establecido en el numeral 5. Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

14. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.

Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el estado.

15. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El plazo de ejecución del suministro de bienes será aproximadamente a partir del mes de Febrero a Noviembre del 2022 (ITEM PAQUETE 001, ITEM PAQUETE 002 e ITEM PAQUETE 003, de forma periódica la primera semana de cada mes, aproximadamente, según detalle:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

MES	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	TOTAL
%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

El plazo de ejecución contractual se inicia al día siguiente del perfeccionamiento del contrato hasta el 30 de noviembre del 2022, aproximadamente.

16. OTRAS OBLIGACIONES

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

Calidad

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

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

Sistema de Contratación

La contratación se realizará por PRECIOS UNITARIOS.

17. CONDICIONES DEL SUMINISTRO:

Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas, además de señalar la calidad, marca, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en cada una de las especificaciones técnicas:

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

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe contar con:</p> <p>(a) ÍTEM PAQUETE N°01 “VIVERES DIVERSOS” Registro Sanitario emitido por DIGESA. (Obligatorio para los sub ítems número 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 y 11). Autorización de apertura de funcionamiento de planta y/o establecimiento para procesamiento primario de los alimentos agropecuarios autorizados por el SENASA. (Obligatorio para el sub ítem número 1, 5 y 12) procederán de centro autorizados por el SENASA DS N° 004-2011 Área de Inocuidad alimentaria.</p> <p>(b) ÍTEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS” Autorización de apertura de funcionamiento de planta y/o establecimiento para procesamiento primario de los alimentos agropecuarios autorizados por el SENASA. (Obligatorio para el sub ítem número 1), procederán de centros autorizados por el SENASA DS N° 004-2011 Área de Inocuidad alimentaria Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG, (Obligatorio para todos los sub ítems 2,3,4,5,6,7,8,9 y 10).</p> <p>(c) ÍTEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS” Registro Sanitario Vigente emitido por DIGESA, pudiendo ser estas bajadas de internet, las mismas que el comité de selección dará por validas, siempre y cuando estén vigentes a la fecha de presentación de propuestas, esto solo de los artículos que corresponda registro sanitario. Certificado de autorización sanitaria SENASA del establecimiento que realice el procesamiento primario, esto para todos los productos que no cuentan con registros sanitarios.</p> <p><i>Importante</i> <i>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.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>(a) ÍTEM PAQUETE N°01 “VIVERES DIVERSOS” Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete excepto para la levadura y trigo, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo remitir copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero (Carta de autorización emitido por el propietario de almacén para el de uso), destinado al almacenamiento de alimentos perecibles y/o no perecibles que cuenta con certificado de principios generales de higiene</p>

del Codex alimentarius (PGH) emitido por DIGESA o DIRESA. **(Precisando que todos los productos que cuentan con registro sanitario deberían provenir de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de lo contrario puede provenir de almacenamiento que cuenta con el PGH CODEX).**

(b) ÍTEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS”

Copia simple del Certificado Autorización de apertura de funcionamiento de planta y/o establecimiento para procesamiento primario de los alimentos agropecuarios autorizados por el SENASA en cumplimiento del D.S. N° 004-2011-AG, a nombre del titular del establecimiento **(Obligatorio para el sub Ítem 1)**

Copia de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Si la autorización sanitaria no pertenece al postor deberá presentar declaración jurada de vínculo comercial.

(c) ÍTEM PAQUETE N°03 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”

Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo adjuntar copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero, destinado al almacenamiento de alimentos terminados (para los alimentos perecibles y/o no perecibles) que cuenta con certificado de principios generales de higiene del Codex alimentarius (PGH) emitido por Digesa o DIRESA vigente a la fecha de presentación de ofertas.

Importante

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

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a ÍTEM PAQUETE N°01 “VIVERES DIVERSOS”: Dos millones novecientos veintidós mil seiscientos cuarenta y tres con 41/100 Soles (S/. S/ 2,922,643.41); ÍTEM PAQUETE N°02 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS”: Seiscientos diecinueve mil setecientos ochenta y cuatro con 46/100 soles (S/.619,784.46); ÍTEM PAQUETE N°03 “ESPECERÍAS Y CONDIMENTOS”: Quinientos ochenta y nueve mil quinientos cuarenta y nueve con 23/100 soles (S/. 589,549.23), 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. Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">-ÍTEM PAQUETE 001 “VIVERES DIVERSOS”: Abarrotes en general-ITEM PAQUETE 002 “CARNE, VERDURAS Y FRUTAS”: Carne de cordero, carne de pato, carne de vacuno, carne de cerdo, carne de pollo, todo tipo de carnes rojas, todo tipo de verduras y frutas que se consuma fresco.-ITEM PAQUETE 003 “CONDIMENTOS Y ESPECERIAS”: Todo tipo de condimentos y especerías. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

**CAPÍTULO IV
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">98 puntos</p>
B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.⁹</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁰, y estar vigente¹¹ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>Presenta Certificado ISO 37001 2 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

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

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

¹¹ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

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

¹³ 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 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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 NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras

penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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"

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 1

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 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 consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²⁰

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.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 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° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UO 0834 – 1
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]	[%] ²¹
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[%] ²²
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
	TOTAL OBLIGACIONES	100% ²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 1

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 1

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁴ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2020-EP/UE 0834 – 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] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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