



COLEGIO MILITAR "FRANCISCO BOLOGNESI"
AREQUIPA

**BASES DE CONTRATACION DIRECTA
Nº 001- 2025**

PRIMERA CONVOCATORIA

**ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA CADETES
DEL COLEGIO MILITAR FRANCISCO BOLOGNESI**



PRIMERA CONVOCATORIA

AREQUIPA - 2025

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.



CONDICIONES ESPECIALES DE LA CONTRATACION DIRECTA



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : IEPM - COLEGIO MILITAR FRANCISCO BOLOGNESI
 RUC N° : 20209556431
 Domicilio legal : Av. Victor Raul Haya de la Torre S/N A.S.A.
 Teléfono: : 054-225915 anexo 220
 Correo electrónico: : adquisiciones@cmfb.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE ALIMENTOS para el batallón de cadetes internos de la IEPM - Colegio Militar "Francisco Bolognesi"**, para los meses de marzo y abril correspondiente al año 2025.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Memorandum de Direccion** de fecha **21 de marzo del 2025**.



1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados.

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. **ITEM PAQUETE**

1.6. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.7. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de tres (3) días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Distribucion gratuita; recabar las bases en el área de Abastecimientos de la IEPM - Colegio Militar "Francisco Bolognesi", ubicado en la Avenida Victor Raul Haya de la Torre S/N Alto Selva Alegre – Arequipa, en Horario de 7:30 a 15:30 Horas.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 32185 Ley de Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 0234-2022-EF.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, aprueba el Texto Unico Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

- Directivas OSCE.
- Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República - Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Ley N° 27444 — Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 — Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27927 que modifica la Ley N° 27806.
- Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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



Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)³
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² 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/>

³ 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 |
| <i>El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.</i> |

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁴.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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



- a) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) 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).

- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁶.
- g) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁷.

Importante

⁴ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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.

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

Importante

- *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 el área de abastecimientos de la IEPM - Colegio Militar "Francisco Bolognesi", ubicado en la Av. Víctor Raul Haya de la Torre s/n, Distrito de Alto Selva Alegre, Provincia y Departamento de Arequipa.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en un solo pago a la culminación y entrega total de los bienes adquiridos.

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

- Recepción del área de Almacén General.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Factura Electrónica
- Guía de remisión (destinatario + sunat) debidamente firmada y sellada.
- Comprobante de pago. (Entidad)

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

Dicha documentación se debe presentar en el Area de Abastecimiento y Servicios Generales de la IEPM - Colegio Militar "Francisco Bolognesi", ubicado en la Av. Victor Raul Haya de la Torre s/n, Distrito de Alto Selva Alegre, Provincia y Departamento de Arequipa.



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

REQUERIMIENTO N° 01

CARNES BLANCAS, ROJAS Y PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS -2025-AREA DE
COCINA.FECHA: Arequipa, 04 de marzo del 2025.

I.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de productos perecibles, Carnes blancas, rojas y productos hidrobiológicos para el alumnado de la IEPM - CMFB para el año 2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA



El presente proceso busca garantizar la disponibilidad de Carnes blancas, rojas y productos hidrobiológicos con la finalidad de garantizar el acceso de nuestros cadetes a preparaciones culinarias que cumplan con las cinco leyes de una alimentación saludable: suficiente, variada, completa, equilibrada, adecuada e inocua, garantizando de esta manera que sea principio de esta institución promover y promocionar en nuestros estudiantes hábitos de alimentación saludable, que son base para un mejor desarrollo cognitivo y mejor resistencia física. Una alimentación saludable, garantiza una mejor calidad de vida

3. ANTECEDENTES

Los alumnos de la IEPM - CMFB, como parte del sistema de educación básica regular del MINEDU y del MINDEF, reciben a través del Área de Alimentación, preparaciones culinarias que les permite cubrir los requerimientos de nutrientes que, en promedio, un adolescente necesita como parte de su formación educativa y premilitar realizando. Es así, que en forma anual se realiza el requerimiento de alimentos perecibles y no perecibles a fin de que los procesos de compra correspondientes puedan darse en forma oportuna garantizando la atención alimentaria durante todo el año escolar.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes: Productos perecibles, carnes blancas, rojas y productos hidrobiológicos, para la alimentación proyectada para los cadetes del Colegio Militar "Francisco Bolognesi" para los meses de marzo y abril del 2025.

58

5. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 Descripción y cantidades de los bienes.

| ITEM 01 - CARNES BLANCAS | | | | |
|--------------------------|---|------------|--------------------------|---------------------------|
| Artículo | Descripción | U/M | Consumo Mensual 2 Aprox. | Entregas mensuales aprox. |
| 1 | Cerdo Corte Único | Kilogramos | 1700 | 850 |
| 2 | Pollo entero fresco limpio sin menudencia | Kilogramos | 5200 | 2600 |



| ITEM 02 - CARNES ROJAS | | | | |
|------------------------|-----------------|------------|--------------------------|---------------------------|
| Artículo | Descripción | U/M | Consumo Mensual 2 Aprox. | Entregas mensuales aprox. |
| 1 | Res Corte Único | Kilogramos | 6200.00 | 3100.00 |

| ITEM 03- PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS | | | | |
|------------------------------------|-----------------------|------------|--------------------------|---------------------------|
| Artículo | Descripción | U/M | Consumo Mensual 2 Aprox. | Entregas mensuales aprox. |
| 1 | Choros | kilogramos | 400 | 200 |
| 2 | Pescado Bonito Fresco | kilogramos | 1700 | 850 |

5.2 GARANTIA COMERCIAL

La garantía comercial del postor por el suministro de los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los Items ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento). El requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la garantía comercial de todos los artículos de los Items es de tres (3) días calendarios. Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse a realizar la reposición de los bienes en un plazo máximo de Un (01) día calendario por tratarse de alimentos, sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

5.3 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

El Contratista internará los productos de acuerdo a las cantidades y especificaciones de las Órdenes de Compras emitidas, en el Almacén de Alimentos de la IEPM - Colegio Militar "Francisco Bolognesi" sito en en la Av. Víctor Raúl Haya de la Torre S/N Distrito de Alto Selva Alegre, Provincia y Departamento de Arequipa, en el siguiente horario el día lunes de todas las semanas, desde las 07:00 am hasta las 10:00 am, el proveedor entregará el pedido completo de los alimentos que se utilizarán durante la semana, de acuerdo al Cronograma de entregas y los requerimientos de la IEPM – CMFB.

El **Plazo de entrega** de los productos será hasta de **(03)** días calendario, después de ser recepcionada la Orden de compra respectiva.

Los alimentos que no cumplan con las especificaciones técnicas no serán recepcionados, y devueltos en el acto.

Los requerimientos (Pedidos) solicitado por la institución, serán los viernes de cada semana durante el periodo de vigencia del contrato.

5.4 DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con los requisitos siguientes:

5.4.1 De acuerdo al **Decreto Supremo 007-98-SA**

5.4.2 Según Decreto Supremo N° 020-2022. Artículo 100, referente al equipamiento de los puntos de desembarque temporal, los materiales y utensilio empleados en los puntos de desembarque temporal deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Garantizar la supervivencia y protección de los recursos hidrobiológicos contra la contaminación y daño físico.
- Ser de material resistente, lisos, no absorbentes, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas.
- Fáciles de limpiar, desinfectar y mantenidos en buenas condiciones de salubridad.
- En tal sentido, el proveedor debe de entregar en caja Isotérmica blancas (Cooler con Tapa) con las siguientes características:
las medidas alto 53.34, ancho 47.63, largo 106.68, capacidad 142 L.
- El proveedor está obligado a entregar 4 caja Isotérmicas nuevas el día de la presentación de nuestras, las cuales quedarán en custodia del Almacén de víveres del colegio militar Francisco Bolognesi – Arequipa.
- El Colegio Militar Francisco Bolognesi, se reserva el roturado de las cajas isotérmicas del postor ganador para la recepción del producto durante el periodo contractual.

5.4.3 Transporte en vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación.

5.4.4 En el transporte de estos productos no deberá romperse la cadena de frío.

5.4.5 Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

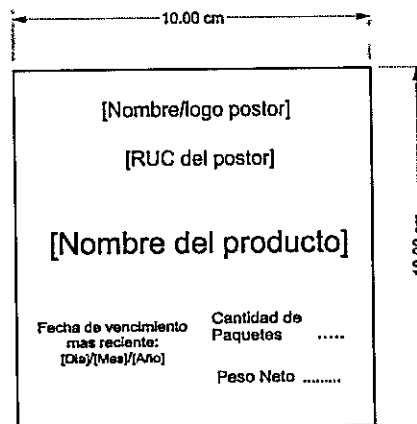


6. ROTULADO DEL ENVASE PRIMARIO Y EMBALAJE.

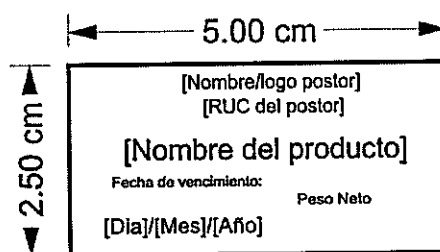
Todas las presentaciones de todos los productos tanto en el envase primario como el

embalaje deberán ser rotulados con la siguiente información:

Para envases Grandes:



Para envases pequeños:



7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION.

7.1 CONFORMIDAD DE LA RECEPCION DE LOS PRODUCTOS

La conformidad de Recepción, de los productos estará referida a los siguientes aspectos:

- Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
- De no ser encontrado conforme el producto, el responsable del Almacén procederá a informar al Área de Abastecimiento y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de uno (01) día calendario, contados a partir del día siguiente de recibida la notificación. En este caso se suspenderá el procedimiento de aplicación de penalidades y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir con la entrega.

e) Los documentos que deben ser devueltos al contratista con posterioridad a la Recepción y Conformidad para efectos de su solicitud de pago de facturas, son los siguientes:

- Orden de compra firmada por el encargado de almacén de víveres de la IEPM – CMFB.
 - Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la entrega efectuada.
 - Guía de remisión (destinatario + sunat) debidamente firmada y sellada.
 - Comprobante de pago.
 - Fórmula de reajuste
- Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno desde la fecha de suscripción del Contrato hasta la entrega total de los suministros de bienes.

8. CARACTERISTICA TÉCNICAS.

8.1 Especificaciones técnicas



ÍTEM 01 - CARNES BLANCAS

➤ Artículo 1: CERDO CORTE ÚNICO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | | | |
|--------------------------------|--|----------------------|---|
| Denominación del bien | : CARNE DE CERDO – CORTE ÚNICO | Denominación técnica | : |
| CARNE DE PORCINO – CORTE ÚNICO | | | |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO | | |
| Descripción general | : Carcasa de cerdo – corte único | | |
| | sin patas, sin cabeza, sin grasa de capadura, sin grasa inguinal y sin restos del aparato urogenital, de machos castrados oportunamente o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad, la carcasa ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. | | |
| | - Peso Neto (carcasa): 40.0 a 50.0 Kg. | | |
| | - La conformación de la carcasa deberá tener abundante masa muscular en la pierna, el brazuelo y el lomo; cuya grasa deberá ser de color blanco y de consistencia firme, con un espesor de 10 mm como máximo, la carne de cerdo, deberá proceder de camales autorizados por el SENASA Arequipa a fin de declararla apta para su consumo. | | |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La carne de cerdo – corte único refrigerado, debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG.

La carne de cerdo – corte único refrigerado, no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en

el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

La carne de cerdo – corte único refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Aspecto general | Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne. | NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición |
| Color | Característico de acuerdo a la especie. Tono rosa pálido sin puntos blancos | |
| Olor | Sui generis y exento de cualquier olor anormal | |
| Consistencia | Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa | |
| pH | Entre 5,5 y 6,4 | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

2.3. Rotulado

La carne de cerdo corte único refrigerado a temperatura no mayor de 4 °C, debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

2.4. Internamiento:

El internamiento de la carne se dará presentando en forma obligatoria la CONSTANCIA DE BENEFICIO o CERTIFICADO DE CALIDAD expedido por el médico veterinario del camal o planta de beneficio autorizada.

La carcasa deberá identificar su condición y calidad sanitaria (clasificación), debiendo certificar la inspección sanitaria del camal es decir su procedencia, así como señalar su fecha de faena miento (muerto), peso neto y peso bruto. NTP 201.055:2008

➤ **Artículo 2: POLLO ENTERO FRESCO LIMPIO SIN MENUDENCIA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARNE DE POLLO ENTERO FRESCO, LIMPIO SIN MENUDENCIA

Denominación técnica : CARNE DE POLLO ENTERO FRESCO, LIMPIO SIN MENUDENCIA

Unidad de medida : kilogramo

Descripción general : Pollo es el ave de la especie Gallus domesticus, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden estar presentes. La carcasa puede tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El pollo entero sin menudencia refrigerado debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

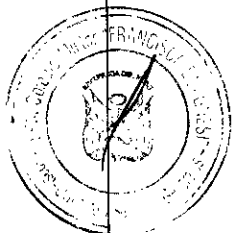
El peso de carcasa debe ser no menor de 2.2 kilogramos ni mayor a 2.5 kilogramos.

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, limpias y desinfectadas. El internamiento de la carne procederá con la debida entrega CONSTANCIA DE BENEFICIO o CERTIFICADO DE CALIDAD expedido por el médico veterinario ó jefe de aseguramiento de calidad de centros de beneficio autorizados por la autoridad sanitaria competente.

El pollo entero sin menudencia refrigerado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Aspecto general | <p>La carcasa:</p> <ul style="list-style-type: none">- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura. | NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | | REFERENCIA |
|---|---|--------------------------------------|--|--|
| <p>Tolerancias</p> <p>Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia</p> | Tipo de defecto / Ubicación de defecto | Tamaño de tolerancia (lineal) | Cantidad de tolerancia (máxima) | <p>NTP 201.054:2023</p> <p>CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición</p> |
| | Mancha rosada ^a en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala | 3 cm ^b | 4 defectos por pollo | |
| | Mancha rosada ^a en: Punta de ala | Segmento completo | | |
| | Cañones en: Costillas, alas o rabadilla | 0,5 cm | 6 defectos por pollo | |
| | Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla | 1,5 cm | 6 defectos por pollo | |
| | Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo | 5 cm | 4 defectos por pollo | |
| | Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo | 5 cm | 1 defecto por pollo | |
| | Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla) | 5 cm | 1 defecto por pollo | |
| | Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna | 2 cm ^f | 4 defectos por pollo | |
| | Despigmentación de cutícula en: Pollo completo | - | 15% superficie total por pollo | |
| <p>^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C.</p> <p>^{b, f} Diámetro.</p> <p>^c Piel abierta sin afectar el músculo.</p> <p>^d Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C.</p> <p>^e Propio del enfriamiento en el chiller.</p> <p>Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.</p> | | | | |
| Color | Característico del pollo | | | |
| Olor | Sui generis y exento de cualquier olor anormal | | | |
| Consistencia | Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa | | | |
| Ph | De 5,8 a 6,5 | | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |



2.2 Envase y/o embalaje

El envase que contenga al producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase y el embalaje deben ser impermeables, resistentes, deben proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico limpias y desinfectadas, fácilmente higienizables.

2.3 Rotulado

La carne de pollo corte único refrigerado a temperatura no mayor de 4 °C, debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



ÍTEM 02 - CARNES ROJAS

➤ Artículo N° 1: Res Corte Único

Descripción: Carne de vacuno modalidad cuarto compensado, no mayor a tres años, fresca no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado (muerto), de primera calidad, mínima cobertura de grasa, de óptima madurez, textura, firmeza y color del músculo.

PESO NETO PECHO: 55 KILOS

PESO NETO PIERNA: 65 KILOS

De la totalidad del peso de los cuartos compensados deberá contener un 75% entre músculos, nervios y tendones; y el 25% de hueso adherido a las mismas

La carne deberá tener buenas características de conformidad y acabado manteniendo sus propiedades organolépticas, con un PH no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación. La carne de vacuno destinada para el consumo humano, deberá proceder de camales autorizados por el SENASA Arequipa a fin de declararla apta para su consumo por la autoridad de salud ante post mortem.

La carne deberá ser únicamente de procedencia nacional y deberá presentar en el momento del internamiento su Certificado de Sanidad y/o Certificado Bromatológico expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

La carcasa deberá identificar su condición y calidad sanitaria (clasificación), debiendo certificar la inspección sanitaria del camal es decir su procedencia, así como señalar su fecha de faena miento (muerto), peso neto y peso bruto.

Ref. NTP 201.055:2008

REQUERIMIENTO N° 02

HUEVOS - PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS-2025-AREA DE COCINA.

I.- ESPECIFICACIONES TECNICAS

9. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de productos no perecibles, Lácteos y derivados para el alumnado de la IEPM - CMFB para el año 2025.

10. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca garantizar la disponibilidad de productos lácteos y derivados con la finalidad de garantizar el acceso de nuestros cadetes a preparaciones culinarias que cumplan con las cinco leyes de una alimentación saludable: suficiente, variada, completa, equilibrada, adecuada e inocua, garantizando de esta manera que sea principio de esta institución promover y promocionar en nuestros estudiantes hábitos de alimentación saludable, que son base para un mejor desarrollo cognitivo y mejor resistencia física. Una alimentación saludable, garantiza una mejor calidad de vida.

11. ANTECEDENTES



Los alumnos de la IEPM - CMFB, como parte del sistema de educación básica regular del MINEDU y del MINDEF, reciben a través del Área de Alimentación, preparaciones culinarias que les permite cubrir los requerimientos de nutrientes que, en promedio, un adolescente necesita como parte de su formación educativa y premilitar realizando. Es así, que en forma anual se realiza el requerimiento de alimentos perecibles y no perecibles a fin de que los procesos de compra correspondientes puedan darse en forma oportuna garantizando la atención alimentaria durante todo el año escolar.

12. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes: Productos no perecibles, productos lácteos y derivados, para la alimentación proyectada para los cadetes del Colegio Militar "Francisco Bolognesi", para los meses de marzo y abril del 2025.

13. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 Descripción y cantidades de los bienes.

| ITEM UNICO - PRODUCTOS HUEVOS, PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS | | | | |
|--|---------------|-----------|---------------------|-------------------------------|
| N° | DESCRIPCION | U/M | CONS. MENSUAL 2. | ENTREGAS MENSUALES APEROX. |
| 1 | Huevos Rosado | Kilogramo | 1300 | 650 |

| | | | | |
|---|--|-----------|-------|------|
| 2 | Leche reconstituida enriquecida con vitaminas a y d. | Lata | 10400 | 5200 |
| 3 | Mantequilla | Kilogramo | 80 | 40 |
| 4 | Queso Paria | Kilogramo | 1200 | 600 |

13.2 GARANTIA COMERCIAL

La garantía comercial del postor por el suministro de los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los Items ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento). El requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la garantía comercial de todos los artículos de los ítems es de tres (3) días calendarios. Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse a realizar la reposición de los bienes en un plazo máximo de Un (01) día calendario por tratarse de alimentos, sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

13.3 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION



El Contratista internará los productos de acuerdo a las cantidades y especificaciones de las Órdenes de Compras emitidas, en el Almacén de Alimentos de la IEPM - Colegio Militar "Francisco Bolognesi" sito en en la Av. Víctor Raúl Haya de la Torre S/N Distrito de Alto Selva Alegre, Provincia y Departamento de Arequipa, en el siguiente horario el día lunes de todas las semanas, desde las 07:00 am hasta las 10:00 am, el proveedor entregará el pedido completo de los alimentos que se utilizarán durante la semana, de acuerdo al Cronograma del entregas y los requerimientos de la IEPM – CMFB.

El **Plazo de entrega** de los productos será hasta de **(03)** días calendario, después de ser recepcionada la Orden de compra respectiva.

Los alimentos que no cumplan con las especificaciones técnicas no serán recepcionados, y devueltos en el acto.

Los requerimientos (Pedidos) solicitado por la institución, serán los viernes de cada semana durante el periodo de vigencia del contrato.

13.4 DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS

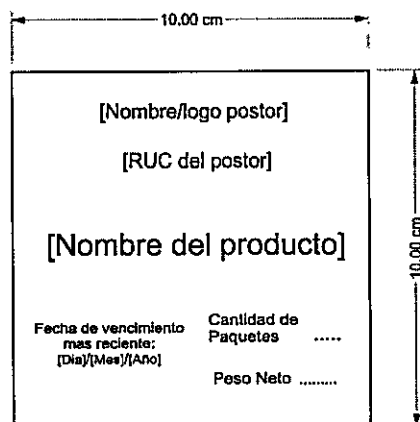
El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con los requisitos siguientes:

- De acuerdo al decreto supremo 007/98-SA.
- Transporte en vehículos de uso exclusivo para transporte de alimentos, cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación.
- En el transporte de estos productos no deberá romperse la cadena de frío.
- Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

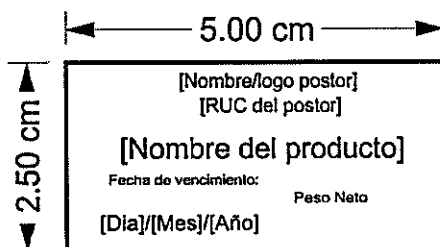
14. ROTULADO DEL ENVASE PRIMARIO Y EMBALAJE.

Todas las presentaciones de todos los productos tanto en el envase primario como el embalaje deberán ser rotulados con la siguiente información:

Para envases Grandes:



Para envases pequeños:



15. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION.

7.1 CONFORMIDAD DE LA RECEPCION DE LOS PRODUCTOS

La conformidad de Recepción, de los productos estará referida a los siguientes aspectos:

- Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
- De no ser encontrado conforme el producto el responsable del Almacén procederá a informar al Área de Abastecimiento y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de uno (01) día calendario, contados a partir del día siguiente de recibida la notificación. En este caso se suspenderá el

procedimiento de aplicación de penalidades y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir con la entrega.

e) Los documentos que deben ser devueltos al contratista con posterioridad a la Recepción y Conformidad para efectos de su solicitud de pago de facturas, son los siguientes:

- Orden de compra firmada por el encargado de almacén de víveres de la IEPM – CMFB.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la entrega efectuada.
- Guía de remisión (destinatario + sunat) debidamente firmada y sellada.
- Comprobante de pago.
- Formula de reajuste



Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno desde la fecha de suscripción del Contrato hasta la entrega total de los suministros de bienes.

16. CARACTERISTICA TECNICAS.

8.1 Especificaciones técnicas

ÍTEM 01 HUEVOS - PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS

➤ ARTICULO N° 1: Huevo Rosado

1) CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : Huevo rosado ((NTP 011.219:2015)

Tipo de alimentos: Perecibles

Unidad de medida : Kilogramo

2) CARACTERISTICAS TECNICAS DE BIEN

a) CARACTERISTICAS

Tipo : Huevo de gallina, fresco, rosado

Calidad : Primera, cumplimiento de NTP011.219:2015

Características Organolépticas: Cascara color rosado, limpia y sin rajaduras, yema céntrica, Clara firme, no fluida, no incubado, libre de restos de embrión, olor, sabor característico, pH: 6.5 – 7.5

b) FORMA DE ENTREGA

Peso de producto : 63 gr +/- 1 gramo

Envase primario : Bandeja de cartón prensado con contenido de 30 huevos envuelto en film con peso aproximado de 1.890 kg +/- 20 gramos.

Envase Embalaje : Agrupado de 6 bandejas y envueltas en film

c) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la modalidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga exclusiva para el transporte de alimentos y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, según art. 6.6 del RM 1020-2010/MINSA.

El proveedor deberá hacer entrega de la Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto.

➤ **ARTICULO N° 2: LECHE RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D.**

1) CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: Leche reconstituida enriquecida con vitaminas A y D D.S. N° 004-2022-MIDAGRI que modifica el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, aprobado mediante D. S. N° 007- 2017-MINAGRI

Tipo de alimento: Conserva enlatado

Unidad de medida: Unidad (lata)

2) CARACTERISTICAS TECNICAS DE BIEN

a) CARACTERISTICAS

Descripción

: Es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco. Las materias primas utilizadas para su elaboración son: leche y leches en polvo y/o nata (crema) y/o natas (cremas) en polvo y/o productos a base de grasa de leche. Para ajustar la proteína puede utilizarse retentado de la leche y/o permeado de la leche y/o lactosa. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el período de los análisis solicitados). Se aceptan las denominaciones comerciales aprobadas por la autoridad sanitaria para el alimento.



Características Organolépticas y Fisicoquímicas:

| | |
|-----------------------------------|--|
| Color | De blanco a crema |
| Olor | Característico a leche, exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto |
| Sabor | Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza. |
| Aspecto | Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas. |
| Grasa (g/100g) | Mínimo 6.4 |
| Sólidos no grasos (g/100g) | Mínimo 16.5 |
| Proteína (g/100g) | Mínimo 6.0 |

Características Microbiológicas: Estéril comercialmente

b) FORMA DE ENTREGA

Peso de producto : 400 gr +/- 10 gramos
Envase primario : Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anti-Corrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente-
te estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento

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



Envase Embalaje : Caja de cartón nueva de 24 o 48 unidades, el empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

c) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la modalidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga exclusiva para el transporte de alimentos y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, según art. 6.6 del RM 1020-2010/MINSA

➤ **ARTICULO N° 3: Mantequilla Kg.**

1) CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : Mantequilla (NTP 202.024:2021, NTP 209.038)
Tipo de alimentos: Elaborado
Unidad de medida : Kilogramo

2) CARACTERISTICAS TECNICAS DE BIEN

a) CARACTERISTICAS

Descripción : Descripción general es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de esta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser provenientes pasteurizados. La sal utilizada debe cumplir en los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

Características Organolépticas

| Características | Especificación | Referencia |
|-----------------|--|--|
| Sabor y Olor | De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza | NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos |
| Color | Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro | |
| Aspecto | De consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas | Requisito del PNAEQW |

Características Físico Químicas

| Características | Especificación | Referencia |
|---|----------------|--|
| Humedad (%) | Máximo 16 | NTP 202.024:2021 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos |
| Materia grasa de leche (%) | Mínimo 80 | |
| Sólidos no grasos de la leche (%) | Máximo 2 | |
| Acidez expresada como ácido oleico (%) | Máximo 0,3 | |
| Índice de peróxido (meq. de peróxido/Kg de materia grasa) | Máximo 1,0 | |

Características Microbiológicas



| Agente Microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g | |
|------------------------------|-----------|-------|---|---|--------------|-----------------|
| Mohos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Cófiliformes | 4 | 3 | 5 | 3 | 10 | 10 ² |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 7 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio III.1. Mantequilla y margarinas.

Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

| Envase | Tipo | Materiales |
|-------------------|-----------|--|
| Envase primario | Envoltura | Papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado |

> ARTICULO N° 4: QUESO PARIA KG.

1) CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : Queso de paria (NTP 202.148.1998)
Tipo de alimentos: Perecibles
Unidad de medida : Kilogramo

2) CARACTERISTICAS TECNICAS DE BIEN

a) CARACTERISTICAS

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

Descripción sensorial : Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura solida

b) FORMA DE ENTREGA

Peso de producto : 1 kilogramo +/- 50 gramos
Envase primario : Bolsa de polietileno (PET) gofrada empacada al vacío.
Envase Embalaje : Caja de cartón de primer uso nueva por 20 kilogramos.

c) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la modalidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga exclusiva para el transporte de alimentos y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, según art. 6.6 del RM 1020-2010/MINSA.



REQUERIMIENTO N° 04

PRODUCTOS ELABORADOS-2025-AREA DE COCINA.

I.- ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de productos perecibles, productos elaborados para el alumnado de la IEPM - CMFB para el año 2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca garantizar la disponibilidad de estos productos con la finalidad de garantizar el acceso de nuestros cadetes a preparaciones culinarias que cumplan con las cinco leyes de una alimentación saludable: suficiente, variada, completa, equilibrada, adecuada e inocua, garantizando de esta manera que sea principio de esta institución promover y promocionar en nuestros estudiantes hábitos de alimentación saludable, que son base para un mejor desarrollo cognitivo y mejor resistencia física. Una alimentación saludable, garantiza una mejor calidad de vida.

3. ANTECEDENTES

Los alumnos de la IEPM - CMFB, como parte del sistema de educación básica regular del MINEDU, y del MINDEF, se elabora una dieta alimentaria que les permita el desarrollo correcto de sus actividades cotidianas, como parte de la formación educativa y formativa pre militar, realizando anualmente la contratación de suministro de alimentos que deben suministrarse durante todo el año escolar.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes: Productos perecibles, productos elaborados, para la alimentación proyectada para los cadetes del Colegio Militar "Francisco Bolognesi", para los meses de marzo y abril del 2025.

5. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 Descripción y cantidades de los bienes.

ITEM UNICO – PRODUCTOS ELABORADOS

| N° | DESCRIPCION | U/M | CONS. 2 MESES. | ENTREGAS MENSUALES APROX. |
|----|--------------------|-----|-------------------|---------------------------------|
| 1 | Pastel de choclo | Und | 2400 | 1200 |
| 2 | Pizza personal | Und | 1200 | 600 |
| 3 | Tamal de maíz | Und | 4800 | 2400 |
| 4 | Torta tres leches | Und | 1800 | 900 |
| 5 | Torta de chocolate | Und | 1800 | 900 |
| 6 | Torta de zanahoria | Und | 2400 | 1200 |

6. GARANTIA COMERCIAL



La garantía comercial del postor por el suministro de los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los ítems ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento). El requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la garantía comercial de todos los artículos de los ítems es de tres (3) días calendarios. Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse a realizar la reposición de los bienes en un plazo máximo de Un (01) día calendario por tratarse de alimentos, sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

7. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

El Contratista internará los productos de acuerdo a las cantidades y especificaciones de las Órdenes de Compras emitidas, en el Almacén de Alimentos de la IEPM - Colegio Militar "Francisco Bolognesi" sito en en la Av. Víctor Raúl Haya de la Torre S/N Distrito de Alto Selva Alegre, Provincia y Departamento de Arequipa, en el siguiente horario el día lunes de todas las semanas, desde las 07:00 am hasta las 10:00 am, el proveedor entregará el pedido completo de los alimentos que se utilizarán durante la semana, de acuerdo al Cronograma de la entregas y los requerimientos de la IEPM – CMFB.

El **Plazo de entrega** de los productos será hasta de **(03)** días calendario, después de ser recepcionada la Orden de compra respectiva.

Los alimentos que no cumplan con las especificaciones técnicas no serán recepcionados, y devueltos en el acto.

Los requerimientos (Pedidos) solicitado por la institución, serán los viernes de cada semana durante el periodo de vigencia del contrato.

8. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con los requisitos siguientes:

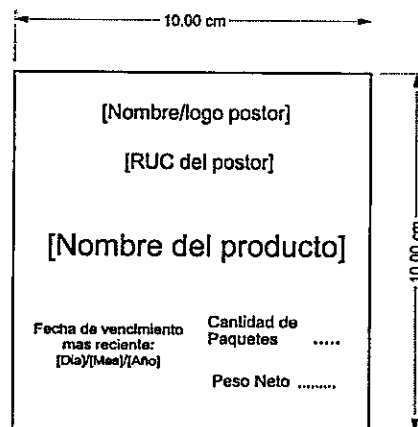
- De acuerdo al decreto supremo 007/98-SA.

- Transporte en vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación.
- En el transporte de estos productos no deberá romperse la cadena de frío.
- Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

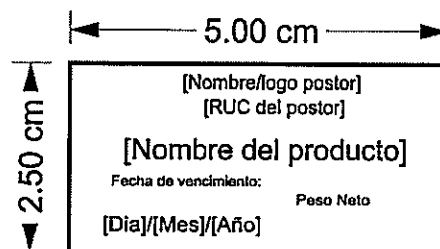
9. ROTULADO DEL ENVASE PRIMARIO Y EMBALAJE.

Todas las presentaciones de todos los productos tanto en el envase primario como el embalaje deberán ser rotulados con la siguiente información:

Para envases Grandes:



Para envases pequeños:



10. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION.

10.1 CONFORMIDAD DE LA RECEPCION DE LOS PRODUCTOS

La conformidad de Recepción, de los productos estará referida a los siguientes aspectos:

- a) Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.

- b) Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- c) En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
- d) De no ser encontrado conforme el producto el responsable del Almacén procederá a informar al Área de Abastecimiento y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de uno (01) día calendario, contados a partir del día siguiente de recibida la notificación. En este caso se suspenderá el procedimiento de aplicación de penalidades y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir con la entrega.
- e) Los documentos que deben ser devueltos al contratista con posterioridad a la Recepción y Conformidad para efectos de su solicitud de pago de facturas, son los siguientes:



- Orden de compra firmada por el encargado de almacén de víveres de la IEPM – CMFB.
 - Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la entrega efectuada.
 - Guía de remisión (destinatario + sunat) debidamente firmada y sellada.
 - Comprobante de pago.
 - Formula de reajuste
- Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno desde la fecha de suscripción del Contrato hasta la entrega total de los suministros de bienes.

11. CARACTERISTICA TECNICAS.

8.1 Especificaciones técnicas

ÍTEM 01 PRODUCTOS ELABORADOS

Artículo 01 – PASTEL DE CHOCLO.

Referencia: RM 1020-2010-MINSA

Referencia: NTP -205.047.1981

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: Pastel de choclo

Tipo de alimentos: Perecibles

Grupo de alimentos: Panificación y Galletería (RM 1020-2010/MINSA)

Unidad de medida: Unitaria personal

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

Masa:

- Choclo fresco desgranado
- Harina
- Sal
- Mantequilla sin sal
- Agua

Relleno:

- Queso rallado

b) FORMA DE ENTREGA

Peso de producto 150 gr +/- 10 gr

Envase primario Rectangular plástico cristalino 100 % para atención personal con las siguientes medidas:

Base: 11 cm X 9 cm +/- 0.5 cm X 13 cm +/- 0.5 cm con altura de 4 cm +/- 0.5 cm

Según artículo 6.5.7. del RM 1020- 2000/ MINSA.

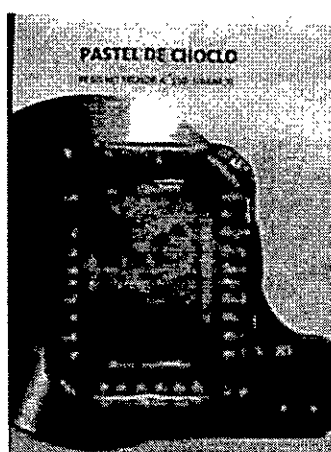
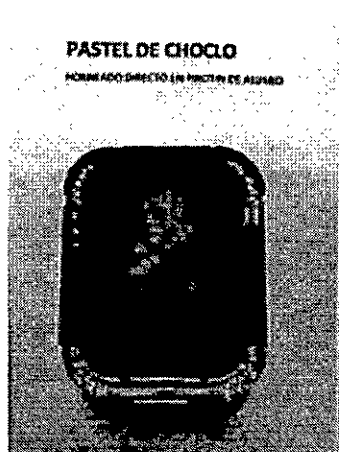
Envase embalaje: Caja de cartón nueva de 100 unidades.

c) TIEMPO DE ENTREGA

Máximo 40 horas contados desde la hora de producción. El proveedor tendrá que entregar los productos con un tiempo máximo de 6 horas después de haber terminado la fabricación.

d) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la movilidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga adecuado para el fin (camioneta o similar) y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, Según artículo 6.6 del RM 1020-2010



Art. 02 – TAMAL DE MAIZ

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|------------------------|--|
| Denominación del bien: | Tamal de maíz |
| Tipo de alimentos: | Perecibles |
| Grupo de alimentos: | Panificación y Galletería (RM 1020-2010/MINSA) |
| Unidad de medida: | Unitaria personal |

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA



- Choclo
- Azúcar
- Huevos
- Manteca de chanco
- Carne de res, pollo o chanco
- Sal
- Aceituna
- Cebolla
- Ají panca
- Condimentos

b) FORMA DE ENTREGA

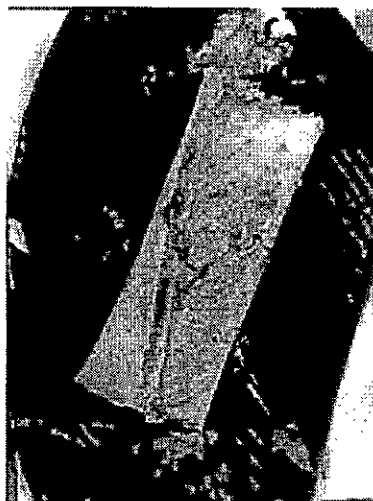
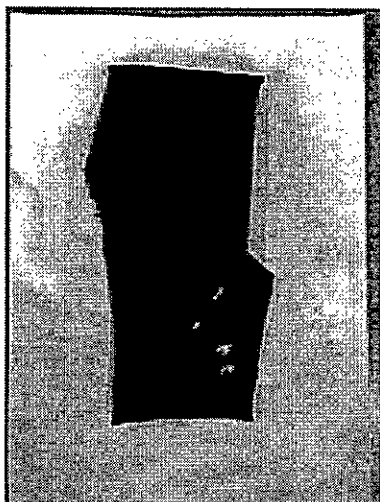
| | |
|------------------|--|
| Peso de producto | 200 gr +/- 10 gr incluyendo hoja de achira |
| Envase primario | Hoja de achira |
| Envase embalaje: | Caja de cartón nueva de 100 unidades. |

c) TIEMPO DE ENTREGA

Máximo 48 horas contados desde la hora de producción. El proveedor tendrá que entregar los productos con un tiempo máximo de 6 horas después de haber terminado la fabricación.

d) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la movilidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga adecuado para el fin (camioneta o similar) y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, Según artículo 6.6 del RM 1020-2010



Art. 03 – PIZZA DE JAMON Y QUESO

Referencia: RM 1020-2010-MINSA

Referencia: NTP -205.047.1981

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



| | |
|-------------------------------|--|
| Denominación del bien: | Pizza de jamón y queso |
| Tipo de alimentos: | Perecibles |
| Grupo de alimentos: | Panificación y Galletería (RM 1020-2010/MINSA) |
| Unidad de medida: | Unitaria personal |

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

- Harina
- Sal
- Levadura
- Agua
- Kétchup o salsa pomarola
- Jamón pizza
- Queso mozzarella
- Queso mantecoso

b) FORMA DE ENTREGA

Peso de producto 140 gr +/- 0.5 gr

Forma del producto Redonda de 15 cm de diámetro mínimo

Envase primario Envuelta en papel de aluminio sin exposición con el medio ambiente evitando contaminación
Según artículo 6.5.7. del RM 1020- 2010/ MINSA.

Envase embalaje: Caja de cartón nueva de 100 unidades.

c) TIEMPO DE ENTREGA

Máximo 48 horas contados desde la hora de producción. El proveedor tendrá que entregar los productos con un tiempo máximo de 6 horas después de haber terminado la fabricación.

d) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la movilidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga adecuado para el fin (camioneta o similar) y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, Según artículo 6.6 del RM 1020-2010/MINSA.



Art. 04 – TORTA DE CHOCOLATE.

Referencia: RM 1020-2010-MINSA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-------------------------------|---|
| Denominación del bien: | Torta de chocolate |
| Tipo de alimentos: | Perecibles |
| Grupo de alimentos: | Panificación y Galletería (RM 1020-2010/MINSA) |
| Unidad de medida: | Unitaria personal |

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

- Harina
- Azúcar
- Huevos
- Polvo de hornear o leudante
- Sal
- Agua
- Esencia de vainilla
- Cocoa (cacao de chocolate en polvo)
- Leche evaporada
- Cobertura de chocolate decorado (fosh)
- Chispas de chocolate

b) FORMA DE ENTREGA

Peso de producto 150 gr +/- 0.8 gr

Proceso horneado: El producto deberá ser horneado en el propio envase de aluminio, embebido del dulcerio de las tres leches y decorados con la cobertura de merengue y canela.

No se aceptarán porciones trasladadas de moldes mayores para evitar el manipuleo y contaminación del producto.



Envase primario rectangular de aluminio para atención personal con las siguientes medidas:

Base de aluminio 6.5 x 9 cm +/- 0.5 cm tolerancia.

Boca en la parte superior de 8.5 cm x 11 cm +/- 0.5 cm con tapa de polietileno (PET) de 10.5 x 8 cm en la parte superior.

Según artículo 6.5.7. del RM 1020- 2010/ MINSA.

Embase embalaje: Caja de cartón nueva de 100 unidades.

c) TIEMPO DE ENTREGA

Máximo 48 horas contados desde la hora de producción. El proveedor tendrá que entregar los productos con un tiempo máximo de 6 horas después de haber terminado la fabricación.

d) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la movilidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga adecuado para el fin (camioneta o similar) y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, Según artículo 6.6 del RM 1020-2010/MINSA.



Art. 05 – TORTA TRES LECHES.

Referencia: RM 1020-2010-MINSA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN



| | |
|-------------------------------|--|
| Denominación del bien: | Torta de tres leches |
| Tipo de alimentos: | Perecibles |
| Grupo de alimentos: | Panificación y Galletería (RM 1020-2010/MINSA) |
| Unidad de medida: | Unitaria personal |

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

- Harina
- Azúcar
- Huevos
- Polvo de hornear o leudante
- Sal
- Agua
- Esencia de vainilla
- Leche entera
- Leche evaporada
- Leche condensada
- Crema de leche
- Merengue de clara de huevo
- Canela molida

b) FORMA DE ENTREGA

Peso de producto 150 gr +/- 0.8 gr

Proceso horneado: El producto deberá ser horneado en el propio envase de aluminio, embebido del dulcerio de las tres leches y decorados con la cobertura de merengue y canela.

No se aceptaran porciones trasladadas de moldes mayores para evitar el manipuleo y contaminación del producto.

Envase primario rectangular de aluminio para atención personal con las siguientes medidas:

Base de aluminio 6.5 x 9 cm +/- 0.5 cm tolerancia.

Boca en la parte superior de 8.5 cm x 11 cm +/- 0.5 cm con tapa de polietileno (PET) de 10.5 x 8 cm en la parte superior.

Según artículo 6.5.7. del RM 1020- 2010/ MINSA.

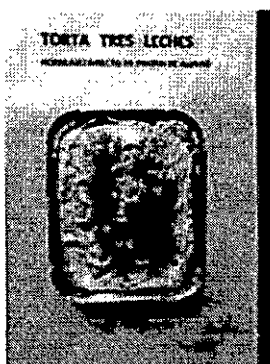
Envase embalaje: Caja de cartón nueva de 100 unidades.

c) TIEMPO DE ENTREGA

Máximo 48 horas contados desde la hora de producción. El proveedor tendrá que entregar los productos con un tiempo máximo de 6 horas después de haber terminado la fabricación.

d) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la movilidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga adecuado para el fin (camioneta o similar) y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, Según artículo 6.6 del RM 1020-2010/MINSA.



Art. 05 – TORTA DE ZANAHORIA.

Referencia: RM 1020-2010-MINSA

1) CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|------------------------|--|
| Denominación del bien: | Torta de zanahoria |
| Tipo de alimentos: | Perecibles |
| Grupo de alimentos: | Panificación y Galletería (RM 1020-2010/MINSA) |
| Unidad de medida: | Unitaria personal |

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

a) CARACTERÍSTICA

- Harina
- Azúcar
- Huevos
- Polvo de hornear o leudante
- Sal
- Agua
- Esencia de vainilla
- Leche entera
- Queso crema para la cobertura del decorado sobre el producto.

b) FORMA DE ENTREGA

Peso de producto 150 gr +/- 0.8 gr



Proceso horneado: El producto deberá ser horneado en el propio envase de aluminio, embebido del dulcerio de las tres leches y decorados con la cobertura de merengue y canela.

No se aceptarán porciones trasladadas de moldes mayores para evitar el manipuleo y contaminación del producto.

Envase primario rectangular de aluminio para atención personal con las siguientes medidas:

Base de aluminio 6.5 x 9 cm +/- 0.5 cm tolerancia.

Boca en la parte superior de 8.5 cm x 11 cm +/- 0.5 cm con tapa de polietileno (PET) de 10.5 x 8 cm en la parte superior.

Según artículo 6.5.7. del RM 1020- 2010/ MINSA.

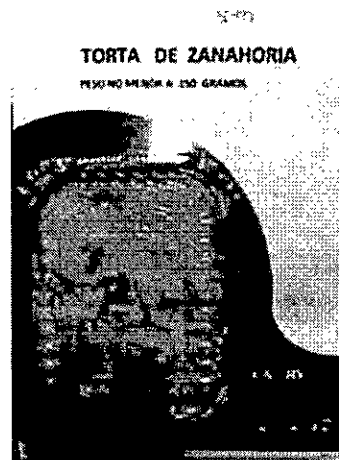
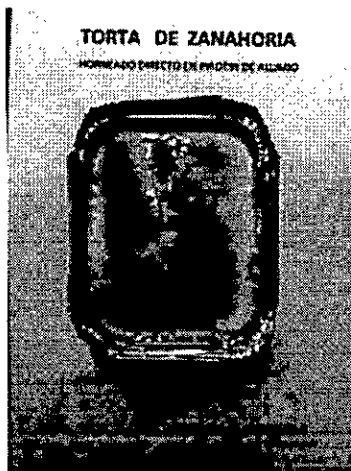
Envase embalaje: Caja de cartón nueva de 100 unidades.

c) TIEMPO DE ENTREGA

Máximo 48 horas contados desde la hora de producción. El proveedor tendrá que entregar los productos con un tiempo máximo de 6 horas después de haber terminado la fabricación.

d) TRANSPORTE Y ENTREGA

El transporte será en la movilidad de reparto a las instalaciones del GRA Colegio Militar Francisco Bolognesi en vehículo de carga adecuado para el fin (camioneta o similar) y debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, Según artículo 6.6 del RM 1020- 2010/MINSA.



REQUERIMIENTO N° 07-2025

ABARROTES- AREA DE COCINA.

I.- ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de abarrotes para el alumnado de la IEPM - CMFB para el año 2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca garantizar la disponibilidad de estos insumos con la finalidad de garantizar el acceso de nuestros 550 cadetes a preparaciones culinarias que cumplan con las cinco leyes de una alimentación saludable: suficiente, variada, completa, equilibrada, adecuada e inocua, garantizando de esta manera que sea principio de esta institución promover y promocionar en nuestros estudiantes hábitos de alimentación saludable, que son base para un mejor desarrollo cognitivo y mejor resistencia física. Una alimentación saludable, garantiza una mejor calidad de vida.

3. ANTECEDENTES

Los alumnos de la IEPM - CMFB, como parte del sistema de educación básica regular del MINEDU, y del MINDEF, se elabora una dieta alimentaria que les permita el desarrollo correcto de sus actividades cotidianas, como parte de la formación educativa y formativa pre militar, realizando anualmente la contratación de suministro de alimentos que deben suministrarse durante todo el año escolar.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de bienes: Abarrotes, para la alimentación proyectada para los cadetes del Colegio Militar "Francisco Bolognesi", para los meses de marzo y abril del 2025.

5. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 Descripción y cantidades de los bienes.

| ABARROTES | | | | |
|-----------|---------------------------|--------|--------------------------|-------------------------|
| Nº | DESCRIPCION | U/M | Entregas mensuales aprox | Consumo total x 2 meses |
| 1 | Aceite Vegetal Balde | Litros | 500 | 1000 |
| 2 | Arroz Extra Kg. | KG | 3100 | 6200 |
| 3 | Azúcar Rubia | KG | 2000 | 4000 |
| 4 | Harina de Trigo Extra Kg. | KG | 2400 | 4800 |

6. GARANTIA COMERCIAL



La garantía comercial del postor por el suministro de los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los ítems ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento). El requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la garantía comercial de todos los artículos de los ítems es de tres (3) días calendario. Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse a realizar la reposición de los bienes en un plazo máximo de Un (01) día calendario por tratarse de alimentos, sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

7. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

El Contratista internará los productos de acuerdo a las cantidades y especificaciones de las Órdenes de Compras emitidas, en el Almacén de Alimentos de la IEPM - Colegio Militar "Francisco Bolognesi" sito en en la Av. Victor Raul Haya de la Torre S/N Distrito de Alto Selva Alegre, Provincia y Departamento de Arequipa, en el siguiente horario el día lunes de todas las semanas, desde las 07:00 am hasta las 10:00 am, el proveedor entregará el pedido completo de los alimentos que se utilizarán durante la semana, de acuerdo al Cronograma del entregas y los requerimientos de la IEPM – CMFB.

El Plazo de entrega de los productos será hasta de (03) días calendario, después de ser recepcionada la Orden de compra respectiva.

Los alimentos que no cumplan con las especificaciones técnicas no serán recepcionados, y devueltos en el acto.

Los requerimientos (Pedidos) solicitado por la institución, serán los viernes de cada semana durante el periodo de vigencia del contrato.

8. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con los requisitos siguientes:

- De acuerdo al decreto supremo 007/98-SA.

- Transporte en vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación.
- En el transporte de estos productos no deberá romperse la cadena de frío.
- Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

9. CONFORMIDAD DE LA RECEPCION DE LOS PRODUCTOS

La conformidad de Recepción, de los productos estará referida a los siguientes aspectos:

- a) Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- b) Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- c) En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
- d) De no ser encontrado conforme el producto el responsable del Almacén procederá a informar al Área de Abastecimiento y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de uno (01) día calendario, contados a partir del día siguiente de recibida la notificación. En este caso se suspenderá el procedimiento de aplicación de penalidades y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir con la entrega.
- e) Los documentos que deben ser devueltos al contratista con posterioridad a la Recepción y Conformidad para efectos de su solicitud de pago de facturas, son los siguientes:
 - Orden de compra firmada por el encargado de almacén de víveres de la IEPM – CMFB.
 - Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la entrega efectuada.
 - Guía de remisión (destinatario + sunat) debidamente firmada y sellada.
 - Comprobante de pago.
 - Formula de reajuste



Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno desde la fecha de suscripción del Contrato hasta la entrega total de los suministros de bienes.

10. CARACTERISTICA TECNICAS.

10.1 Especificaciones técnicas

Se adjunta al presente documento de fichas técnicas de los abarrotes:

| Nº | DESCRIPCION |
|----|-------------|
|----|-------------|

| | |
|---|---------------------------|
| 1 | Aceite Vegetal Balde |
| 2 | Arroz Extra Kg. |
| 3 | Azúcar Rubia |
| 4 | Harina de Trigo Extra Kg. |

II.- REQUISITOS DE CALIFICACION

a) De la habilitación del proveedor

- Copia simple del Registro Sanitario vigente de los productos o artículos del ítem, (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro D.S. 007-98-SA.

b) Del personal

No corresponde

c) De las otras penalidades

Solo las establecidas en el Artículo 161 del reglamento.

d) Otras consideraciones

Ninguna



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : AZÚCAR BLANCA |
| Denominación técnica | : AZÚCAR BLANCO DIRECTO |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el azúcar obtenido del jugo de caña (<i>Saccharum</i> sp), mediante método de sulfitación. Producto sólido cristalizado, obtenido directamente del jugo de caña o del jarabe, mediante procedimientos industriales apropiados de remoción de color e impurezas, desprovistos de miel madre |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El azúcar blanca debe tener color blanco, sabor y olor característico, no debe contener materias extrañas tales como insectos, arena, tierra, bagacillo y otras impurezas que constituyan un peligro para la salud humana, según el numeral 4 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------------|---|----------------|--|
| CALIDAD | | | |
| Color, sabor, olor | Color blanco, sabor y olor característico | | NTP 207.002:2019 AZÚCAR Azúcar blanco directo Requisitos. 4ª Edición, y su Corrigenta Técnica NTP 207.002:2019/CT 1:2020 AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos CORRIGENDA TÉCNICA 1.1ª Edición |
| Polarización a 20 °C | Mínimo 99,50 °Z | | |
| Humedad | Máximo 0,10% m/m | | |
| Cenizas conductimétricas | Máximo 0,15% m/m | | |
| Color a 420 nm | Máximo 350 UI | | |
| Azúcares reductores | Máximo 0,10% m/m | | |
| Sustancias insolubles (sedimentos) | Máximo 100 mg/kg | | |
| Turbidez 420 nm | Máximo 280 UI | | |
| Contaminantes | | | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |
| Dióxido de Azufre (SO ₂) | Máximo 10 mg/kg | | |
| Arsénico (As) | Máximo 1,0 mg/kg | | |
| Cobre (Cu) | Máximo 1,5 mg/kg | | |
| Plomo (Pb) | Máximo 0,5 mg/kg | | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente ¹ . | | |

Precisión 1: Ninguna.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.



83

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Se debe emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte, según lo indicado en el numeral 9 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del azúcar blanca, debe cumplir con lo indicado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y lo indicado en el numeral 10 de la NTP 207.002:2019 y su Corrigenda Técnica:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera;
- forma en que se presenta, por ejemplo: granulado;
- peso neto en kilogramos del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



82

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : HARINA DE TRIGO |
| Denominación técnica | : HARINA DE TRIGO PARA CONSUMO HUMANO |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es el producto destinado al consumo humano que se obtiene de la molienda gradual y metódica de granos limpios de trigo de las especies <i>Triticum aestivum</i> o <i>Triticum durum</i> , durante el cual se retira el salvado y germen quedando principalmente el endospermo, el cual puede presentar diversos grados de extracción. Debe ser fortificada con micronutrientes, según normativa vigente. Puede tener agentes de tratamiento de harina y/u otros micronutrientes. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La harina de trigo debe contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes. La harina de trigo debe estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estados) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No se debe obtener a partir de granos fermentados o a partir de granos descompuestos como consecuencia del ataque de hongos, roedores o insectos, según numeral 6.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

La harina de trigo debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|---|
| CALIDAD | | |
| Humedad | Máximo 15,00% | NTP 205.064:2015 (revisada el 2020) TRIGO. Harina de trigo para consumo humano Requisitos. 1ª Edición |
| Cenizas, (±5%) en base seca | Máximo 0,75% | |
| Acidez, (±10%), (expresado como porcentaje de ácido sulfúrico) | Máximo 0,10% | |
| Aspecto | Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza. | |
| Color | Blanco cremoso | |
| Olor | Característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento. | Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes- Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA. |
| MICRONUTRIENTES | Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del documento de la referencia | |



8P.

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|--|--|
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inócuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2008-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP.205.064:2015 (revisada el 2020).

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|-------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | |
| Requisitos específicos y generales | <p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hielén y polvillo. | NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | |
| Clase y longitud | <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table> | | Clase | Longitud del grano entero | Largo | De 6,6 mm o más | Mediano | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm | Corto | Menos de 6,2 mm |
| Clase | Longitud del grano entero | | | | | | | | | |
| Largo | De 6,6 mm o más | | | | | | | | | |
| Mediano | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm | | | | | | | | | |
| Corto | Menos de 6,2 mm | | | | | | | | | |
| Contenido de humedad | Máximo 14% | | | | | | | | | |
| <u>Grado(tolerancias)</u> | | | | | | | | | | |
| Granos rojos | 0,0% | | | | | | | | | |
| Granos lizos totales | Máximo 2% | | | | | | | | | |
| Granos lizos parciales | Máximo 5% | | | | | | | | | |
| Granos dañados | 0,0% | | | | | | | | | |
| Mezcla varietal contrastante | Máximo 2,5% | | | | | | | | | |

81

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|--|--|
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

Se deben emplear envases de primer uso y que constituyan suficiente protección para el contenido del producto en condiciones normales de manipuleo y transporte. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias inocuas y apropiadas al uso para el que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores ni sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cocidos. El peso debe tener una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2018 Cantidad de producto en preenvases. 3ª Edición, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15%, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias y en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley N° 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2006-SA, debe cumplir con lo establecido en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición; así mismo, se debe incluir la frase "contiene gluten", según el numeral 12.2 de la NTP 205.064:2015 (revisada el 2020).

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARROZ PILADO EXTRA
Denominación técnica : ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el grano descascarado procedente de cualquier cultivar de la especie *Oryza sativa* L. del que se han eliminado, parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen,

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.

El arroz pilado extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|-------|---------------------------|-------|-----------------|---------|---------------------------------------|-------|-----------------|
| CALIDAD | | | | | | | | | | |
| Requisitos específicos y generales | <p>El arroz pilado debe:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar exento de sabores y olores extraños.- Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana.- No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios.- Estar exento de hielén y polvillo. | NTP 205.011:2021 ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición | | | | | | | | |
| Clase y longitud | <p>La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes.</p> <table><tr><th>Clase</th><th>Longitud del grano entero</th></tr><tr><td>Largo</td><td>De 6,6 mm o más</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm</td></tr><tr><td>Corto</td><td>Menos de 6,2 mm</td></tr></table> | | Clase | Longitud del grano entero | Largo | De 6,6 mm o más | Mediano | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm | Corto | Menos de 6,2 mm |
| Clase | Longitud del grano entero | | | | | | | | | |
| Largo | De 6,6 mm o más | | | | | | | | | |
| Mediano | De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm | | | | | | | | | |
| Corto | Menos de 6,2 mm | | | | | | | | | |
| Contenido de humedad | Máximo 14% | | | | | | | | | |
| <u>Grado (tolerancias)</u> | | | | | | | | | | |
| Granos rojos | 0,0% | | | | | | | | | |
| Granos tizosos totales | Máximo 2% | | | | | | | | | |
| Granos tizosos parciales | Máximo 5% | | | | | | | | | |
| Granos dañados | 0,0% | | | | | | | | | |
| Mezcla varietal contrastante | Máximo 2,5% | | | | | | | | | |



19

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|--|---|
| CALIDAD | | |
| Materia extraña (Se considera solo materia extraña orgánica. No se permite la presencia de materias extrañas inorgánicas) | Máximo 0,15% | |
| Granos quebrados | Máximo 5% | |
| Granos inmaduros | 0,00% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la clase de arroz requerido, según lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Arroz pilado extra largo, arroz pilado extra mediano o arroz pilado extra corto.

2.2 Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo. N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El arroz pilado extra debe ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica² y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

En el rotulado de los envases de arroz pilado extra, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, debe considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2021:

- nombre comercial (arroz pilado extra);

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASE Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

IEPM - COLEGIO MILITAR FRANCISCO BOLOGNESI
Contratación directa N° 01 – IEPM-CMFB - 2025 Adquisición de alimentos.

- tipo de arroz (arroz pilado);
- grado del arroz;
- país de origen.

18

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica : ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida : LITRO
Descripción general : El aceite comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Se compone de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal. No es un aceite vegetal especificado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Es el aceite vegetal comestible y mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible podrá contener los aditivos alimentarios presentados en el numeral 3 de la norma Codex CXS 19-1981 (2021).

El aceite vegetal comestible debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Color | El característico del producto designado | CXS 19-1981 (2021) NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES |
| Olor y sabor | Los característicos del producto designado, que debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios | |
| Materia volátil a 105 °C | Máximo 0,2% m/m | |
| Impurezas insolubles | Máximo 0,05% m/m | |
| Contenido de jabón | Máximo 0,005% m/m | |
| Hierro (Fe) | Máximo 2,5 mg/kg | |
| Cobre (Cu) | Máximo 0,1 mg/kg | |
| Índice de ácido | Máximo 0,6 mg de KOH/g de aceite | |
| Índice de peróxido | Hasta 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, Autoridad Nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

IEPM - COLEGIO MILITAR FRANCISCO BOLOGNESI
Contratación directa N° 01 – IEPM-CMFB - 2025 Adquisición de alimentos.

76

vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible debe considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de registro sanitario;
- fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;
- código o clave del lote;
- condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo: "Manténgase protegido de la luz";
- contenido en litros, del producto envasado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la CONTRATACION DIRECTA 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 del bien, 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 PAGO⁹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

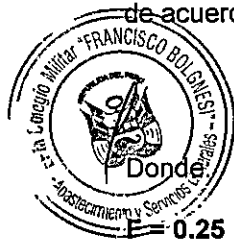
La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES]y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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



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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la

Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.



¹⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001

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 : | | | |
| RUS : | | Teléfono(s) : | |
| Correo electrónico : | | SI | No |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹²

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.

¹¹ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001

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 ¹³ | | Sí | No |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Datos del consorciado 2 | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁴ | | Sí | No |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Datos del consorciado ... | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁵ | | Sí | No |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹³ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.

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

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



¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
**ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001**

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.



Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.

- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001

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.

IEPM - COLEGIO MILITAR FRANCISCO BOLOGNESI
Contratación directa N° 01 – IEPM-CMFB - 2025 Adquisición de alimentos



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001

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]**.

[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
ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES
CONTRATACION DIRECTA N° 001
Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

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