



Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 003-2024 EP/ UO 0840

"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025" - SEGUNDA CONVOCATORIA



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

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



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



**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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



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



Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 003-2024 EP/ UO 0840

“ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025” - SEGUNDA CONVOCATORIA



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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 003-2024 SEGUNDA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ “ADQUISICION DE VIVERES PARA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III DE PARA EL AF-2025”



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



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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





Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACION SIMPLIFICADA Nº 003-2024 EP/ UO 0840

"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025" - SEGUNDA CONVOCATORIA



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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



1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se





tienen como no presentadas.



1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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



1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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





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

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



1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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





1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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



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

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

Importante

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





CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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



2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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





CAPÍTULO III DEL CONTRATO



3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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



3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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





Importante

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



3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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



Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de





ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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



3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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



3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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





competente.

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

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



Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 003-2024 EP/ UO 0840

"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025" - SEGUNDA CONVOCATORIA



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





CAPÍTULO I GENERALIDADES



1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJÉRCITO PERUANO – III DIVISIÓN DE EJÉRCITO
RUC Nº : 20131369124
Domicilio legal : Av. Aviación S/N Km 8 Carretera a Yura, Cerro Colorado - Arequipa
Teléfono: : 054-444711
Correo electrónico: : contratacionesterceradivision@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro “ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025”

ITEM	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
I	VERDURAS Y PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO		
1	MANTEQUILLA	176.51	KG
2	MERMELADA DE FRUTAS	147.09	KG
3	ACEITUNA	294.19	KG
4	QUESO FRESCO	294.19	KG
5	JAMÓN DEL PAÍS	294.19	KG
6	CEBOLLA ROJA	1,231.20	KG
7	ZANAHORIA	1,231.20	KG
8	TOMATE ITALIANO	1,231.20	KG
9	COLIFLOR	1,231.20	KG
10	BETERRAGA	1,231.20	KG
11	APIO	1,231.20	KG
12	PORO	1,231.20	KG
13	ROCOTO	1,231.20	KG
14	LECHUGA CRIOLLA	1,231.20	KG
15	BRÓCOLI	1,231.20	KG
16	CEBOLLA CHINA	1,231.20	KG
17	CULANTRO	1,231.20	KG
II	VÍVERES SECOS Y ESPECERIAS		
1	LEVADURA GRANULADA SECA	54.72	KG
2	MANTECA VEGETAL	547.20	KG
3	SEMOLA DE TRIGO	1,368.00	KG
4	TE	273.60	KG
5	MEHORADOR DE PAN	547.20	KG
6	LECHE EVAPORADA X LATAS	4,560.00	KG





7	AJI AMARILLO	76.85	KG
8	AJI PANCA MOLIDO	76.85	KG
9	AJONJOLI	76.85	KG
10	ANIS ENTERO	76.85	KG
11	CANELA	76.85	KG
12	CLAVO DE OLOR	76.85	KG
13	COCO RALLADO	76.85	KG
14	COMINO	76.85	KG
15	GALLETA DE SODA	76.85	KG
16	GELATINA A GRANEL	76.85	KG
17	GLUTAMATO MONOSODICO	76.85	LT
18	GRAGEAS	76.85	LT
19	GUINDONES	76.85	KG
20	HONGOS Y LAUREL	76.85	KG
21	LECHE CONDESADA	76.85	KG
22	MANDIOCA	76.85	KG
23	MAZAMORRAS INSTANTANEA A GRANEL	76.85	KG
24	OREGANO SECO	76.85	KG
25	PALILLO	76.85	KG
26	PASAS S/PEPA	76.85	KG
27	PIMIENTA	76.85	KG
28	REFRESCOS	76.85	KG
29	SALSA DE TOMATE	76.85	KG
30	SILLAO	76.85	KG
31	SUSTANCIA DE CARNE	76.85	KG
32	SUSTANCIA DE POLLO	76.85	KG
33	TUCO TALLARIN	76.85	KG
34	VAINILLA	76.85	KG
35	VINAGRE	76.85	KG



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado Resolución N° 201 - 2024/III DE/DELOG/SECCIÓN ABASTO/OEC del 27 de agosto del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde





1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO NO

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de dos (02) días una vez recepcionada la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

El abastecimiento será a partir del mes de enero a octubre del 2025, pudiendo adelantarse el mes en el que se inicie el abastecimiento de acuerdo a los movimientos de altas y bajas de efectivos que se realicen en la entidad, para lo cual la entidad comunicará oportunamente al contratista en un plazo no menor a 15 días de la modificación del periodo de abastecimiento.

Asimismo, la siguiente tabla es referencial, ya que varía las necesidades de las áreas usuarias, dependiendo de la temporada, ingreso y salida del personal, así como los gramajes asignados por el SINTE.

CRONOGRAMA DE INTERNMIENTO	MES 1	MES 2	MES 9
PORCENTAJE	5.04%	11.87%	11.87%

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases de forma GRATUITA.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal.
- Directivas de OSCE
- Código Civil
- Decreto Supremo N° 043-2043-TR
- Reglamento de la Ley MYPE - Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública - Ley N° 30225, “Ley de Contrataciones del Estado” y sus modificatorias
- Reglamento de la Ley N°30225, aprobado mediante D.S. N° 344-2018-EF
- Ley General de Salud Ley N° 26842, Decreto Supremo N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, - Decreto Legislativo N° 1062 decreto legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Legislativo N° 1222 decreto legislativo que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas,
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución MINISTERIAL N° 449-2006-MINSA Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- D.S. N° 006-2016-MINAGRI Decreto Supremo que modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N°004-2011-AG.

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





CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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



Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- Detalle de especificaciones técnicas indicando la cantidad, fabricante, procedencia, marca, vida útil, número de registro sanitario y/o lo que corresponda.
- Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)⁵**
- 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)**

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

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

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





- h) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

- i) Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad.

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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





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



- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

Importante

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

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

⁸ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.





documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹¹.

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

2.4. 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 Negociado de Contrataciones de la Sección Abastecimiento del Departamento de Logística en la Av. Aviación S/N Carretera a Yura Km. 8 Zamácola Cerro Colorado. Los Contratos se suscribieran en el Oficina del Organo Encargado De Las Contrataciones De La III Division Del Ejercito en la ciudad de Arequipa.

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Bien en Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia de la Brigada de Servicios N° 113
- Informe del funcionario responsable del y/o Acta de Conformidad emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobantes de pago:
 - Factura
 - Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en la SECCIÓN ABASTECIMIENTO DEL DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA de la III DE sito Av. Aviación S/N Km 8 Carretera a Yura – Cerro Colorado.



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



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

1. OBJETO DEL PROCESO Tiene por objeto la adquisición de víveres para cocción de alimentos para el personal de Oficiales, Tecnicos y Sub Oficiales de la III-DE para el AF-2023
2. FINALIDAD PÚBLICA El presente proceso de selección busca contar con el Suministro de Alimentos para Personas de Oficiales, Técnicos y Sub-oficiales de la III División de Ejército, para mejorar las condiciones de calidad y costos que permitan una adecuada alimentación del personal de la III División de Ejército en la Guarnición de Arequipa, lo que permitirá un eficiente desempeño en el cumplimiento de los objetivos institucionales asignados.
3. FUENTE DE FINANCIAMIENTO La contratación será financiada Con Previsión de Recursos con cargo a la fuente de financiamiento de Recursos Ordinarios (RO) de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano del periodo AF 2025.

ARTÍCULO N° 01: LECHE EVAPORADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LECHE EVAPORADA
Denominación técnica : LECHE EVAPORADA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I del Batallón Intendencia N° 113.

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Presentación: Primario - Lata por 400 gramos, secundario Bandeja de cartón por 24 unidades.

Características Físico-Químicas y Organolépticas:

- Proteínas (SNG) : Mín. 34,0 % m/m
- Materia Grasas : Mín. 7,50 %
- Color : De Blanco a Crema característico
- Sabor : agradable, libre de olores extraños en su naturaleza

2.2 Envase:

El envase en bandeja de cartón por 24 unidades, material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente





estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.3 Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

El empaque cerrada y sellada 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.

Ref. NTP 202.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

	DAT	LECHE EVAPORADA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Líquido uniforme	
	Color	Blanco- cremoso	
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	143	
	Agua	72.4	
	Proteínas	7	
	Extracto etéreo	8.1	
	Carbohidratos	10.9	
	Fibra	0	
	Cenizas	1.6	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	231	
	Fósforo	----	
	Hierro	----	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	----	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.66	
	Niacina	0.31	
	Ácido ascórbico reducido	0	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños. Producto elaborado a partir de leche fresca entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y 7.5% de materia grasa. Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales.	
5.	PRESENTACIÓN	Referencia NTP 202.002; NTP 209.038 Primario Lata por 400 a 300 gr. Secundario bandeja de cartón por 24 unidades.	





Embalaje	El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido. Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.
Características del envase	Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto. Sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia.
Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.
	También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.



ARTÍCULO N° 02: LEVADURA SECA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LEVADURA SECA
Denominación técnica : LEVADURA SECA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Levadura seca para panificación obtenido a base de levaduras de fermentación alta, por procedimientos especiales en medios nutritivos adecuados debe presentarse en gránulos de consistencia uniforme.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

De sabor, color y olor característicos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exenta de rancidez y gases, libre de materias extrañas, manchas y hongos, sin signos de gérmenes patógenos, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

2.2 ENVASE

En Cajas de cartón de 20 paquetes de ½ kg de material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.





Ref. NTP 209.180, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, ingredientes, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 106.007:2018;

	DAT	LEVADURA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Descripción	Efectiva en masas con contenido de azúcar inferior a 10% sobre el peso total de la harina.	
	Composición	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y agentes de hidratación.	
	Aspecto físico	Pequeños cilindros con superficie porosa.	
2.	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Materia seca	Mayor al 95%.	
	Proteínas	50 +/- 3.0%.	
	Fósforo	2.4 +/- 0.2%.	
3.	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Recuento de microorganismos aeróbios mesófilos	Menos de 1×10^6 UFC/g.	
	Coliformes totales	Menos de 100 UFC/g.	
	E. Coli (GEI+)	Menos de 1 UFC/g.	
4.	ACABADO Producto terminado	Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del genero <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	
	Referencia	NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038.	
5.	PRESENTACIÓN Embalaje	Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg.	
	Características del envase	De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.	
	Rotulado	Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (Datos del fabricante o productor). Autorización Sanitaria, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción	





y vencimiento de los productos.

**ARTÍCULO N° 03: MANTECA VEGETAL****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MANTECA VEGETAL
Denominación técnica : MANTECA VEGETAL
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien**

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

No deberá contener materias extrañas en suspensión

No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales

2.2 ENVASE

Material de cartón (doble) de 10 kg, resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de polietileno que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

**2.3 ROTULADO**

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 209.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

	DAT	MANTECA VEGETAL	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Semi sólido pastoso.	
	Color	Blanco cremoso.	
	Olor	Sui géneris.	
	Tipo	Vegetal (no de palma).	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible		
	:		
	Componentes (gramos)		
	Acidez	0.35%. Max.	
	Índice peróxido	0.10 a 0.30 Mg/Kg	
	Punto de fusión	45 °C.	





3.	ACABADO Producto terminado	Humedad y material volátil 0.2% Max. Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de olor y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales. Se tolerara que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002 NTP 209.002; NTP 209.038.
4.	PRESENTACIÓN Referencia Embalaje Características del envase Rotulado	Cajas de cartón por 10 a 15 kg. Material de cartón doble resistente al manipuleo y apilamiento. Debe estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros como la luz, el oxígeno y la humedad. Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.

**ARTÍCULO N° 04: SÉMOLA DE TRIGO****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : SÉMOLA DE TRIGO
 Denominación técnica : SÉMOLA DE TRIGO
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*) de primera calidad, no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien**

Vida útil: De 12 a 24 meses de internado el producto en Almacén.





2.2 ENVASE

El envase de sémola en sacos de papel kraft, material de tela tejida (tocuyo) o de tejido en rafia de polipropileno resistente de 25 o 20 kg, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

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

Ref., NTP 205.032:2015;



2.3 ROTULADO

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Presentar Registro sanitario vigente.

Ref. NTP 205.032, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

	DAT	SÉMOLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Granulosa fino.	
	Color	Blanco.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	362	
	Agua	12.1	
	Proteínas	7.8	
	Extracto etéreo	1.1	
	Carbohidratos	78.4	
	Fibra	0.9	
	Cenizas	0.6	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	40	
	Fósforo	125	
	Hierro	0.8	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.14	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	1.2	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (Triticum durum) de primera calidad. No debiendo ser mezclada con productos de similares características	





6.	Referencia PRESENTACIÓN Embalaje Características de envase	o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios. NTP 205.032; NTP 209.038.	
	Rotulado	Sacos de papel por 25 kg. Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



ARTÍCULO N° 05: TÉ

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TÉ A GRANEL
Denominación técnica : TÉ A GRANEL
Unidad de medida : KILOGRAMO
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Hojas de Té negro fragmentado por procesos mecánicos. libre de toda materia extraña a su naturaleza (materias vegetales tostados ajenos), exento de toda impureza, de buena extracción.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 18 meses de internado el producto en Almacén.

Características Organolépticas:

- Humedad: Máx. 5.0 %
- Aspecto: Hojas seleccionadas de brotes sanos y limpios totalmente secas, de color negro y aroma y sabor característicos

2.2 Envase

El envase de té en bolsas, tela tejida (tocuyo) u otro material de 10 kg o 5 kg, el material utilizado deberá ser inerte con respecto al producto a fin de no alterar sus cualidades, resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente





contaminante externo, así como de pérdidas ó mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

2.3 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del productor), peso neto, así como señalar fecha de consumo del producto.

Ref. NTP 209.040: 1974 (Revisada el 2015),



ARTÍCULO N° 07: MEJORADOR DE PAN

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MEJORADOR DE PAN
Denominación técnica : MEJORADOR DE PAN
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Agente biológico o químico elaborado a base de enzimas, oxidantes y harinas, usado en la industria de la panificación con la finalidad de dar mejores cualidades organolépticas a los panes en cuanto a su aspecto, textura y color.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

2.2 Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrada y sellada herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento, el envase interno podrá ser de polietileno conteniendo aproximadamente 5 Kgs., por bolsa.



2.3 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

SUBITEM 07: MANTEQUILLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANTEQUILLA CON SAL
Denominación técnica : MANTEQUILLA PARA CONSUMO HUMANO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I del BTN INT N° 113.

Descripción general : La mantequilla es un alimento que por sus características físicas y químicas posee una gran resistencia a la contaminación bacteriana. Por esto es posible mantener la mantequilla a temperatura ambiente durante días sin que esta sea atacada por bacterias; sin embargo, el sabor se ve afectado debido a que las grasas de la mantequilla reaccionan (se oxidan), produciendo sabores rancios.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN



2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

Pote de plástico de 500 gramos a 1kg, de material resistente otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas.

ARTÍCULO N° 08: MERMELADA DE FRUTAS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MERMELADA DE FRUTAS
Denominación técnica : MERMELADA DE FRUTAS
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, concentración de azúcar en 65 - 68 °Brix, pH entre 3.0 - 3.8 en promedio, de contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Presentar Registro Sanitario vigente

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

Presentación: Balde plástico por 5, 10 o 20 kilos

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

2.3 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 203.047, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

	DAT	MERMELADA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Para untar.	







Denominación del bien : ACEITUNA NEGRA DE MESA
 Denominación técnica : ACEITUNA NEGRA DE MESA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción general : Aceitunas de mesa negras enteras en salmuera, de óptimo grado de maduración, no sobre maduras, de buena textura, buena relación pulpa – pepa y de sabor agradable característico.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días.

Alimentos conservados por acidificantes permitidos (Ac. Acético, Láctico, etc) sin sobrepasar la dosis máxima, así mismo el producto deberá estar envasado en una solución de agua y sal (salmuera) el mismo que deberá estar exento de sabores y olores anormales como consecuencia de alteraciones fermentativas (producción de gas, excesiva alcalinidad, etc.)

Presentación Balde de plástico de 10 a 15 Kg.

2.2 Envase

El tanque o barril empleado deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

2.3 Rotulado

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

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "aceitunas negras" o "aceitunas de mesa", el tamaño y calibre de las aceitunas presentadas, la variedad de aceitunas, el nombre y la dirección del fabricante o envasador, la identificación del lote deberán figurar en el envase, fecha de vencimiento, peso neto en kilogramos.



	DAT	ACEITUNA NEGRA DE MESA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanca, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos.	
	Color	Azul azabache, evitar el color marrón.	
	Olor	Agradable, evitar el olor rancio.	
	Sabor	Agradable al paladar y fácil de cortar.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	398g	





	Agua	57,5g	
	Proteínas	0,8g	
	Grasa total	32,1g	
	Carbohidratos	7,3g	
	totales		
	Fibra cruda	1,4g	
	Cenizas	2,3g	
	Calcio	86mg	
	Fósforo	55mg	
	Hierro	2,4mg	
	Tiamina	0,3mg	
	Niacina	0,8mg	
	Riboflavina	0,22mg	
3.	ACABADO		
	Artículo terminado	Exento de olores y sabores extraños	
4.	PRESENTACIÓN		
	Características del envase	Recipientes de PVC, no reciclados.	
	Inscripción	Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases. Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	

**ARTÍCULO N° 10: QUESO FRESCO****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : QUESO FRESCO
 Denominación técnica : QUESO FRESCO
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de la clase I del Batallón Intendencia N° 113.

Descripción General : Fresco, de primera calidad, su elaboración debe de consistir únicamente en cuajar y deshidratar la leche, de sabores suaves y texturas pocos consistente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien**

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.





2.2 Envase

Envase de plástico en moldes de 500 gramos a 1.5 kg, de material resistente otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

ARTÍCULO 11: JAMÓN DEL PAÍS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : JAMÓN DEL PAÍS
Denominación técnica : JAMÓN DEL PAÍS
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I del BTN INT N° 113.

Descripción general : Embutido elaborado a base de materia prima cárnica, picada, condimentada y cocida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Elaborado con carne de pollo o pavo seleccionado y preservantes autorizados para este tipo de productos, además de especias naturales, debiendo el producto tener buena apariencia general, textura consistente, olor, color y sabor característicos, sin presencia de olores desagradables a rancidez o descomposición por la presencia de microorganismos.

2.2 Envase

Material plástico, en rebanadas, y aséptico que permita una buena conservación durante su almacenamiento en refrigeración, inerte al contacto con el producto, envase resistente a su manipulación y transporte.

2.3 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), registro sanitario, peso bruto y peso neto, fechas de producción y vencimiento (consumo del producto). Ref. NTP 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

	DAT	JAMÓN DEL PAÍS	OB S
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCION	
1.	GENERALIDADES		





	Aspecto físico	Carne de pollo prensada, blanda.
	Color	Rosado claro.
	Olor	Sui géneris.
	Sabor	Salado.
2.	CONTENIDO EN 100gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :	
	Componentes (gramos)	
	Calorías	333
	Agua	49.3
	Proteínas	15.7
	Estracto etéreo	29.3
	Carbohidratos	-----
3.	MINERALES (mg.)	
	Calcio	85
	Fosforo	211
	Hierro	1.3
4.	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	-----
	Tiamina	0.04
	Rivoflavina	0.05
	Niacina	-----
5.	ACABADO	Exento de olores y sabores extraños.
6.	PRESENTACION	Moldes de 1.5 a 2 kilos.
	Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacío.
	Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.

**ARTÍCULO N° 12: CEBOLLA ROJA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CEBOLLA ROJA
 Denominación técnica : CEBOLLA ROJA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien**



Las cebollas rojas, a diferencia de las blanca, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

Las cebollas rojas deben tener las siguientes características:

Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Forma: globosa, esférica o elipsoidal

Tamaño y peso: De un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm, pesando de media entre 100 y 250 gramos cada una

Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo.

Sabor: En general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en mallas, o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

	DAT	CEBOLLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Exterior rojo, interior blanco rojizo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible:		
	Componentes (grms)		
	Calorías	49	
	Agua	86.3	
	Proteínas	-----	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	11.3	
	Fibra	0.8	
	Cenizas	0	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	20	
	Fósforo	35	
	Hierro	1.2	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.06	





5.	Niacina	0.22	
	Ácido ascórbico reducido	4.09	
6.	ACABADO		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Saco tipo malla de aproximadamente de 100 a 150 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



ARTÍCULO N° 13: ZANAHORIA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZANAHORIA
 Denominación técnica : ZANAHORIA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.



Descripción General : La zanahoria (*daucus carota*) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie *Mucus carota*. Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Características Físico - Organolépticas

Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica.

Tamaño: Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 g.

Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.

Textura: Dura, sólida.

Sabor: Su sabor es ligeramente dulce.

Las zanahorias deben cumplir con los siguientes requisitos:

Estar enteras, sanas, limpias, firmes, prácticamente exentas de parásitos, estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos, estar sin una consistencia leñosa, estar sin germinar





Estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias, estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso

Estar exentas de olores y sabores extraños, las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

Categoría Primera: Las zanahorias deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las zanahorias deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.2 Envase

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

2.2 Rotulado

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

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

	DAT	ZANAHORIA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Anaranjado.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes(gramos)		
	Calorías	41	
	Agua	89	
	Proteínas	0.6	
	Extracto etéreo	0.5	
	Carbohidratos	9.2	





	Fibra	1.2	
	Cenizas	0.7	
3. MINERALES (mg.)			
	Calcio	33	
	Fósforo	16	
	Hierro	0.5	
4. VITAMINAS (mg.)			
	Caroteno	1	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.04	
	Niacina	0.18	
	Ácido ascórbico	17.4	
5. ACABADO			
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



ARTÍCULO N° 14: TOMATE ITALIANO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TOMATE ITALIANO
 Denominación técnica : TOMATE ITALIANO
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : El tomate, conocida es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. Producto de color rojo brillante tipo exportación, de forma redonda de pulpa carnosa, de sabor agradable, no muy maduro.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe ser un producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gr, no muy maduros.



**2.2 Envase**

En jvas de plástico higienizables

	DAT	TOMATE ITALIANO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Blando al tacto, fruto carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :		
	Componentes (grms)		
	Calorías	16	
	Agua	94.8	
	Proteínas	0.8	
	Estracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	3.6	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.6	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	7	
	Fósforo	25	
	Hierro	0.3	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0.3	
	Tiamina	0.06	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.63	
	Ácido ascorbico	32,5	
5.	ACABADO	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6.	PRESENTACIÓN	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

**ARTÍCULO N° 15: COLIFLOR****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : COLIFLOR
Denominación técnica : COLIFLOR





Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I del BTN INT N° 113.

Descripción General : Es una variedad de la especie Brassica oleracea, en el grupo de cultivares Botrytis de la familia Brassicaceae..



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Se trata de una planta anual que se reproduce por semillas y que encuentra en su mejor momento entre los meses de septiembre y enero en el hemisferio norte, aunque se puede disponer de ella durante todo el año. Contiene muchos elementos fitoquímicos, algunos de los cuales, como los compuestos azufrados, sobre todo el dimetilsulfuro y el trimetilsulfuro, desprenden un fuerte olor durante su cocción.

2.2 Envasado

El envasado deberá hacerse en cajas de madera o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Envasado en saco de 25 a 80 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas

ARTÍCULO N° 16: BETERRAGA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BETERRAGA
Denominación técnica : BETERRAGA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.



Descripción General : La betarraga (Beta vulgaris), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Forma : Globular cilíndrica o cónica.
Tamaño : Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca a la betarraga
Color : Varía de rojo grosella a morado oscuro
Textura : Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa.
Tamaño : Su diámetro por lo general no es menor de 4 cm aproximadamente

Clasificación: Beterraga con ramilletes: Sin parte superior.

Categoría Primera:

Presentación: Las betarragas deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertencerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las betarragas deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.





Las betarragas se deberán envasar para el expendio al por mayor en atados libres de hojas (o sin tallo), Estas betarragas también podrán ser envasadas en sacos de polietileno 25 Kg a 50 Kg,

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La betarraga debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

2.2 Rotulado

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

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

DAT	BETERRAGA	1.1.15
CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES		
Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
Color	Rojo.	
Olor	Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
Componentes(grms)		
Calorías	30	
Agua	88.8	
Proteínas	1.3	
Carbohidratos	6.4	
Fibra	3	
3. MINERALES (mg.)		
Potasio	300	
Yodo	40	
Sodio	66	
4. VITAMINAS (mg.)		
Vitamina B3 (de Eq. de retinol)	0.4	
Vitamina C	5	
5. ACABADO		
Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y	





		posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6. PRESENTACIÓN	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



ARTÍCULO N° 17: APIO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : APIO
Denominación técnica : APIO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : El apio (*Apium graveolens*) es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño, Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo.

De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

Producto nacional, su presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo.

En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación en atados. Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

Clasificación

Categoría I : Los apios clasificados en esta categoría deberán ser:

- De buena calidad, presentar una forma regular, estar exentos de plagas, tanto en las hojas como en los nervios principales.
- Los nervios principales no deberán estar quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados,
- Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en la mitad de su longitud.





Tamaño del apio: Mediano: de 500 a 800 gramos,

Composición Nutricional: 100 gramos de materia fresca contienen:

Valor nutricional del apio en 100 g de materia fresca	
Calorías (cal)	17
Agua (%)	92
Proteínas (g)	2
Glúcidos (g)	1
Sodio (mg)	110
Potasio (mg)	300
Calcio (mg)	40
Vitamina C (mg)	12



2.2 Envase

Homogeneidad:

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo.

- Cada envase deberá contener: Apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este criterio, se exija un calibrado).
- La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto.



	DAT	APIO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibroso.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	21	
	Agua	93.4	
	Proteínas	0.7	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	4.8	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.9	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	70	
	Fósforo	28	





	Hierro	1.5	
4. VITAMINAS (mg.)			
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	0.23	
	Ácido ascórbico	8.03	
	reducido		
5. ACABADO			
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

**ARTÍCULO N° 18: PORO****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PORO
 Denominación técnica : PORO
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.
 Descripción General : Posee un bajo valor calórico y una gran cantidad de fibra, carotenos, potasio, ácido fólico, magnesio, calcio, hierro vitamina C y vitamina B1. Tiene un alto porcentaje de sales minerales como fósforo, calcio y potasio. Posee características parecidas a las de la cebolla pero de sabor más suave. Se usa como condimento para cocina por su agradable sabor.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien**

Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Vida útil: Consumo en fresco

Categoría Primera:





Presentación: Los Poros deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los Poros deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.2 Envasado

El envasado deberá hacerse en cajas de madera o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

	DAT	PORO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibrosa.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	40	
	Agua	87.8	
	Proteínas	2.7	
	Extracto etéreo	0.8	
	Carbohidratos	7.6	
	Fibra	1.3	
	Cenizas	1.1	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	78	
	Fósforo	50	
	Hierro	0.7	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0.06	
	Tiamina	0.09	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	0.46	
	Ácido ascórbico	8.6	
	reducido		
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	





6. PRESENTACIÓN	
Embalaje	Saco 25 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



ARTÍCULO N° 19: ROCOTO FRESCO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ROCOTO
Denominación técnica	:	ROCOTO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.
Descripción General	:	Su nombre quechua originario es luqutu o rukutu.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Forma	:	Globular cilíndrica o cónica.
Tamaño	:	Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca a la betarraga
Color	:	Verde, amarillo, naranja y rojo
Textura	:	Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa.
Tamaño	:	Su diámetro por lo general no es menor de 4 cm aproximadamente



2.1 Envase

El rocoto se deberá envasar para el expendio al por mayor en cajas de cartón de 10 a 20 kg.

2.2 Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico.

Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

Referencia: NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003

ARTÍCULO N° 20: LECHUGA CRIOLLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	LECHUGA CRIOLLA
Denominación técnica	:	LECHUGA CRIOLLA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.





Descripción General : Lechuga seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Categoría Primera:

Presentación: La Lechuga Criolla deberán estar limpios, frescos, y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en cajas de cartón o manojos libres; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Vida útil: Consumo en fresco

Presentación: en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas. Ref. NTP. 011.114, NTP. 011.108, NTP. 001.102, NTP. 001.003.

ARTÍCULO N° 21: BRÒCOLI

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BROCOLI
Denominación técnica : BROCOLI
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113

Descripción General : El brócoli (Brassica oleracea itálica) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Forma : Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible.
Tamaño : Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli
Color : Verde intenso
Textura : Firme.





Estar libres de decaimiento, productos marchitos, estar libres de maduración excesiva, estar exentos de decoloración del racimo o de las hojas, estar libres de daños causados por la congelación, estar exentos de suciedad, olores, sabores u otros materiales ajenos al producto.

estar exentos de enfermedades, insectos o daños causados por estos.



Categoría Primera:

Presentación: Los brócolis deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los brócolis deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.2 Envase

Los brócolis se deberán envasar para el expendio al por mayor en bolsas de polietileno libres de hojas por unidad.

2.3 Rotulado

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

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

Transporte: El medio de transporte empleado no deberá transmitir a los brócolis, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil: Consumo en fresco.



ARTÍCULO N° 22: CEBOLLA CHINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	CEBOLLA CHINA
Denominación técnica	:	CEBOLLA CHINA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : Es una planta herbácea de crecimiento erecto que llega a desarrollar varios tallos cilíndricos de color verde oscuro a partir de bulbos de diámetro reducido de color blanco; los tallos llegan a crecer hasta una altura de 40 – 50 cm.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Los bulbos que se van a utilizar son seleccionados de las plantas cosechadas buscando siempre los de mayor diámetro y libres de pudriciones, estos pueden tener un tamaño de 3 – 5 cm., e incluso con parte de la base de los tallos y con las raíces recortadas; Para estimular su desarrollo deben ser secados extendiéndolos a la intemperie para que pierdan humedad y evitar pudriciones al sembrarse.

Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña





visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Presentación: En atados 5 KILOS.

ARTÍCULO N° 23: CULANTRO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	CULANTRO
Denominación técnica	:	CULANTRO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de CI I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción General : El culantro es muy reconocido por sus propiedades para abrir el apetito, así como por sus cualidades digestivas, y son muchas las comidas que utilizan esta hierba. Pero además de sus virtudes aromáticas, se destaca principalmente por sus facultades para hacer que los alimentos sean bastante digeribles.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Se le reconocen facultades para la desintoxicación, así como la de constituirse como un suave antibiótico que no deja efectos secundarios. Es recetado para combatir el estrés y tiene efectos muy positivos en aquellas personas que encuentran muchas dificultades en conciliar el sueño durante las noches. El aceite que se puede elaborar con el culantro es muy reconocido en la industria médica, debido a sus propiedades analgésicas y por el efecto calórico que permite que sea utilizado exitosamente en las terapias contra problemas reumáticos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Es una yerba de 20 a 60 cm de altura, con las hojas caulinares y basales más bajas, con segmentos gruesamente dentados, incisos dentados o lobados, y las hojas superiores con segmentos estrechamente lineales. Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; tener un aspecto fresco

Dicha vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.





Presentación: En atados 5 kilos.

ARTÍCULO N° 24: AJI AMARILLO



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJI AMARILLO
Denominación técnica : AJI AMARILLO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Frutos limpios y secos del "capsicum bacatum", con sabor ligeramente picante, con color y olor característico.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Amarillo anaranjado a naranja rojizo.
- OLOR : Característico.

2.2 Envase

Cajas o jabas por 10 kg, que protege el producto de contaminaciones y agentes extraños.

Tiempo de vida útil: Se establece 1 mes de vida útil, desde el internamiento.



ARTÍCULO N° 25: AJI PANCA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJI PANCA
Denominación técnica : AJI PANCA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : El ají panca, también llamado ají especial, ají colorado o chile rojo peruano, es un cultivar de Capsicum chinense (un tipo de ají) que se cultiva en el Perú,34 aunque también se suele asociar al Capsicum baccatum.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Producto de primera calidad, limpios enteros y sanos, color rojo y amarillo, con el grado de sequedad apropiado, no debe tener picaduras, ni muestras de maltrato.

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Amarillo y rojizo oscuro.
- OLOR : Característico.





- SABOR : Picante.
- APARIENCIA : Polvo fino

FISICOQUIMICAS:

- Humedad : <11% máx.
- Pureza : 90 % mín.
- Insectos o parte de ellos: Ausencia.
- Aflatoxinas AF B1 ≤ 5PPB AF Totales ≤ 10PPB

MICROBIOLOGICAS:

- Coliformes totales: Según requerimiento del cliente.
- E. Coli por gramo: No detectable.
- Salmonella por 25 gramos: No detectable.

2.2 Envase

En sacos de polipropileno, cajas que contengan bolsas de papel multipliego. El peso y el empaque puede ser de acuerdo a las especificaciones que se establecerán en el contrato de exportación.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.

ARTÍCULO N° 26: AJONJOLI

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJONJOLI DORADO
Denominación técnica : AJONJOLI DORADO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Semillas sanas y limpias del Sesamun orientale y Sesamun indicum, que han sufrido un proceso de tostado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Es usado para pastas y dulces, especialmente en la preparación de alfajores y de polvorones. También es usado para la preparación de panes y afines.

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Pardo dorado.
- OLOR : El habitual y propio, sin olor extraño..
- ASPECTO : Semillas enteras, limpias y sin impurezas.
- SABOR : El propio, un poco amargo típico del sésamo.

NUTRICIONALES:

- Energía: 2343 kJ - 562 Kcal
- Grasas (g): 50,0 de las cuales saturadas (g): 7,0
- Hidratos de carbono (g): 10,0 de los cuales azúcares (g): 5,0
- Proteína (g): 19,0
- Sal (g): 0,4





FISICOQUIMICAS:

- Humedad : <7% máx.
- Pureza : 95 % mín.
- Densidad (g/l) : 600 aprox

MICROBIOLOGICAS:

- Escherichia coli (ufc/g): ≤ 10
- Salmonella (ufc/g): Ausencia en 25g
- Sulfitos reductores (ufc/g): ≤ 1000

2.2 Envase

Tarro de cristal de 60ml, Tarro de plástico de 69ml, Tarro PET de 380ml, 945ml y 1500ml, en bolsas de 1kg, 500 gramos, 200 gramos y en sacos de 25kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.



ARTÍCULO N° 27: ANIS ENTERO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ANIS ENTERO
Denominación técnica : ANIS ENTERO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Pimpinella anisum, anís común, planta de la familia de las umbelíferas, cuya semilla, muy aromática, se emplea en gastronomía.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Marrón.
- OLOR : Característico agradable.
- SABOR : Característico.
- Apariencia : Semillas pequeñas.

FISICOQUIMICAS:

- Humedad : Max 15 %
- Materias extrañas : 1%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

2.2 Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.



ARTÍCULO N° 28: CANELA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CANELA
Denominación técnica : CANELA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.



Descripción general : Cinnamomun zeylanicum es un árbol de hoja perenne, de 10 a 15 metros de altura, procedente de Sri Lanka. Se aprovecha como especia su corteza interna, que se obtiene pelando y frotando las ramas., se emplea en gastronomía.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Marrón rojizo a marrón cuero.
- OLOR : Característico agradable.
- SABOR : Característico.
- Apariencia : Corteza de árbol de la canela, entera en rajas.

FISICOQUIMICAS:

- Humedad : Max 13.7 %
- Materias extrañas : 1%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g



2.2 Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

ARTÍCULO N° 29: CLAVO DE OLOR

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CLAVO DE OLOR
Denominación técnica : CLAVO DE OLOR
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.





Descripción general : El clavo de olor pertenece a la familia Myrtaceae, su nombre científico es Syzygium Aromaticum, y se conoce también como clavo aromático, clavo de especias y girofle.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Marrón cuero.
- OLOR : Característico agradable.
- SABOR : Característico.
- APARIENCIA : entera.

FISICOQUIMICAS:

- Humedad : Max 9 %
- Materias extrañas : 1%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

2.2 Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.



ARTÍCULO N° 30: COCO RALLADO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : COCO RALLADO
Denominación técnica : COCO RALLADO
Unidad de medida : Kilogramo

4. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

- Presentación bolsa de polipropileno de 100 g hasta 10kg, bolsa de celofán de 100 g hasta 10kg
- Calidad de primera, olor y sabor característico
- Registro Sanitario Vigente.
- Rotulado deberá indicar nombre del fabricante, fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Vida útil 18 meses

ARTÍCULO N° 31: COMINO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN





Denominación del bien : COMINO
Denominación técnica : COMINO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : El comino es una planta herbácea perteneciente a la familia Apiaceae (antes umbelíferas) cuyas semillas aromáticas se usan como especia. El comino tiene un característico sabor amargo y un olor fuerte y dulzón gracias a su alto contenido en aceites.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas características a comino. Este producto se dosifica al gusto y necesidad del consumidor. Se debe utilizar en productos que vayan a ser sometidos a un tratamiento térmico posterior

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Amarillo verdoso.
- OLOR : Característico.
- SABOR : Característico.
- ASPECTO : gránulos.

FISICOQUIMICAS:

- Perdidas por secado : Max 14 %
- Cenizas : Max 15 %
- Aceites volátiles : 1.5%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

2.2 Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego de 5kg -20 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

ARTÍCULO N° 32: GALLETA DE SODA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GALLETA DE SODA
Denominación técnica : GALLETA DE SODA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.





2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Presentación en cajas de 03 Kg. herméticamente cerrada.

Calidad de primera, olor y sabor característico

Registro Sanitario Vigente.

Rotulado deberá indicar nombre del fabricante, fecha de producción y fecha de vencimiento.

Vida útil 12 meses.



ARTÍCULO N° 33: GELATINA A GRANEL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	GELATINA A GRANEL
Denominación técnica	:	GELATINA A GRANEL
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : La gelatina es un coloide gel (es decir, una mezcla semisólida a temperatura ambiente), incolora, translúcida, quebradiza e insípida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La gelatina es una proteína compleja, es decir, un polímero compuesto de aminoácidos. Como sucede con los polisacáridos, el grado de polimerización, la naturaleza de los monómeros y la secuencia en la cadena proteica determinan sus propiedades generales. Una notable propiedad de las disoluciones de esta molécula es su comportamiento frente a temperaturas diferentes: son líquidas en agua caliente (coloide tipo sol) y se solidifican en agua fría (coloide tipo gel).



CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- | | | |
|-----------|---|------------------------|
| - COLOR | : | Amarillo, verde, rojo. |
| - OLOR | : | inodoro. |
| - SABOR | : | insípido. |
| - ASPECTO | : | polvo. |

FISICOQUIMICAS:

- | | | |
|-------------------|---|---|
| - Ph | : | 4.6 – 6.5 |
| - Humedad | : | ≤ 15 % |
| - Fuerza gelatina | : | +/- 200 blooms (+/- 10) |
| - Viscosidad | : | 28 – 40 mp (concentración 6.67 % y 60%) |
| - Cenizas | : | ≤ 2 % |

MICROBIOLOGICAS:

- | | | |
|----------------------------------|---|----------|
| - Detección de salmonella en 25g | : | ausencia |
| - Coliformes en 25g | : | ausencia |





2.2 Envase

En bolsas de 1kg - 5 kg - 10 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.



ARTÍCULO N° 34: GLUTAMATO MONOSÓDICO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GLUTAMATO MONOSÓDICO
Denominación técnica : GLUTAMATO MONOSÓDICO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : El glutamato de sodio, también conocido como glutamato monosódico (GMS, MSG en inglés) es la sal sódica del ácido glutámico, uno de los aminoácidos no esenciales más abundantes en la naturaleza.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El glutamato monosódico (ampliamente conocido como ajinomoto, por el nombre su principal fabricante) es una sal utilizada en cocina como potenciador del sabor, que permite además reducir el uso de sal común y aportando un sabor especial denominado "umami" por los japoneses.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Blanco.
- OLOR : inodoro.
- SABOR : insípido.
- ASPECTO : Granulado.

FISICOQUIMICAS:

- Ph : 2.7 – 3.0
- Actividad de Agua : 0.98
- Brix : 43 - 48
- Sal : 2.2 – 2.8

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Staphylococcus : ausencia
- Bacillus cereus : ausencia

2.2 Envase

En bolsas de 1kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.





ARTÍCULO N° 35: GRAGEAS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GRAGEAS
Denominación técnica : GRAGEAS (GRANILO DE COLORES)
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Anisete multicolor omega fruit..



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Varios colores.
- OLOR : neutro.
- SABOR : dulce.
- ASPECTO : textura crujiente.

FISICOQUIMICAS:

- Tamaño : 1.4 – 1.8 mm
- Perdida por secado : $\leq 4 \%$
- Densidad : 0.89 b/ml (densidad aparente)

MICROBIOLOGICAS:

- Aerobios mesófilos : ≤ 1000 ufc/g
- Mohos y levaduras : ≤ 500 ufc/g
- Coliformes : ≤ 10 ufc/g

2.2 Envase

En cajas o bolsas de 1kg, 2kg, 5kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.



ARTÍCULO N° 36: GUINDONES

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GUINDONES
Denominación técnica : GUINDONES
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Prunus domestica, el ciruelo europeo y sus múltiples variedades/cultivares, es una especie de pequeño árbol perteneciente a la familia de las rosáceas. La especie es originaria del Cáucaso, Anatolia y Persia y es ampliamente cultivada en todos los países templados





2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Tipo: de color negra

Forma: de achatado a oblongo- depende de la variedad y se caracteriza por su pulpa uniforme y elástica.

Color: azul oscuro.

Sabor: dulce puro e intenso y desprende un aroma a ahumado.

Consistencia: Blanda, su piel es muy arrugada pero lustrosa.

Presentación: Bolsa de papel por kilogramos.



ARTÍCULO N° 37: HONGOS Y LAUREL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HONGOS Y LAUREL
Denominación técnica	:	HONGOS Y LAUREL
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Laurus nobilis, llamado comúnmente laurel o lauro, es un arbusto o árbol perenne perteneciente a la familia de las lauráceas, a la que da nombre. Es originario de la zona Mediterránea y sus hojas son utilizadas para remedios y en la cocina.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Las hojas de laurel son usadas como condimento en la gastronomía europea (particularmente en la cocina mediterránea), así como en toda América.



CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- | | | |
|-----------|---|--|
| - COLOR | : | Verde con Café amarillento. |
| - OLOR | : | característico. |
| - SABOR | : | característico. |
| - ASPECTO | : | Hoja troceada y trozos de hongo largo. |

FISICOQUIMICAS:

- | | | |
|-------------------|---|----------|
| - Trozos pequeños | : | ≤ 15 % |
| - Humedad | : | ≤ 13.5 % |
| - Impurezas | : | ausencia |

MICROBIOLOGICAS:

- | | | |
|----------------------------|---|----------------|
| - Clostridium perfiringens | : | max 100 ufc/g |
| - Mohos y levaduras | : | max 1000 ufc/g |
| - Escherichia coli | : | negativo |
| - Salmonella | : | ausente en 25g |





2.2 Envase

En sacos dobles de papel con pilietileno interior de 5kg – 20 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.



ARTÍCULO N° 38: LECHE CONDENSADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	LECHE CONDENSADA
Denominación técnica	:	LECHE CONDENSADA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

- Presentación en envase de hojalata de 100 hasta 500 gr, herméticamente cerrada.
- Calidad de primera, olor y sabor característico
- Registro Sanitario Vigente.
- Rotulado deberá indicar nombre del fabricante, fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Vida útil 13 meses

ARTÍCULO N° 39: MANDIOCA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	MANDIOCA - HARINA DE YUCA
Denominación técnica	:	MANDIOCA - HARINA DE YUCA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Es un polvo fino, blanco, inodoro e insípido, que produce ligera crepitación cuando es comprimido entre los dedos. el almidón natural pertenece a la familia de los carbohidratos y está constituido por 17% de cadenas lineales (amilasa) y 83% de cadenas ramificadas (amilo pectina) es extremadamente versátil y alcanza una alta eficiencia en todas sus aplicaciones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Envase papel de 3 kg. con asa muy resistente, bolsa serigrafiada, indicando modos de empleo, para las distintas aplicaciones en cocina y pastelería.

ARTÍCULO N° 40: MAZAMORRAS INSTANTANEAS A GRANEL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	MAZAMORRA INSTANTANEAS A GRANEL
Denominación técnica	:	MAZAMORRA INSTANTANEAS A GRANEL
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.





Descripción general : La gelatina es un coloide gel (es decir, una mezcla semisólida a temperatura ambiente), incolora, translúcida, quebradiza e insípida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La gelatina es una proteína compleja, es decir, un polímero compuesto de aminoácidos. Como sucede con los polisacáridos, el grado de polimerización, la naturaleza de los monómeros y la secuencia en la cadena proteica determinan sus propiedades generales. Una notable propiedad de las disoluciones de esta molécula es su comportamiento frente a temperaturas diferentes: son líquidas en agua caliente (coloide tipo sol) y se solidifican en agua fría (coloide tipo gel).

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Amarillo, verde, rojo.
- OLOR : inodoro.
- SABOR : insípido.
- ASPECTO : polvo.

FISICOQUIMICAS:

- Ph : 4.6 – 6.5
- Humedad : ≤ 15 %
- Fuerza gelatina : +/- 200 blooms (+/- 10)
- Viscosidad : 28 – 40 mp (concentración 6.67 % y 60%)
- Cenizas : ≤ 2 %

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Coliformes en 25g : ausencia

2.2 Envase

En bolsas de 1kg - 5 kg - 10 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.

ARTÍCULO N° 41: ORÉGANO SECO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : OREGANO SECO
Denominación técnica : OREGANO SECO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Origanum vulgare, comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien





Se usa como condimento y en la preparación de infusiones herbales. Las partes utilizadas son las brácteas de la inflorescencia, tanto frescas como secas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.



CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Verde claro a verde ligero oscuro.
- OLOR : característico.
- SABOR : característico con tonos amargos.
- ASPECTO : Hojas ovales partidas.

FISICOQUIMICAS:

- Materias extrañas : 0.98 % max
- Humedad : ≤ 11 %
- Cenizas : ≤ 9 %

MICROBIOLOGICAS:

- E.Coli : ≤ 3 NMP/g
- Coliformes en 25g : ausencia

2.2 Envase

En sacos dobles de papel con pilietileno interior de 5kg – 20 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento.

ARTÍCULO N° 42: PALILLO



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALILLO
Denominación técnica : PALILLO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Origanum vulgare, comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Especia de color naranja intenso muy utilizada en el Perú, la India, la China y el medio oriente. Suele utilizarse en reemplazo del azafrán para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente. Se extrae de la raíz de la planta llamada Cúrcuma longa

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Anaranjado oscuro.
- OLOR : característico.
- SABOR : característico.





- ASPECTO : Polvo.

FISICOQUIMICAS:

- Perdidas por secado : Max 14 %
- Cenizas : Max 15 %
- Aceites volátiles : 1.5%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

2.2 Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

ARTÍCULO N° 43: PASAS SIN PEPA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PASAS SIN PEPA
Denominación técnica : PASAS SIN PEPA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Las pasas pueden contener un 72% de azúcares, la mayor parte de los cuales son fructosa y glucosa. Contienen, aproximadamente, un 3% de proteínas y un 3.7%–6.8% de fibra. Las pasas, al igual que las ciruelas pasas y los albaricoques, contienen un alto contenido en antioxidantes, pero tienen un nivel más bajo de vitamina C del que tiene esta fruta fresca. Las pasas son bajas en sodio y no contienen colesterol.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Producto que proviene de la uva (Vitis vinifera) sin semillas, las cuales han pasado por un proceso de deshidratado.

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Marrón a café característico.
- OLOR : característico, sin olores extraños.
- SABOR : característico.
- TEXTURA : Suave - firme.

FISICOQUIMICAS:

- Humedad : Max 18%
- Levaduras : ≤ 100 (ufc/g)

MICROBIOLOGICAS:

- Mohos : ≤ 100 (ufc/g)





- Escherichia coli : ≤ 10 (ufc/g)
- Salmonella : ausencia 25g



2.2 Envase

En bolsas de 100g – 180 g o granel en caja de cartón corrugado de 5 kg – 10 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 06 meses de vida útil, desde el internamiento.

ARTÍCULO N° 44: PIMIENTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIMIENTA
Denominación técnica : PIMIENTA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Se llama pimienta a cualquiera de las especies del género Piper. La pimienta del Viejo Mundo, en especial la más extendida de estas especies, de la que se extrae la pimienta negra, blanca y verde, Piper nigrum.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Especia de color marrón intenso muy utilizada en el Perú, se suele utilizarse para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente.

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Marrón oscuro - negro.
- OLOR : característico.
- SABOR : picante - característico.
- ASPECTO : Polvo.

FISICOQUIMICAS:

- Perdidas por secado : Max 14 %
- Cenizas : Max 15 %
- Aceites volátiles : 1.5%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

2.2 Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

ARTÍCULO N° 45: REFRESCO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN





Denominación del bien : REFRESCO
Denominación técnica : REFRESCO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de la que proceden. El producto se debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Varios.
- OLOR : característico.
- SABOR : característico.
- ASPECTO : Polvo.

FISICOQUIMICAS:

- Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix): Max 13 %
- pH a 20°C : Max 4 %
- Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % : Min 0.2%



MICROBIOLOGICAS:

- Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml : 100/300 ufc
- Recuento E. coli ufc / gr o ml : ≤ 10 ufc/g
- Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml : 10/100 ufc

2.2 Envase

El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.

En presentación de sobres estos a su vez en su display, en cajas de cartón resistente para su empleo.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

ARTÍCULO N° 46: SALSA DE TOMATE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SALSA DE TOMATE
Denominación técnica : SALSA DE TOMATE
Unidad de medida : Kilogramo





Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : La salsa de tomate o salsa roja es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade, dependiendo del tipo particular de salsa y del país en que sea elaborada.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Producto semisólido elaborado a partir de concentrado de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Rojo oscuro.
- OLOR : tomate condimentado.
- SABOR : tomate, especias y condimentos, levemente ácido.
- ASPECTO : producto homogéneo y pulposo.

FISICOQUIMICAS:

- Sal % : 0.6 – 0.8 %
- pH : 4 – 4.4
- Acidez : 0.5 – 0.9 %
- Viscosidad (cm) : 8 – 12
- Densidad (g/cm²) : 1.06 – 1.07



2.2 Envase

En presentación de sobres estos a su vez en en cajas de cartón resistente para su empleo.

Tiempo de vida útil: Se establece 9 meses de vida útil, desde el internamiento

ARTÍCULO N° 47: SILLAO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SILLAO
Denominación técnica : SILLAO
Unidad de medida : Litro
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Es una salsa elaborada de frijoles de Soya, fermentados pacientemente en salmuera durante 6 o más meses en un proceso natural. De color oscuro debido a que tiene agregados de caramelo de azúcar de caña sin aditivos y de glucosa, mezclados en especial proporción que permite aprovechar el matiz especial del caramelo de caña de modo que da una coloración única y especial a las comidas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien





Especia de color marrón intenso muy utilizada en el Perú, se suele utilizarse para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente.

CARACTERÍSTICAS:

NUTRICIONAL:

- ENERGIA : 10 kcal.
- PROTEÍNA : 1g
- CARBOHIDRATOS : 1g
- SODIO : 890 mg

ORGANOLEPTICAS:

- SABOR : salado, agrio con regusto agradable.
- AROMA : Con notas fuertes, bien balanceado.
- ASPECTO : transparente, color marrón rojizo, sin impurezas visibles.

FISICOQUIMICAS:

- Cloruro sódico (%) : 14.6
- Nitrógeno total (%) : 1.25
- Alcohol (%) : 1.6
- pH : 4.8
- Densidad específica (g/l) : 1.16
- Humedad (%) : 71

MICROBIOLOGICAS:

- Aerobios mesófilos : 103 col/g máx.
- Salmonella spp : Ausencia/25 g
- Mohos y levaduras : 100 col/g máx.
- E. Coli : 10 col/g máx.
- Listeria spp : 100 col/g máx.

2.2 Envase

Sus presentaciones son de envases plástico de 85 ml, 160 ml, 350 ml, 500 ml, 1 lt, 5 lt y 18 lt.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

ARTÍCULO N° 48: SUSTANCIA DE CARNE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SUSTANCIA DE CARNE
Denominación técnica : SUSTANCIA DE CARNE
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Para caldos o sopas, incorporar la cantidad requerida cuando el agua esté hirviendo. Remuévase durante 3 min comprobando que el producto se haya disuelto.





2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

CARACTERISTICAS:

NUTRICIONAL/100 g:

- ENERGIA	:	1100/270 kcal.
- GRASAS	:	23g
- PROTEÍNA	:	11g
- FIBRA ALIMENTARIA:		0.4g
- SAL	:	55 mg

ORGANOLEPTICAS:

- SABOR	:	salado, agrio con regusto agradable.
- AROMA	:	Con notas fuertes, bien balanceado.
- ASPECTO	:	Cubitos

MICROBIOLOGICAS:

- Aerobios mesófilos	:	103 col/g máx.
- Salmonella spp	:	Ausencia/25 g
- Mohos y levaduras	:	100 col/g máx.
- E. Coli	:	10 col/g máx.
- Listeria spp	:	100 col/g máx.

2.2 Envase

Sus presentaciones son de cajitas y sobres.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento



ARTÍCULO N° 49: SUSTANCIA DE GALLINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	SUSTANCIA DE GALLINA
Denominación técnica	:	SUSTANCIA DE GALLINA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : Para caldos o sopas, incorporar la cantidad requerida cuando el agua esté hirviendo. Remuévase durante 3 min comprobando que el producto se haya disuelto.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

CARACTERISTICAS:

NUTRICIONAL/100 g:

- ENERGIA	:	1100/270 kcal.
- GRASAS	:	23g
- PROTEÍNA	:	11g





- FIBRA ALIMENTARIA : 0.4g
- SAL : 55 mg

ORGANOLEPTICAS:

- SABOR : salado, agrio con regusto agradable.
- AROMA : Con notas fuertes, bien balanceado.
- ASPECTO : Cubitos

MICROBIOLOGICAS:

- Aerobios mesófilos : 103 col/g máx.
- Salmonella spp : Ausencia/25 g
- Mohos y levaduras : 100 col/g máx.
- E. Coli : 10 col/g máx.
- Listeria spp : 100 col/g máx.

2.2 Envase

Sus presentaciones son de cajitas y sobres.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

ARTÍCULO N° 50: TUCO TALLARÍN

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : TUCO TALLARÍN
- Denominación técnica : TUCO TALLARÍN
- Unidad de medida : Kilogramo
- Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.
- Descripción general : Es un condimento sazonador, que da un sabor muy rico a las comidas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Especia de color marrón intenso muy utilizada en el Perú, se suele utilizarse para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente.

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Amarillo rojizo.
- OLOR : característico.
- SABOR : picante - característico.
- ASPECTO : Polvo.

FISICOQUIMICAS:

- Perdidas por secado : Max 14 %
- Cenizas : Max 15 %
- Aceites volátiles : 1.5%





MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g



2.2 Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

ARTÍCULO N° 51: VAINILLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : VAINILLA (ESENCIA)
Denominación técnica : VAINILLA (ESENCIA)
Unidad de medida : Litro
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.

Descripción general : La esencia de vainilla, como bien su nombre lo indica es un concentrado - que se utiliza para saborizar comidas y bebidas - obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

CARACTERISTICAS:

NUTRICIONAL/100g:

- ENERGIA : 182 kcal.
- SODIO : 17 mg

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Marrón oscuro a negro.
- SABOR : Fragante y dulce sabor, exento de sabores atípicos.
- AROMA : Suave y perfumado aroma, exento de olores atípicos.
- ASPECTO : Liquidez.

2.2 Envase

Sus presentaciones son de envases plástico de 85 ml, 160 ml, 350 ml, 500 ml, 1 lt, 5 lt.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

ARTÍCULO N° 52: VINAGRE DESTILADO BLANCO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : VINAGRE
Denominación técnica : VINAGRE DESTILADO BLANCO
Unidad de medida : Litro
Internamiento : Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia N° 113.





Descripción general : La esencia de vainilla, como bien su nombre lo indica es un concentrado - que se utiliza para saborizar comidas y bebidas - obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

CARACTERISTICAS:

NUTRICIONAL/100g:

- ENERGIA : 182 kcal.
- SODIO : 17 mg

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Ligeramente dorado.
- SABOR : Típico sin sabores ni olores extraños.
- AROMA : Propio de fermentación acética.
- APARIENCIA : Limpio y brillante.

FISICOQUIMICAS:

- Acidez Total : $\geq 6 \% \pm 0.20 \%$
- Extracto seco : $> 1,2 \text{ g/l}^\circ$
- Alcohol residual : $< 1,5 \% \text{ v/v}$
- Acetoína : $> 30 \text{ ppm}$
- Anhídrido sulfuroso : $< 170 \text{ ppm}$
- Metanol : $\leq 0,5 \text{ g/l}$

2.2 Envase

Sus presentaciones son de envases plásticas de 250 ml, 500 ml, 1 lt, 5 lt.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, la contratación de los requerimientos que cuenten con ficha de homologación aprobada se realiza mediante el procedimiento de selección de Adjudicación Simplificada. Lo dispuesto no aplica cuando el requerimiento ha sido homologado parcialmente, salvo que el elemento “características técnicas” se haya homologado en su totalidad. Asimismo, cabe precisar que las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación inclusive cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente.

Importante

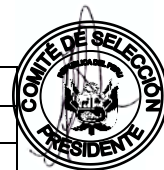
Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos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





3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos: <ul style="list-style-type: none">• Registros sanitarios para los productos especificados• Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP para los productos especificados• Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos en los productos especificados
	ACREDITACION:
	VIVERES SECOS <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para productos industrializados. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449- 2006-MINSA proveedor ó en caso de ser tercero adjuntar la carta de autorización correspondiente la cual deberá contar con firma legalizada notarialmente del dueño de la autorización.</p> <p>Para el te: se podrá presentar copia simple del registro sanitario o Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. (Publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA a nombre del proveedor o en caso de ser tercero adjuntar la autorización la cual deberá contar con firma legalizada notarialmente del dueño de la autorización</p> <p>VERDURAS Y PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO</p> <p>Para Bienes de origen nacional Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG. (Publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA a nombre del proveedor ó en caso de ser tercero adjuntar la carta de autorización correspondiente la cual deberá contar con firma legalizada notarialmente del dueño de la autorización. Asimismo, para la CEBOLLA ROJA, ZANAHORIA, PORO, BETERRAGA, APIO, TOMATE, COLIFLOR deberá contar con las operaciones obligatorias de: limpiado, seleccionado. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla. Para bienes importados Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del DS N° 004-2011 AG. Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país. Nota.- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido</p> <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para productos industrializados. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449- 2006-MINSA</p> <p>LACTEOS</p> <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para productos industrializados. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449- 2006-MINSA</p> <p>ESPECERIAS</p> <p>Copia simple de Registro Sanitario de los sub-ítems que conforman el ítem paquete emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. Así mismo el Registro Sanitario</p>





deberá estar vigente y existir en el sistema del DIGESA. (víveres secos) o presentar Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Importante

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

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

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente AL MONTO DETALLADO por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA
ITEM I: VERDURAS Y PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO	S/.100,000.00
ITEM II: VÍVERES SECOS Y ESPECERIAS	S/.100,000.00

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de LOS MONTOS DETALLADOS, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa. Se consideran bienes similares a los siguientes:

ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA
ITEM I: VERDURAS Y PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO	S/. 20,000.00
ITEM II: VÍVERES SECOS Y ESPECERIAS	S/. 20,000.00

Se consideran bienes similares a los siguientes:

ITEMS	EXPERIENCIA REQUERIDA
ITEM I: VERDURAS Y PRODUCTOS PARA EL DESAYUNO	VARIEDAD DE VERDURAS Y VÍVERES DE PRIMERA NECESIDAD
ITEM II: VÍVERES SECOS Y ESPECERIAS	INSUMOS PARA PANIFICACION, LÁCTEOS Y ESPECERIAS

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.





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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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



4 Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

4.1 Otras obligaciones

LA ENTIDAD verificará que los internamientos se entreguen exclusivamente al almacén del Batallón de intendencia recepcionado por personal autorizado por la ENTIDAD (unidad usuaria), quedando prohibido internamiento en instalaciones o a personal no autorizado.

EL CONTRATISTA llevará consigo las guías de remisión, para el internamiento al almacén de la Entidad, alcanzando copia de dicho documento a la Unidad Usuaria de la ENTIDAD, para el control de los movimientos en almacén.

El postor deberá comprometerse a realizar la reposición o cambio de los bienes en un plazo de dos (02) días calendarios sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado cualquier alteración ó deficiencia posterior a su recepción y conformidad.





El postor deberá incluir obligatoriamente en su oferta la Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste(n) a las fichas Técnicas contratadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.



4.2 Adelantos

No se entrega ningún adelanto.

4.3 Subcontratación

No se permite ninguna subcontratación durante la ejecución contractual.

4.4 Confidencialidad

De la información de los internamientos es de conocimiento exclusivo de la entidad, deberá guardar absoluta confidencialidad.

4.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

De acuerdo a las normas y reglamentos establecidos por el gobierno (MINSA, MINDEF, PRODUCE).

4.6 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 el Jefe de almacén de Clase I, y la conformidad será otorgada por el comité de recepción, en el plazo máximo de diez (10) días o máximo veinte (20) días, en caso se requiera efectuar alguna prueba de producida la recepción.



De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de veinte (20) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

4.7 Forma de pago

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, contemplándose pagos a cuenta, de manera mensual.





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



- Recepción del Almacén de Clase I, del Batallón de Intendencia.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago. – Original de la guía de remisión de los productos internados. Comprobante de pago Factura original y una copia.
- Original de la orden de compra.
- Copia del contrato del suscrito.

Por lo tanto, dicha documentación se debe presentar en la oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Órgano Encargado de las Contrataciones de la III DE dirección Av. Aviación S/N Km 8 Carretera a Yura, Cerro Colorado - Arequipa.

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

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



4.8 Formula de reajuste

No se considera ningún reajuste durante la ejecución del contrato

4.9 Otras penalidades aplicables

De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.

Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.



**TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES**

Nº	Penalidad	Faltas	Parámetro de Comprobación
1	10% de 1 UIT	Internar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o con envase sin rótulo.	Acta que dé cuenta del hecho
2	10% de 1 UIT	Transportar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros	Acta que dé cuenta del hecho
3	10% de 1 UIT	Los productos evidencien presencia de roedores y otros animales/bichos que atenten contra la salud.	Acta que dé cuenta del hecho
4	4% de 1 UIT	El no portar su carnet que lo identifique como trabajador autorizado de la empresa uso obligatorio por el personal que manipule alimentos de consumo directo.	Acta que dé cuenta del hecho
5	4% de 1 UIT	Personal de la empresa al no portar su carnet de manipulación de alimentos, al entregar al almacén los productos.	Acta que dé cuenta del hecho

Se define producto de buena calidad, a los insumos empleados que deben contar con ficha de registro sanitario, SENASA, SANIPES, y/o similares.

Consideraciones para la aplicación de otras penalidades

1. La penalidad se aplicará de forma independiente por cada una de las faltas incurridas y el monto de la penalidad, será deducido del pago correspondiente determinado por la entidad.
2. Ante la identificación de un supuesto de hecho que se configure en falta, el representante del contratista y de la entidad procederá a la suscripción del Acta respectiva, la misma que reflejará objetivamente la situación encontrada.
3. Si el Contratista a través de su representante (Administrador) se niega a suscribir el acta, se dejará constancia del hecho y bastará la firma del comité de recepción.

5 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo de responsabilidad del contratista es de dos (2) AÑOS, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

Para la adquisición de Alimentos y bebidas P/Consumo Humano, estos deben cumplir con las normas técnicas peruanas vigentes.





Importante

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





CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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





CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO



Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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



CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el



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



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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁴

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

¹⁴ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.





Importante

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

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



En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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



Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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





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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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





tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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



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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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



CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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





CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

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

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





Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACION SIMPLIFICADA Nº 003-2024 EP/ UO 0840

“ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025” - SEGUNDA CONVOCATORIA



ANEXOS





ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante***Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:***ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.





Correo electrónico del consorcio:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



ANEXO N° 2

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



Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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





ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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





ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA



Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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





ANEXO Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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



Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [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] Nº [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]** [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]



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

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 003-2024 EP/ UO 0840

"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025" - SEGUNDA CONVOCATORIA

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁵

[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.



²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- 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]**”.*

Importante para la Entidad

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





Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 003-2024 EP/ UO 0840

“ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025” - SEGUNDA CONVOCATORIA

Incluir o eliminar, según corresponda





Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- 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]”.

Importante para la Entidad

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





Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 003-2024 EP/ UO 0840

“ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025” - SEGUNDA CONVOCATORIA

Incluir o eliminar, según corresponda





Importante para la Entidad

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

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



ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁶ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.





Ejército del Perú – Unidad Operativa 0840

ADJUDICACION SIMPLIFICADA Nº 003-2024 EP/ UO 0840

"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA III-DE PARA EL AF-2025" - SEGUNDA CONVOCATORIA

consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
1										
2										
3										
4										

²⁸ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³⁰ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³² El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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