

# ***BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN 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> <div>• Abc</div>                 | 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> <div>• Abc</div>                | 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> <div>• Xyz</div> | 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<br>Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm   |
| 2  | Fuente           | Arial   |
| 3  | Estilo de Fuente | Normal: Para el contenido en general<br>Cursiva: Para el encabezado y pie de página<br>Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)  |
| 4  | Color de Fuente  | Automático: Para el contenido en general<br>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<br>11 : Para el nombre de los Capítulos.<br>10 : Para el cuerpo del documento en general<br>9 : Para el encabezado y pie de página<br>Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad<br>8 : Para las Notas al pie |
| 6  | Alineación       | Justificada: Para el contenido en general y notas al pie.<br>Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)  |
| 7  | Interlineado     | Sencillo  |
| 8  | Espaciado        | Anterior : 0<br>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



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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº13-2024-DIRESAC-2  
SEGUNDA CONVOCATORIA**

**CONTRATACION DE BIENES: ADQUISICION DE  
ALIMENTOS PARA EJECUTAR EL "PLAN DE VIDA  
SALUDABLE "DE LA DIRECCION REGIONAL DE SALUD  
CAJAMARCA"**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://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 N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

<sup>1</sup> 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>

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.*

**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,*

**Advertencia**

*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.

## **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 : DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD - CAJAMARCA  
RUC N° : 20165645325  
Domicilio legal : Av. Mario Urteaga N° 500 - Cajamarca  
Teléfono: : 076363864  
Correo electrónico: : Procesosdiresa2023@gmail.com

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de CONTRATACION DE BIENES: ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EJECUTAR EL "PLAN DE VIDA SALUDABLE "DE LA DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA", según el siguiente detalle:

| ITEM | PRODUCTO   | UNIDAD DE MEDIDA           | CANTIDAD |
|------|--|----------------------------|----------|
| 1    | AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES X 100 GR | UNIDAD                     | 1424     |
|      | AGUA DE MESA SIN GAS X 20 LITROS                     | UNIDAD                     | 1068     |
|      | LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX                | UNIDAD                     | 356      |
|      | YOGURT NATURAL X 1 LT                                | UNIDAD                     | 712      |
|      | PAN DE MOLDE GRANDE DE 500 A 650 GRAMOS              | UNIDAD                     | 1424     |
|      | LENTEJA  | BOLSA X1 KG                | 712      |
|      | ACEITE VEGETAL                                       | BOTELLA X 900 ML           | 1424     |
|      | ARROZ INTEGRAL X 750 G                               | UNIDAD                     | 712      |
|      | FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL X 140 GRAMOS        | UNIDAD                     | 712      |
|      | HUEVO DE GALLINA                                     | PORTA HUEVOS X 30 UNIDADES | 712      |

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N°02 SOLICITUD DE APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION N°26-2024-DIRESA-DEA, el 21 de octubre del 2024.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS

**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 SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

No aplica.

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No aplica



### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 05 días calendario contabilizados desde el día siguiente de notificada la orden de compra o firmado el contrato, lo que suceda primero, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 soles en el Área de Pagaduría, la copia de las bases se entregará en la Dirección de Logística, sito Av. Mario Urteaga N° 500 – Cajamarca, en el horario de 07:30 am a 01:00 p.m. y de 02:30 p.m. a 04:45 p.m.

#### Importante

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el año Fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 377-2019, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 168-2020, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 250-2020, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 162-2021, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 234-2022, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 308-2022, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.

- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Texto Único ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF. Decreto Supremo que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la ley N° 30225
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 27927 que modifica la Ley N° 27806 "Ley de transparencia y acceso a la información pública".

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 documentos<sup>2</sup>, 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 – PIDE<sup>3</sup> 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)**

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

- e) Adicional el postor debe presentar:
  - a. Copia de ficha técnica, folletos, brochure de los fabricantes u otro documento para demostrar fehacientemente el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los productos solicitados por la entidad.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### Importante

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

#### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.1 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 Discapacidad<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

#### 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 acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

<sup>4</sup> 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.

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

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

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

N ° de Cuenta : 00-761-202553  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>6</sup> : 01876100076120255371

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> 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 comunicación <sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- j) Para el YOGURT NATURAL: ~~Copia del Certificado de Fumigación de planta y almacén (es), vigente a la fecha de la presentación de oferta (debe figurar la realización del servicio de: Desinsectación, Desratización, Desinfección, limpieza de ambientes y Limpieza y desinfección de reservorio de agua o tanque), y en caso que el postor sea procesador, bastará que se presente el certificado de fumigación que haga mención a la Desinsectación, Desratización, Desinfección y Limpieza y desinfección de reservorio de agua o tanque de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que haga mención a la Desinsectación, Desratización,~~

caso de transferencia interbancaria.

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/>

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

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

Con ocasión de la integración de las bases primera convocatoria se modifico los ítems J, K y N, de igual forma se suprimirá estos documentos para firma de contrato indicados en el requerimiento detallado en el capítulo III según

~~Desinfección, limpieza de ambientes y Limpieza y desinfección de reservorio de agua o tanque del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de la planta a nombre del fabricante, en correspondencia al D.S. 022-2001-SA. Deberá adjuntar copia de constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental emitido por autoridad competente.~~

- k) Para la LENTEJA: Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto.
- l) Para el ACEITE VEGETAL: Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención, u carta de autorización del fabricante o productor para utilización de documento.
- m) Para el ARROZ INTEGRAL. Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención u carta de autorización del fabricante o productor para utilización de documento. Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas.
- n) ~~Para el FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL: Original con firma digital y código QR del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase realizados por lote, declarando que el producto es apto para consumo humano.~~

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*

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

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

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Trámite Documentario, sito en la Av. Mario Urteaga N° 500 – Cajamarca, en horario de 07:30 a.m. a 1:00 a.m. y de 2:30 p.m. a 4:45 p.m.

## **2.6. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en ÚNICO PAGO.

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

- Recepción del ALMACEN GENERAL de la DIRESA Cajamarca.
- Informe del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia de contrato y/o orden de servicio.

Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario, sito en la Av. Mario Urteaga N° 500 – Cajamarca, en horario de 07:30 a.m. a 1:00 a.m. y de 2:30 p.m. a 4:45 p.m.



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

FORMATO PARA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Denominación de la Contratación: Adquisición de alimentos para el "PLAN DE VIDA SALUDABLE" de la Dirección Regional de Salud Cajamarca.

- I. FINALIDAD PÚBLICA:  
La presente contratación busca adquirir alimentos, que permita ejecutar el "PLAN DE VIDA SALUDABLE" de la DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA.
- II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:  
Adquirir alimentos, que permita ejecutar el "PLAN DE VIDA SALUDABLE" de la DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA.
- III. DESCRIPCION DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

3.1. AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES

CONSIDERACIONES GENERALES

Denominación técnica: Avena enriquecida con vitaminas y minerales.  
Tipo de alimentos : No Perecible  
Grupo de alimentos : Derivados de cereales  
Descripción general : Es el producto obtenido de granos de avena, que han sido precocidos, rico en fibra, vitaminas y minerales.

La avena deberá de provenir de materia prima limpia, sana, libre de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.

COMPOSICIÓN

Ingredientes: Los ingredientes principales deben ser avena u hojuelas de avena precocidas, hojuelas de quinua precocidas, calcio (carbonato de calcio), fibra de avena, hierro (ortofosfato férrico), Vit B3 (niacina), Vit B2 (riboflavina), Vit B1 (tiamina), Vit B9 (ácido fólico).

3.1.1. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

|         |   |
|---------|---|
| Color   | De acuerdo a la naturaleza del producto   |
| Aspecto | Escamas, exento de materias extrañas (tallos, piedrecillas, arenilla, tierra, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estados fisiológicos u otros) |

Características Físico Químicas

| Características  | Especificación                  |
|--|---------------------------------|
| Humedad %  | Máximo 12                       |
| Ácidos grasos libres (Expresado como ácido oleico) (%) | Máximo 6                        |
| Saponina   | Ausente                         |
| Fibra cruda (%)  | Máximo 3                        |
| Proteína porcentaje                                    | Mínimo 10,5 (hojuelas de avena) |



#### Características Microbiológicas

| Agente microbiano  | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|--------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                    |           |       |   |   | m               | M               |
| Aerobios mesófilos | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| Mohos              | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Levaduras          | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Coliformes         | 5         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Bacillus cereus    | 8         | 3     | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| Salmonella sp.     | 10        | 2     | 5 | 0 | AUSENCIA/25g    | -               |

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio IX.4. Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción, como hojuelas, harinas, otro.

#### 3.1.2. PRESENTACIÓN

##### Presentación y envases

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

| Envase                  | Tipo  | Material  | Capacidad                     |
|-------------------------|-------|---|-------------------------------|
| Envase primario         | Bolsa | Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Trilaminado | 100 gramos                    |
| Envase secundario       | Bolsa | Polietileno (PE)  | Establecido por el fabricante |
|                         | Caja  | Cartón corrugado  |                               |
| Embalaje (opcional) (*) | Bolsa | Polietileno de alta densidad (PEAD)                       |                               |
|                         | saco  | Polipropileno   |                               |

(\*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

##### Vida útil

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 12 meses.

##### Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado Nutricional, 3ra. Edición y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto

- Contenido neto
- (\*) Porcentaje de quinua
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario
- Instrucciones de uso
- Información nutricional

### 3.1.3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá efectuarse en lugar cerrado, con ventilación protegida del ingreso de insectos, en condiciones óptimas de temperatura y humedad relativa ambiente, separada de productos químicos, maderas, cereales sin procesar o cualquier producto con olores intensos.

### 3.1.4. INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACIÓN/PREPARACIÓN

Para las Hojuelas de Avena, se recomienda una cocción previa de 3 minutos a temperatura de ebullición. En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar que se vea expuesto a contaminación microbiológica por mohos, levaduras, enterobacterias y salmonella.

**Modo de preparación básica para todas nuestras Hojuelas de Avena:**

1. Vierta 6 cucharaditas (40 g) de hojuelas en un recipiente
2. Agregue azúcar o endulzante a gusto
3. Vierta leche o agua fría o caliente o si prefiere yogur batido
4. Revuelva y estará lista para servir

### 3.1.5. USO Y BENEFICIOS

Los productos de avena son considerados uno de los alimentos más saludables para la alimentación humana, esto debido en parte a su condición de alimento integral a base de cereales lo que le agrega un valor importante al producto desde el punto de vista de la nueva visión para la nutrición, fomentada por distintas instituciones dedicadas al área de la salud a nivel mundial, la que promueve la alimentación sana y natural incluyendo la utilización de granos enteros de cereal en la dieta con objeto de aprovechar la totalidad de los componentes nutritivos del cereal para así obtener una nutrición mucho más completa, lo que mejorará nuestra salud y calidad de vida.

Dentro de los usos más comunes de la avena están las preparaciones para el desayuno (hojuelas de avena), como ingrediente en alimentos para suplementar la nutrición infantil y de lactantes (harina de avena y hojuelas), como ingrediente en barras de cereal o barras Ficha Técnica de Hojuela de Avena Grano Entero Código: FTG-CC-06 Versión: 09 Página 6 de 7 alimenticias para deportistas de alto rendimiento o en diferentes preparaciones culinarias típicas de cada región.

Como alimento, la avena y los productos elaborados a base de este cereal poseen la ventaja de contener el mayor porcentaje de ácidos grasos entre todos los cereales de grano pequeño alcanzando hasta un 9 % dentro de lo cual un 65% corresponden a ácidos grasos insaturados, posee además carbohidratos de fácil asimilación y un destacable contenido de aminoácidos (proteínas) encontrándose 6 de los 8 aminoácidos esenciales para la dieta humana, lo cual supera por mucho a otros cereales tradicionales como el trigo, el arroz, el maíz o la cebada, a todo lo anterior le debemos sumar su importante contenido de fibras solubles e insolubles y su excepcional contenido en Betaglucanos, un polisacárido que posee enormes cualidades de funcionalidad a la hora de regular y bajar



el índice glicémico y el colesterol debido a que controla el metabolismo intestinal regulando la digestión y absorción de las grasas.

### 3.2. AGUA DE MESA SIN GAS X 20 LITROS

El agua de mesa sin gas en bidón, inocuo, exento de microorganismos, patógenos, debidamente filtrada, saneada, tratada apto para el consumo humano sin color y sin olor. Inocua exenta de bacterias del grupo coliforme, huevos o quiste de parásitos y de algas.

Hongos — Levaduras UFC/ml o UFC/UM.

Coliformes Totales UFG/ml o UFC/UM

Los Sólidos totales disueltos no exceden de 500 partes por millón, de sabor característico.

#### 3.2.1. EMBALAJE/ ROTULADO

##### Presentación

Envase retornable en buenas condiciones, de material de policarbonato transparente de 20 litros de capacidad aproximadamente para ser utilizado en cualquier dispensador, con mecanismo de seguridad que lo mantenga herméticamente cerrado, asegurando su concertación y manipuleo sin que presente goteo.

| Presentación            | Caja  |
|-------------------------|---|
| Presentación/Empaque    | Caja  |
| Denominación/Variedad   | Sin gas   |
| Volumen neto            | 20L   |
| Advertencias de consumo | Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase. |

El envase deberá indicar lo siguiente:

- Código de registro sanitario.
- Lote de fabricación
- Fecha de vencimiento del producto

##### Salubridad

El proveedor debe contar con documentación del Ministerio de Salud — Subdirección General de Salud Ambiental - DIGESA (Registro Sanitario) que acredite que el agua cumple con los requisitos físicos — químicos y bacteriológicos para agua de consumo humano según lo establecido en el Decreto Supremo N° 007-986A y sus modificatorias, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas". Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (MACCP).

#### 3.2.2. REGLAMENTOS TÉCNICOS

Anexo II del Decreto Supremo N° 031- 2010-SA, Reglamento de Calidad del Agua para Consumo Humano.

- NTS N°071-MINSA/DICE5A-V.01. Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, aprobada mediante R.M. N°591-2008/MINSA.



3.3. LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.

3.3.1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| NUTRIENTES                                  |                 | CONTENIDO<br>390 GR |      |
|---|-----------------|---------------------|------|
| Tamaño de porción: 100g para 200 mL diluido |                 |                     |      |
| Porciones por envase: Aprox. 4              |                 |                     |      |
| Energía (Kcal/kJ):                          |                 | 122/511             |      |
|   | 100 mL diluido* | 100g %              | RD** |
| Grasa total (g)                             | 3.3             | 6.5                 | 8%   |
| Grasa saturada (g)                          | 2.2             | 4.4                 | 22%  |
| Grasas trans (g)                            | 0.1             | 0.3                 |      |
| Sodio (mg)                                  | 66              | 132                 | 7%   |
| Carbohidratos (g)                           | 4.9             | 9.9                 | 4%   |
| Azúcares totales (g)                        | 4.9             | 9.9                 | 11%  |
| Azúcares añadidos (g)                       | 0               | 0                   |      |
| Proteínas (g)                               | 3.0             | 6.0                 | 12%  |
| Calcio (mg)                                 | 105             | 210                 | 21%  |
| Azúcares totales (g)                        | 90              | 180                 | 26%  |
| Azúcares totales (g)                        | 120             | 240                 | 30%  |
| Azúcares totales (g)                        | 0.8             | 1.5                 | 30%  |

3.3.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| Características | Descripción                         |
|-----------------|-------------------------------------|
| Color           | Blanco crema                        |
| Olor            | Característico a la leche evaporada |
| Sabor           | Característico a la leche evaporada |
| Aspecto         | Líquido uniforme                    |



3.3.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

| Características          | Límite        |
|--------------------------|---------------|
| Grasa (%)                | Mínimo 390 gr |
| Sólidos totales (%)      | Mínimo 390 gr |
| Proteína (%)             | Mínimo 390 gr |
| Proteínas de los SNG (%) | Mínimo 390 gr |
| Peso neto                | Mínimo 390 gr |

3.3.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Requisito                                   | n | m   | c |
|---|---|-----|---|
| Microorganismo meso filas aerobios (ufc/ml) | 5 | 100 | 4 |

Donde:

n = Número de envases muestreados

m = Criterio microbiológico que separa buena calidad de calidad defectuosas. En general "m" representa un nivel aceptable y valores sobre el mismo son aceptables.

C= Es el número máximo permitido de unidades defectuosas. Cuando se encuentran cantidades mayores de este número de lote es rechazado.

### 3.3.5. ENVASE/EMBALAJE/ ROTULADO

#### PRESENTACIÓN

##### Envase.

Envase de hojalata electrolítica de diseño con aplicación de barniz interior, especial para alimentos, la presentación es en envase de 390 g.

##### Embalaje

Cajas de cartón de 48 envases por 390 g.

##### Rotulado

Además de las disposiciones establecidas en la NTP 209.038.1994. Alimentos envasados y rotulados y la NTP 2.085. 1991 leche y productos lácteos se debe indicar el porcentaje de grasa y el porcentaje de proteína.

### 3.3.6. REGLAMENTOS TÉCNICOS

Producto estandarizado elaborado bajo la NTP 202.002 2007 Leche y productos lácteos. Leche evaporada.

### 3.4. YOGURT NATURAL X 1L

Es un producto obtenido a partir del ácido láctico de la leche de vaca por medio de la fermentación con adición de saborizantes(aromatizantes) donde actúan dos microorganismos, las cuales son: *Lactobacilos bulgaricus* y *Streptococos thermophilus*.

#### 3.4.1. INGREDIENTES

El producto tiene como materia prima la leche entera cruda, e insumos como: azúcar, cultivo láctico, frutas naturales.

#### 3.4.2. COMPOSICION NUTRICIONAL

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Proteína                    | 3,5%    |
| Lípidos-grasa               | 3,9%    |
| Agua                        | 87%     |
| Cenizas                     | 0,7%    |
| Ácidos orgánicos            | 1,15%   |
| Glúcidos                    | 3,6%    |
| Calorías aportadas por 100g | 63 KCAL |



#### 3.4.3. CARACTERISTICAS

##### Físico

- Ph: 4,3
- Acidez:0,8
- Olor: característico a la leche
- Color: ligeramente amarillento
- Sabor: característico a la leche
- Aspecto: coagulo uniforme
- Apariencia: consistencia cremosa

##### Características Organolépticas

Producto ligeramente ácido con un Ph de 4,3 con textura media y olor característico



**3.4.4. PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES**

Envase de plástico por 1lt.

**3.4.5. TIPO DE CONSERVACION**

- Medio ambiente 10°C a 15°C
- Refrigeración 4°C a 5°C

**3.4.6. CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO**

No almacenar con productos que desprendan un fuerte aroma

**3.4.7. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g |                 |
|-------------------|-----------|-------|---|---|--------------|-----------------|
|                   |           |       |   |   | m            | M               |
| Coliformes        | 5         | 3     | 5 | 2 | 10           | 10 <sup>2</sup> |
| Mohos             | 2         | 3     | 5 | 2 | 10           | 10 <sup>2</sup> |
| Levaduras         | 2         | 3     | 5 | 2 | 10           | 10 <sup>2</sup> |

**3.4.8. SISTEMA DE IDENTIFICACION DE LOTES**

- Fecha de vencimiento
- Fecha de Producción
- N° de lote
- Cantidad: En el rótulo del envase

**3.4.9. Documentación de presentación obligatoria**

**3.4.9.1 Documentos para la admisión de la oferta**

Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias. (Para el caso de alimentos elaborados industrialmente). A nombre del postor u carta de autorización del fabricante o productor para utilización de documento.

**3.4.10. Documentación de presentación para el perfeccionamiento del contrato**

Copia del Certificado de Fumigación de planta y almacén (es), vigente a la fecha de la presentación de oferta (debe figurar la realización del servicio de: Desinsectación, Desratización, Desinfección, limpieza de ambientes y Limpieza y desinfección de reservorio de agua o tanque). y en caso que el postor sea procesador, bastará que se presente el certificado de fumigación que haga mención a la Desinsectación, Desratización, Desinfección y Limpieza y desinfección de reservorio de agua o tanque de la planta siempre que el almacén se encuentre ubicado dentro de la planta, y si el almacén está ubicado fuera de la planta, deberá presentar ambos certificados. Asimismo, en caso que el postor sea distribuidor que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que haga mención a la Desinsectación, Desratización, Desinfección, limpieza de ambientes y Limpieza y desinfección de reservorio de agua o tanque del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de la planta a nombre del fabricante, en correspondencia al D.S. 022-2001-SA. Deberá adjuntar copia de constancia o resolución de autorización de la empresa de saneamiento ambiental emitido por autoridad competente, el cual deberá ser presentado para el perfeccionamiento del contrato.

Con ocasión de la integración de las bases primera convocatoria se modifico los ítems J, K y N, de igual forma se suprimirá estos documentos para firma de contrato indicados en el requerimiento detallado en el capítulo III, según corresponda



### 3.5. PAN DE MOLDE GRANDE

#### 3.5.1. INGREDIENTES

Mezcla de proteínas 49,8% (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de altramuces, harina de soja, semillas de linaza marrón y amarilla, semillas de girasol, harina de soja, harina de trigo integral, salvado de trigo, fibra de manzana, semillas de sésamo, sal, harina de malta de cebada tostada, emulsionante (lecitina de soja, regulador de la acidez (di acetato de sodio), agua, harina de trigo, levadura, manteca de palma, aceite vegetal (girasol, soja), fibra de bambú, inulina y fibra de trigo, fécula de patata, concentrado de zumo de uva, almidón de arroz, aromas, antioxidante (ácido ascórbico). Puede tener trazas de frutos de cáscara y leche y sus derivados

#### 3.5.2. MODO DE EMPLEO

Producto listo para consumo.

#### 3.5.3. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

- Proteína 10.47gr
- Grasa 7.61gr
- Hidratos de carbono 3gr

#### 3.5.4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar seco y fresco temperatura ambiente.

#### 3.5.5. CONSERVACIÓN

Envasado en atmósfera protectora. No perforar el envase. Conservar en lugar fresco y seco temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener el paquete en la nevera o congelar si se desea.

#### 3.5.6. PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES

Envasado en bolsa plástica, presentación de 500 a 650 gramos.

#### 3.5.7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL



|  |      | Para (en g) | Por 1 Ración |
|--|------|-------------|--------------|
|  |      | 100         | 45,62g       |
| <b>VALOR ENERGÉTICO</b>                |      |             |              |
| Kcal                                   | Kcal | 307         | 146,19       |
| Kj                                     | Kj   | 1280        | 609,52       |
| <b>VALOR ANALÍTICA MEDIA CALCULADA</b> |      |             |              |
| Grasas                                 | (g)  | 16          | 7,61         |
| de los cuales ácidos grasos saturados  | (g)  | 2,8         | 1,33         |
| Hidratos de carbono                    | (g)  | 6,3         | 3            |
| de los cuales azúcares                 | (g)  | 1,8         | 0,85         |
| Fibras                                 | (g)  | 8,7         | 4,14         |
| Proteínas                              | (g)  | 22          | 10,47        |
| Sal                                    | (g)  | 1,2         | 0,57         |

### 3.6. LENTEJA

#### 3.6.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación técnica: Leguminosas (arveja, frijol, haba, lenteja, pallar, garbanzo), enteras o partidas

Tipo de alimento: No perecible

Grupo de alimentos: Hortalizas

Descripción general: Es la leguminosa (arveja partida, frijol, haba, haba partida, lenteja, pallar, garbanzo) madura y seca. Las leguminosas no deben superar los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano establecidos en la normativa vigente.

### 3.6.2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS

#### Características organolépticas

| Característica | Especificación  |
|----------------|---|
| Sabor y olor   | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños                                      |
| Color          | De acuerdo a la naturaleza del producto y a la variedad   |
| Aspecto        | Granos sueltos exentos de: piedras, vidrio, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios fisiológicos. |

#### Características Físico Químicas

| Características              | Especificación  | Referencia   |
|------------------------------|-----------------|--|
| Humedad (%)                  | Máximo 15       | NTP. 205.022:2014<br>(Revisado el 2019).<br>LEGUMINOSAS. Lenteja.<br>Requisitos. |
| Grado de calidad             | Superior (máx.) |  |
| Defectos                     | lentejas        |  |
| Grano enfermo (%)            | 0               |  |
| Grano picado (%)             | 0               |  |
| Grano partido o quebrado (%) | 1               |  |
| Grano descascarado máx. (%)  | 1               |  |
| Grano arrugado (%)           | 4.5             |  |
| Grano quemado (%)            | 0.2             |  |
| Materias extrañas (%)        | 0.1             |  |
| Variedad contrastante (%)    | 1               |  |



#### Características Microbiológicas

| Agente microbiano | categoría | clase | n | c | Límite por g    |                 |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                   |           |       |   |   | m               | M               |
| Mohos             | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |

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

### 3.6.3. PRESENTACION

#### Presentación y envases

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



| Envase                  | Tipo  | Material   | Capacidad |
|-------------------------|-------|--|-----------|
| Envase primario         | Bolsa | Poliétileno (PE) o<br>Polipropileno (PP) o<br>Polipropileno<br>Biorientado (BOPP)<br>Bilaminado o<br>Trilaminado | 1 Kg      |
| Envase secundario       | caja  | Cartón corrugado   |           |
|                         | bolsa | Poliétileno (PE)   |           |
| Embalaje (opcional) (*) | caja  | Cartón corrugado   |           |
|                         | saco  | Polipropileno  |           |

(\*) El embalaje es utilizado para fines de transporte y distribución.

#### Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador

#### Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022- MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios.
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de instrucciones para el uso y conservación.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

#### 3.6.4. Documentación de presentación para el perfeccionamiento del contrato

- a) Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedido por el SENASA, vigente durante el procesamiento del producto, el cual será presentado para el perfeccionamiento del contrato.

### 3.7. ACEITE VEGETAL

#### 3.7.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

|                      |   |                  |
|----------------------|---|------------------|
| Denominación técnica | : | Aceite vegetal   |
| Tipo de alimentos    | : | No Perecible     |
| Grupo de alimentos   | : | Aceites y grasas |

Con ocasión de la integración de las bases primera convocatoria se modificó los ítems J, K y N, de igual forma se suprimirá estos documentos para firma de contrato indicados en el capítulo III, según corresponda

Descripción general : Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y/o semillas oleaginosas.

3.7.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS  
Características Organolépticas

| Característica | Especificación   | Referencia           |
|----------------|--|----------------------|
| Color          | De acuerdo a la naturaleza del producto, translúcido y brillante                       |                      |
| Olor y sabor   | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios | Requisito del PNAEQW |
| Aspecto        | Exento de materias extrañas o partículas en suspensión                                 |                      |

Características Organolépticas

| Característica | Especificación   | Referencia           |
|----------------|--|----------------------|
| Color          | De acuerdo a la naturaleza del producto, translúcido y brillante                       |                      |
| Olor y sabor   | De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios | Requisito del PNAEQW |
| Aspecto        | Exento de materias extrañas o partículas en suspensión                                 |                      |

Características Físico Químicas

| Característica  | Especificación             | Referencia   |
|---|----------------------------|--|
| Materia volátil a 105 °C (m/m) (%)                                  | Máximo 0,2                 | NTP-CODEX STAN 210:2014. ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS. Requisitos   |
| Impurezas insolubles (m/m) (%)                                      | Máximo 0,05                |  |
| Contenido de jabón (m/m) (%)  | Máximo 0,005               |  |
| Índice de acidez (mg de KOH/g de aceite)                            | Máximo 0,6                 |  |
| Índice de peróxido (meq de oxígeno activo/kg de aceite)             | Máximo 10                  |  |
| Hierro (mg/kg)  | Máximo 1,5                 |  |
| Cobre (mg/kg)   | Máximo 0,1                 | Decreto Supremo N° 033-2016-SA. Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente |
| Grasas trans (g de ácidos grasos trans por 100 ml de materia grasa) | Según normatividad vigente |  |



Características Microbiológicas  
No aplica

3.7.3. PRESENTACIÓN  
Presentación y envases

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

| Envase            | Tipo             | Material  | Capacidad                     |
|-------------------|------------------|---|-------------------------------|
| Envase primario   | Botella con tapa | Polietileno Tereftalato (PET)                                       | 900 ml                        |
| Envase secundario | Bandeja          | Cartón corrugado recubierto con material de plástico termoencogible | Establecido por el fabricante |
|                   | Caja             | Cartón corrugado  |                               |

#### Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria.

#### Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



#### 3.7.4. Documentación de presentación para el perfeccionamiento del contrato

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención, u carta de autorización del fabricante o productor para utilización de documento, el cual será acreditado para el perfeccionamiento del contrato

#### 3.8. ARROZ INTEGRAL X 750G.

##### 3.8.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación técnica : Arroz elaborado  
Tipo de alimentos : No Perecible  
Grupo de alimentos : Cereales en Grano

**Descripción general** : Es el arroz descascarado del que se ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el salvado y el germen, conocido como arroz elaborado o arroz blanco (arroz descascarado y arroz pilado).

**3.8.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**  
**Características Organolépticas**

| Característica | Especificación   | Referencia  |
|----------------|--|---|
| Color          | De blanco a crema y beige.   | NTP 205.011:2021<br>ARROZ. Arroz elaborado.<br>Requisitos |
| Olor           | Exento de olores extraños  |   |
| Aspecto        | Exento de fielen, polvillo y materia extraña. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios |   |

**Características Físico Químicas**

| Característica                   | Especificación  | Referencia  |
|----------------------------------|---|---|
| Contenido de humedad (%)         | Máximo 14   | NTP 205.011:2021<br>ARROZ. Arroz elaborado.<br>Requisito. |
| Clase de grano                   | Mediano: De 6,2 mm o más, pero menosde 6,6 mm<br>Largo: De 6,6 mm o más |   |
| Nombre Comercial                 | Superior  | Extra   |
|                                  | (Tolerancia máx.)   | (Tolerancia máx.)   |
| Grado                            | 2   | 1   |
| Granos Rojos (%)                 | 0,5   | 0,0   |
| Granos Tizosos (%)               | Tizosos totales   | 4   |
|                                  | Tizosos parciales   | 10  |
| Granos Dañados (%)               | 0,5   | 0,0   |
| Mezcla varietal contrastante (%) | 5,0   | 2,5   |
| Materia extraña (*) (%)          | 0,25  | 0,15  |
| Granos quebrados (%)             | 15  | 5   |
| Granos inmaduros (%)             | 0,05  | 0,0   |

(\*) Se considera sólo materia orgánica. No se permitirá la presencia de materia extraña inorgánica.

| Requisito           | Especificación   |            | Referencia   |
|---------------------|------------------|------------|--|
| Metales pesados (*) | Cadmio (mg/kg)   | Máximo 0,4 | CODEX STAN 193-1995.<br>Revisión 2009. Enmienda 2019.*Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* |
|                     | Arsénico (mg/kg) | Máximo 0,2 |  |

(\*) Podrá ser verificado por el PNAEQW durante la ejecución contractual.

**Características Microbiológicas**





| Agente microbiano | Categoría | Clase | n | c | Límite por g    |                 |
|-------------------|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
|                   |           |       |   |   | m               | M               |
| Mohos             | 2         | 3     | 5 | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |

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

### 3.8.3. PRESENTACIÓN

#### Presentación y envases

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

| Envase                  | Tipo  | Material   | Capacidad                     |
|-------------------------|-------|--|-------------------------------|
| Envase primario         | Bolsa | Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminado o Polipropileno (PP). | 750 g                         |
| Envase secundario       | Bolsa | Polietileno (PE)   | Establecido por el fabricante |
| Embalaje (opcional) (*) | Bolsa | Polietileno (PE)   |                               |
|                         | Saco  | Polipropileno  |                               |

(\*) El embalaje utilizado para fines de transporte y distribución.

#### Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

#### Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Contenido neto
- Nombre o razón social y dirección del productor
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (\*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario



El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

3.8.4. Documentación de presentación para el perfeccionamiento del contrato

- Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención u carta de autorización del fabricante o productor para utilización de documento, el cual será acreditado para el perfeccionamiento del contrato
- Original con firma digital del certificado o informe de inspección de lote, emitido por un Organismo de Inspección acreditado ante INACAL-DA, el mismo que debe adjuntar original con firma digital del informe de ensayo con "símbolo de acreditación", que contemple el resultado del análisis de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas, el cual deberá ser presentado para el perfeccionamiento del contrato.

3.9. ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 140G.

3.9.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación técnica : Filete de atún en aceite vegetal

Tipo de alimentos : No perecible

Grupo de alimentos : Productos de Origen Animal (POA)

Descripción general : Es un producto elaborado a partir de pescado, sin cabeza, sin cola, sin vísceras, libre de materias extrañas que no correspondan a la naturaleza del producto, con o sin sal, conservado en aceite vegetal, en envase metálico, sellado herméticamente, sometido a un proceso térmico de esterilización.

El producto sólo debe ser de las siguientes especies y presentaciones de contenido:

| Especie  | Presentación del contenido                            |
|--|---|
| "Anchoveta"<br><i>Engraulis ringens</i>  | filete  |
| "Atún"<br><i>Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, Thunnus tonggol, Euthynnus affinis, Euthynnus alletteratus, Euthynnus lineatus, Katsuwonus pelamis.</i> | Filete o sólido o trozos o lomo                       |
| "Bonito"<br><i>Sarda chiliensis, Sarda orientalis, Sarda sarda.</i>  | Filete o sólido o trozos o lomo                       |
| "Caballa"<br><i>Scomber japonicus.</i>   | Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo |
| "Machete"<br><i>Ethmidium maculatum o Opisthonema libertate.</i>   | Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo |
| "Jurel"<br><i>Trachurus murphyi.</i>   | Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo |
| "Trucha"<br><i>Oncorhynchus mykiss.</i>  | Entero o medallones o filete o sólido o trozos o lomo |
| "Gamitana"<br><i>Colossoma macropomum</i>  | Filete o sólido o trozos o lomo                       |
| "Paco"<br><i>Piaractus brachipomus</i>   | Filete o sólido o trozos o lomo                       |
| "Paiche"<br><i>Arapaima gigas</i>  | Filete o sólido o trozos o lomo                       |



La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el *Codex Alimentarius*. Los productos deben contar con un periodo mínimo de observación de veintiún (21) días, desde su fabricación hasta el día de la liberación (incluye el periodo de los análisis solicitados).

El producto debe ser sometido a un proceso de esterilización, siendo el valor de esterilización del proceso térmico ( $F_0$ , efecto letal) aplicado, debe tener un valor mínimo de 6 minutos.

- **Conservas de pescados: línea de crudos:** El pescado crudo en trozo sin cabeza, vísceras y cola es envasado, para luego ser cocido en el interior del envase, corresponde a las presentaciones de entero y medallones
- **Conservas de pescados: línea de cocidos:** El pescado es cocido, enfriado y fileteado (conforme a la presentación del contenido) eliminando piel, vísceras, cabeza, cola y músculo oscuro; y posteriormente es envasado, corresponde a las presentaciones de filete, lomito, solido, trozos.

### 3.9.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS Características Organolépticas

| Característica                    | Especificación   | Referencia  |
|-----------------------------------|--|---|
| Olor                              | Propio del producto envasado a pescado fresco cocido, no fuerte.   | <p>NTP<br/>204.007:2021.<br/>PESCADOS,<br/>MARISCOS Y<br/>PRODUCTOS<br/>DERIVADOS.<br/>Conservas de<br/>productos de<br/>la pesca en<br/>envases de<br/>hojalata.<br/>Métodos de<br/>ensayos<br/>físicos y<br/>sensoriales.</p> |
| Sabor                             | Característico a pescado fresco cocido, agradable propio de los componentes (cuando es propio del producto y libre de sabor extraño o ajeno).  |   |
| Color                             | Uniforme, característico del producto. Color propio de la especie y del producto.  |   |
| Textura                           | <p><b>Línea de crudos:</b> firme, consistente al tacto, ligeramente húmeda, columna vertebral no resistente a la presión de los dedos.</p> <p><b>Línea de cocidos:</b> firme, consistente al tacto.</p>  |   |
| Presentación del contenido        | <p>Según lo especificado en la NTP 204.002.</p> <p><b>Línea de crudos:</b> Sin presencia de vertebras, espinas y espinazos duros, restos de cabeza, branquias y vísceras (salvo huevas lecha o riñón), piezas rotas en excesiva cantidad, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).</p> <p><b>Línea de cocidos:</b> Sin presencia de piel, escamas, sangre coagulada, huesos, tostadura, materias extrañas, parásitos visibles y materiales objetables (estruvita de más de 5mm de longitud).</p> |   |
| Condición del líquido de gobierno | Aceite color amarillo claro transparente y fase acuosa ligeramente turbia.   |   |

Un parásito se considera visible cuando tiene una dimensión, un color o una textura que permite diferenciarlos claramente de los tejidos del pescado (la realización de un control visual consiste en el examen no destructivo del producto ejercidosin medio óptico de ampliación y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano).

### Características Físico Químicas



| Característica  | Especificación  |            |                             |     | Referencia |
|---|---|------------|-----------------------------|-----|------------|
| Histamina (ppm) *   | NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA   | TOLERANCIA | LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm) |     |            |
|   | m   |            | M                           |     |            |
|   | n = 9   | c = 2      | 100                         | 200 |            |
| a) El valor promedio observado de las muestras debe ser inferior a 100 ppm.<br>b) Ninguna de las muestras deberá tener un valor superior a 200 ppm.                       |   |            |                             |     |            |
| Estaño (inorgánico) (ppm)   | NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA   | TOLERANCIA | LÍMITES DE TOLERANCIA (ppm) |     |            |
|   | m   |            | M                           |     |            |
|   | n = 1   | c = 0      | 200                         |     |            |
| Piomo (mg/kg) **  | Máximo 0.30   |            |                             |     |            |
| Cadmio (mg/kg) **   | Máximo 0.3 (anchoveta)<br>Máximo 0,10 (atún, bonito, jurel y caballa) |            |                             |     |            |
| Mercurio (mg/kg) **   | Máximo 0.50<br>Máximo 1,0 (solo para atún y bonito)                   |            |                             |     |            |
| Peso escurrido (Línea crudos) ***   | Mínimo 65 % del contenido neto  |            |                             |     |            |
| Peso escurrido (Línea cocidos) ***  | Mínimo 70 % del contenido neto  |            |                             |     |            |
| Contenido del líquido de gobierno ***   | Min. 60% de aceite vegetal  |            |                             |     |            |
| Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuicolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE. |   |            |                             |     |            |
| Requisito del PNAEQW  |   |            |                             |     |            |

(\*) Aplicable a "Especies susceptibles de contener histamina por el alto contenido de histidina libre" según tabla N° 02 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

(\*\*) Aplicable a especies, según tabla N° 06 del Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N° 057-2016-SANIPES-DE.

(\*\*\*) Peso promedio del total de muestras analizadas.

#### Características microbiológicas

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX.1). Alimentos de baja acidez, de PH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas).

#### 3.9.3. PRESENTACIÓN

##### Presentación y envases

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

| Envase            | Tipo | Material   | Capacidad                     |
|-------------------|------|--|-------------------------------|
| Envase primario   | Lata | Hojalata y/o Chapa cromada (TFS) con tapa abre fácil (*) | 140 g                         |
|                   |      | Aleación de aluminio con tapa abre fácil (*)             |                               |
| Envase secundario | Caja | Cartón corrugado   | Establecido por el fabricante |

(\*) Para presentaciones mayores a 0,175 kg se acepta tapa ciega.





Para el caso de anchoveta, no se aceptan los envases tipo: Tall (307 x 409) ó (300 x 407).

**Requisitos del envase**

| Características   | Requisitos   | Especificación   | Referencia   |
|---|--|--|--|
| Requisitos para la determinación del Vacío<br><br>*Se exceptúan los envases ovalados.                               | Para envases de hojalata cilíndricos con capacidadde hasta 370 ml.   | Plan de muestreo: n = 5 c = 0<br>Vacío mínimo 76.2 mm Hg (3pulgadas de Hg).  | Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación, aprobado por RDE N°057-2016-SANIPES-DE. |
|   | Para envases rectangulares   | Plan de muestreo: n = 5 c = 0<br>Vacío mínimo 40 mm Hg (1.6 pulgadas de Hg).   |  |
|   | Para envases de hojalatacon capacidad mayor a 370 ml hasta 500 ml.   | Plan de muestreo: n = 5 c = 0<br>Vacío mínimo 150 mm Hg (6 pulgadas de Hg).  |  |
| Requisitos mínimos a considerar en la evaluación del doble cierre y losfactores de integridad en envases metálicos. | Ganchos de cuerpo y tapas.   | Uniformes en su perímetro.   |  |
|   | Borde superior e inferior de doble cierre.   | Lisos y sin irregularidades.   |  |
|   | Compuesto sellador.  | Debe cubrir los espacios libres internos del doble cierre.   |  |
|   | Compacidad (%)<br>$= \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$   | Envases redondos: Mayor o igual al 75%<br>Envases de forma: Mayor o igual al 60%   |  |
|   | Penetración de gancho de cuerpo (%)<br>$= \frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$   | Mayor o igual al 70%   |  |
|   | Traslape (%)<br>$= \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{L - 1.1(2 et + ec)} \times 100$   | Mayor o igual al 45%   |  |
|   | Traslape teórico (mm) =<br>$gt + gc + et - L$  | Mayor o igual a 1 mm   |  |
|   | Arrugas (grado de apriete)   | Envases redondos: La arruga no debe tener una longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%).         |  |
|   |  | Envases irregulares: La peor arruga no debe tener una longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%). |  |
|   | Dónde:<br>et = espesor de la hojalata de la tapa.<br>E = espesor del cierre.<br>ec = espesor de la hojalata del cuerpo.<br>gc = longitud del gancho de cuerpo. |  |  |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | gt = longitud del gancho de tapa.<br>L = longitud del cierre. |  |
|--|---|--|

(\*) Estos requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

Para los envases de aleación de aluminio y/o chapa cromada (TFS) los requisitos son evaluados por la autoridad sanitaria competente y se sustentan en el Certificado Sanitario emitido por dicha entidad.

| Análisis   | Plan de muestreo |   | Aceptación             | Rechazo                   |
|--|------------------|---|------------------------|---------------------------|
|  | n                | c |                        |                           |
| Prueba de Esterilidad Comercial (*)  | 5                | 0 | Estéril comercialmente | No estéril comercialmente |
| (*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos con organizaciones con credibilidad Internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA) sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales debe especificarse en el Informe de Ensayo.         |                  |   |                        |                           |
| Nota 1: La Prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH el producto se considerará "No estéril Comercialmente".  |                  |   |                        |                           |
| Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el <i>Codex Alimentarius</i> , Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o Asociación Americana de Salud Pública APHA. |                  |   |                        |                           |

#### Vida útil

De acuerdo a lo declarado por el fabricante en el Registro Sanitario o la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente.

#### Rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas, la NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y la NTP 209.038:2019. ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre común del pescado y el tipo de producto
- Contenido neto (peso neto) en gramos
- Peso drenado (escurrido) en gramos
- Nombre o razón social y dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora
- Los ingredientes y aditivos en orden decreciente
- Identificación del lote, que también podría estar en el propio envase del producto
- País de Origen en caso de importación
- Fecha de producción y fecha de vencimiento
- Condiciones de almacenamiento
- Información Nutricional
- Código de Registro Sanitario vigente expedido por SANIPES



Con ocasión de la integración de las bases primera convocatoria se modifico los ítems J, K y N, de igual forma se suprimirá estos documentos para firma de contrato indicados en el requerimiento detallado en el capítulo III, según corresponda

• Instrucciones para el uso.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

**3.9.4. Documentación de presentación para el perfeccionamiento del contrato**

- a) Original con firma digital y código QR del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase realizados por lote, declarando que el producto es apto para consumo humano, el cual será acreditado para el perfeccionamiento del contrato.

**3.10. HUEVO DE GALLINA**

**3.10.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES**

|                      |   |
|----------------------|---|
| Denominación técnica | : Huevo de Gallina  |
| Tipo de alimentos    | : Perecible   |
| Grupo de alimentos   | : Huevo y ovoproduitos  |
| Descripción general  | : Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. |

**3.10.2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**

**Características Organolépticas**

| Característica | Especificación  | Referencia  |
|----------------|---|---|
| Olor           | Libre de olores desagradables   | NTP 011.219:2015<br>Huevos de Gallina.<br>Requisitos y<br>Clasificación |
| Color          | Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades  |   |
| Aspecto        | Cáscara libre de roturas y quijaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no debe estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros) |   |

**Características Físico Químicas**

| Características                    | Especificación  | Método  | Referencia  |
|------------------------------------|---|---|---|
| Peso                               | Mínimo 56 g   | Clasificación por Peso  | NTP 011.219:2015<br>Huevos de Gallina.<br>Requisitos y<br>Clasificación |
| Clasificación por Calidad: Primera |   |   |   |
| Cáscara                            | Íntegra, limpia, seca, lisa y de forma característica | Visual y tacto  |   |
| Cámara de aire                     | Su altura no excederá los 5mm                         | <b><u>Destruyivo:</u></b><br>Vernier o<br>Micrómetro<br><b><u>No destruyivo:</u></b><br>Ovoscopio |   |
| Yema                               | Céntrica y fija                                       | Ovoscopio   |   |
| Clara                              | Transparente, densa y firme                           | <b><u>Destruyivo:</u></b> Visual  |   |

**Características Microbiológicas**





| Agente microbiano      | Categoría | Clase | n | c | Límite por g o mL   |                 |
|------------------------|-----------|-------|---|---|---------------------|-----------------|
|                        |           |       |   |   | m                   | M               |
| Aerobios mesófilos (*) | 2         | 3     | 5 | 2 | 10                  | 10 <sup>2</sup> |
| Salmonella sp. (*)     | 10        | 2     | 5 | 0 | Ausencia /25 g o mL | -               |

(\*)Determinación en el contenido del huevo.

Fuente: R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio XII.1 Huevos con cáscara.

### 3.10.3. PRESENTACIÓN

#### Presentación y envases

Los envases deben estar en adecuadas condiciones higiénico sanitarias (limpios y secos), deben ser resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura y que permitan la ventilación del mismo.

| Envase            | Tipo        | Material          | Capacidad            |
|-------------------|-------------|-------------------|----------------------|
| Envase primario   | Porta huevo | Cartón o plástico | Envase x 30 unidades |
| Envase secundario | Caja        | Cartón corrugado  |                      |
|                   | Jaba        | Plástico          |                      |

#### Vida útil

De acuerdo a lo declarado y establecido por el procesador.

#### Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el Artículo 1 del Decreto Supremo N° 006-2022-MIDAGRI, que modifica el Artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.



- Nombre del alimento
- Contenido neto
- País de origen o lugar de procedencia
- Nombre y dirección del titular de la Autorización Sanitaria
- Nombre y dirección del importador, de corresponder
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de procesamiento primario de alimentos Agropecuarios
- Identificación de lote
- Fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de
- instrucciones para el uso y conservación

Cada unidad de huevo de gallina debe indicar su fecha de vencimiento, con tinta de grado alimentario o tecnología láser.

IV. **REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS:** El Contratista debe contar con documentación del Ministerio de Salud – Subdirección General de Salud Ambiental – DIGESA (Registro Sanitario) que acredite que el agua cumple con los requisitos físicos – químicos y bacteriológicos para agua de consumo humano según lo establecido en el Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP).

V. **LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA DEL BIEN**

LUGAR: Almacén General de la Sede institucional DIRESA Cajamarca, ubicada en Av. Mario Urteaga N° 500.

PLAZO: El plazo de entrega será de 5 días calendario contabilizados desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato u notificación de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, lo que suceda primero.

VI. **FORMA DE ENTREGA DEL BIEN:** La forma de entrega será a través de vales de consumo, a 356 servidores civiles y/o funcionarios públicos.

VII. **CONFORMIDAD** La recepción será otorgada por el Área de Almacén General y la conformidad será otorgada por el coordinador del Sub Sistema de Gestión de Relaciones Humanas y Sociales, de la Oficina Ejecutiva de Gestión y Desarrollo de Recursos Humanos de la DIRESA Cajamarca, luego de la recepción del bien.

De existir observaciones, la Entidad las comunica al proveedor, indicando claramente el sentido de éstas, otorgándole un plazo para subsanar de cinco (05) días. Si pese al plazo otorgado, el proveedor no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede otorgar al proveedor periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

VIII. **FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

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

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

- o Recepción del Área de Almacén General
- o Informe del funcionario responsable de la Oficina Ejecutiva de Gestión y Desarrollo de Recursos Humanos emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- o Comprobante de pago.
- o Copia de contrato u orden de compra

Dicha documentación se debe presentar en Trámite Documentario de la Dirección Regional de Salud Cajamarca, sito en la Av. Mario Urteaga N° 500, en horario de 07:30 a 13:00 y de 14:30 a 16:45.

IX. **RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR:** El proveedor es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

X. **PENALIDADES POR MORA:** En caso de retraso injustificado del proveedor, la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso de acuerdo a la siguiente fórmula.

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.05 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F: 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: Para bienes, servicios en general y consultorías: F 0.25. 12) Para obras: F: 0.15.

XI. **RESOLUCIÓN CONTRACTUAL:**

El incumplimiento de las obligaciones contenidas en el presente contrato constituye causal de resolución automática del contrato. La Entidad, por decisión unilateral, podrá resolver el presente contrato, sin pago de indemnización por ningún concepto al proveedor, a simple solicitud de la Entidad. Para ello, la Entidad comunicará por escrito al domicilio o correo electrónico del proveedor, sobre la resolución del contrato.



XII. **SANCIONES:** El proveedor se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo previsto en el artículo 50 del TUO de la Ley.

XIII. **OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN:** El proveedor 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el proveedor 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.

Además, el proveedor debe comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

#### XIV. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS (DE CORRESPONDER)

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

#### XV. REQUISITOS DE CALIFICACION



| A. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD  |
|----|--|
|    | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 190,000.00 (Ciento Noventa Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 16,500.00 (Dieciséis Mil Quinientos con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes alimentos en general</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que 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.</p> |

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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



En el caso de 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".*

#### 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 de 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.



Firmado digitalmente por MARCELO  
MANTILLA Antioch: FAU 20453764568 hard  
DIRESA - R08061 - Director  
Motivo: Firmo en señal de conformidad  
Fecha: 01/10/2024 10:20 a. m.

Firma del responsable del Área Usuaria

**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  |
|---|---|
| <b>A. PRECIO</b>  |   |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</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<br/>P<sub>i</sub> = Puntaje de la oferta a evaluar<br/>O<sub>i</sub> = Precio i<br/>O<sub>m</sub> = Precio de la oferta más baja<br/>PMP = Puntaje máximo del precio</p> <p>[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 de CONTRATACION DE BIENES: ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EJECUTAR EL "PLAN DE VIDA SALUDABLE "DE LA DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA, que celebra de una parte DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [20165645325, con domicilio legal en Av. Mario Urteaga N° 500, representada por el CPC. WILLIAM ROBERTO TASILLA TAFUR, identificado con DNI N° 46380651, Director Ejecutivo de Administración de la Dirección Regional de Salud Cajamarca quien en ejercicio de las facultades conferidas mediante Resolución Directoral Regional Sectorial N° 387-2023-GR.CAJ/DRS-D.G 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°13-2024-DIRESAC-2** para la contratación de CONTRATACION DE BIENES: ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EJECUTAR EL "PLAN DE VIDA SALUDABLE "DE LA DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA, 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 CONTRATACION DE BIENES: ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EJECUTAR EL "PLAN DE VIDA SALUDABLE "DE LA DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA.

**CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

**CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGO UNICO, 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

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba acaso 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 el día siguiente de notificada la orden de compra o firmado el contrato, lo que suceda primero.

#### **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**

No aplica

##### **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**

No aplica

#### **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 el ALMACEN GENERAL y la conformidad será otorgada por el ÁREA USUARIA en el plazo máximo de SIETE (7) 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 un (1) año 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 CONTROVERSIAS<sup>12</sup>**

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: Av. Mario Urteaga N° 500 – Cajamarca

CORREO ELECTRONICO: [procesosdiresa2023@gmail.com](mailto:procesosdiresa2023@gmail.com)

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

<sup>12</sup> 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).

PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

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

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

---

“LA ENTIDAD”

---

“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>13</sup>.*

---

<sup>13</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2**

Presente.-

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

|                                       |               |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |  |
| MYPE <sup>14</sup>                    | 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 compra<sup>15</sup>

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.*

<sup>14</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>15</sup> 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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2**

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 <sup>16</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 2               |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>17</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

|                                       |               |    |    |  |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado ...             |               |    |    |  |
| Nombre, Denominación o Razón Social : |               |    |    |  |
| Domicilio Legal :                     |               |    |    |  |
| RUC :                                 | Teléfono(s) : |    |    |  |
| MYPE <sup>18</sup>                    |               | Sí | No |  |
| Correo electrónico :                  |               |    |    |  |

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

|                                   |
|-----------------------------------|
| 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.

<sup>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>17</sup> Ibídem.

<sup>18</sup> Ibídem.



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 compra<sup>19</sup>

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.*

---

<sup>19</sup> 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  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2  
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  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2**  
Presente.-

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>22</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>20</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>22</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

**Importante**

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2**

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 |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*  
  
*“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.*

**Importante para la Entidad**

*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 empresa<sup>23</sup> 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.<sup>24</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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

<sup>23</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>24</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 13-2024-DIRESAC-2

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 <sup>25</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>28</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

<sup>25</sup> 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.

<sup>26</sup> 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.

<sup>27</sup> 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”*.

<sup>28</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>29</sup> 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.

<sup>30</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

| Nº    | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>25</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>28</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</sup> |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 3     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 4     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 5     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 6     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 7     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 8     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 9     |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 10    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
|       | ...     |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 20    |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| TOTAL |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2**

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 N° 10

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2**

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 N° 11

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 13-2024-DIRESAC-2  
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] N° [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.*