

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

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



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

### ***SIMBOLOGÍA UTILIZADA:***

Nº	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 comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección 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 comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### ***CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:***

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes(Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

***INSTRUCCIONES DE USO:***

- 1. 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.*
- 2. La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.*

*Elaboradas en enero de 2019*

*Modificadas en junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022*



## **BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**MINISTERIO DE DEFENSA  
EJERCITO DEL PERU  
UNIDAD OPERATIVA Nº 0848**



**LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2024 EP/VO 0848**

**ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS  
DIVERSOS PARA EL PTSMV DE LA 5ª BRIGADA DE  
MONTAÑA, DIC AF 2024, ENE – AGO AF 2025.**

**SETIEMBRE – 2024**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](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.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. 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 los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

**Importante**

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

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

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

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

**Advertencia**

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

**Importante**

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

**1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</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.*

**1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del

<sup>2</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>

procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

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

#### **Importante**

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

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

### **1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

### **1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

### **1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

### **1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

### **1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los

resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

##### **Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito. Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

#### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

#### **3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral

precedente, según lo previsto en el artículo 163 del Reglamento y lo indicado en la sección específica de las bases.

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJÉRCITO PERUANO – 5ª BRIGADA DE MONTAÑA  
 RUC N° : 20131369124  
 Domicilio legal : AV. PARDO N° 910, CUSCO – CUSCO – CUSCO.  
 Teléfono: : 949 489 848  
 Correo electrónico: : [ABSTO.OEC.5BM@GMAIL.COM](mailto:ABSTO.OEC.5BM@GMAIL.COM)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIVERSOS PARA EL PTSMV DE LA 5ª BRIGADA DE MONTAÑA, DIC AF 2024, ENE – AGO AF 2025.**

NRO	DESCRIPCION DEL BIEN	CANT	UU MEDIDA
<b>ITEM PAQUETE N° 1 PRODUCTOS DIVERSOS</b>			
1.1	ACHIOTE	150	KILOGRAMO
1.2	AJI AMARILLO	200	KILOGRAMO
1.3	AJI PANCA SECO	150	KILOGRAMO
1.4	AJO MOLIDO	300	KILOGRAMO
1.5	AJONJOLI	150	KILOGRAMO
1.6	ALMENDRA	80	KILOGRAMO
1.7	ANIS ESTRELLA	100	KILOGRAMO
1.8	APIO	3900	KILOGRAMO
1.9	CAMOTE MORADO	8900	KILOGRAMO
1.10	CANELA ENTERA	100	KILOGRAMO
1.11	CEBOLLA ROJA	3883	KILOGRAMO
1.12	CEBOLLITA CHINA	200	KILOGRAMO
1.13	CEDRON	73	KILOGRAMO
1.14	CEREAL GRANULADO	1500	KILOGRAMO
1.15	CHANCACA	120	KILOGRAMO
1.16	CHOCOLATE EN BARRA	150	KILOGRAMO
1.17	CLAVO DE OLOR	150	KILOGRAMO
1.18	COCOA	750	KILOGRAMO
1.19	COMINO MOLIDO	251	KILOGRAMO
1.20	CULANTRO	200	KILOGRAMO
1.21	ESENCIA DE VAINILLA	180	KILOGRAMO
1.22	GELATINA A GRANEL	490	KILOGRAMO
1.23	GLUTAMATO MONOSODICO	100	KILOGRAMO

1.24	GRAJEAS	100	KILOGRAMO
1.25	GUINDONES	150	KILOGRAMO
1.26	HARINA DE CHUÑO	400	KILOGRAMO
1.27	HIERBA LUISA	73	KILOGRAMO
1.28	HIGO DESHIDRATADO	200	KILOGRAMO
1.29	HONGOS Y LAUREL	200	KILOGRAMO
1.30	HOT DOG	1664	KILOGRAMO
1.31	INFUSIONES - TE	50	KILOGRAMO
1.32	JAMONADA	1479	KILOGRAMO
1.33	KIWICHA	750	KILOGRAMO
1.34	LECHE EVAPORADA Y/O RECONSTITUIDA	16800	LITRO
1.35	LECHUGA	3883	KILOGRAMO
1.36	LEVADURA SECA	776	KILOGRAMO
1.37	MACA	750	KILOGRAMO
1.38	MAICENA	240	KILOGRAMO
1.39	MANDIOCA	240	KILOGRAMO
1.40	MANI	100	KILOGRAMO
1.41	MANTECA VEGETAL	2588	KILOGRAMO
1.42	MANZANA ISRAEL	11094	KILOGRAMO
1.43	MANZANILLA	73	KILOGRAMO
1.44	MARGARINA	739	KILOGRAMO
1.45	MAYONESA	250	KILOGRAMO
1.46	MAZAMORRA MORADA	100	KILOGRAMO
1.47	MEJORADOR DE PAN	1294	KILOGRAMO
1.48	MERMELADA DE FRUTAS	2588	KILOGRAMO
1.49	MIEL	200	LITRO
1.50	MORON	602	KILOGRAMO
1.51	MOSTAZA	200	KILOGRAMO
1.52	OREGANO SECO	150	KILOGRAMO
1.53	PALILLO	100	KILOGRAMO
1.54	PAPA BLANCA HUAMANTANGA	29600	KILOGRAMO
1.55	PASAS	160	KILOGRAMO
1.56	PIMENTON FRESCO	200	KILOGRAMO
1.57	PIMIENTA DE OLOR	100	KILOGRAMO
1.58	PIMIENTA MOLIDA	250	KILOGRAMO
1.59	PIMIENTON SECO ROJO MOLIDO	150	KILOGRAMO
1.60	QUESO FRESCO	1800	KILOGRAMO
1.61	REFRESCO A GRANEL	170	KILOGRAMO
1.62	ROCOTO	200	KILOGRAMO
1.63	ROMERO	90	KILOGRAMO

1.64	SALSA DE TOMATE	200.1	KILOGRAMO
1.65	SÉMOLA DE TRIGO	2300	KILOGRAMO
1.66	SILLAO	200	LITRO
1.67	SUSTANCIA DE CARNE/POLLO	150	KILOGRAMO
1.68	TOCINO	80	KILOGRAMO
1.69	TOMATE	3883	KILOGRAMO
1.70	TRIGO	600	KILOGRAMO
1.71	VINAGRE TINTO	200	LITRO
1.72	YOGURT	13400	KILOGRAMO
1.73	ZANAHORIA	3883	KILOGRAMO
<b>ITEM PAQUETE N° 2 PRODUCTOS CÁRNICOS</b>			
2.1	CARNE DE CERDO (PORCINO) FRESCO	5547	KILOGRAMO
2.2	CARNE DE RES FRESCO	16641	KILOGRAMO
2.3	MONDONGO FRESCO	4807	KILOGRAMO
2.4	POLLO FRESCO (PIERNA CON ENCUESTRO)	27736	KILOGRAMO

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante **RESOLUCIÓN DEL CUARTEL GENERAL DE LA 5ª BRIGADA DE MONTAÑA N° 170 – 2024 OEC/ABSTO/SELOG/5ª BRIG MTÑ** del 28 DE AGOSTO DEL 2024.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Presupuesto **Recursos Ordinarios (RO) AF – 2024, 2025** de la **Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0848: 5ª Brigada de Montaña.**

**Importante**

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

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

NO CORRESPONDE

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO CORRESPONDE

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de diez (10) días calendarios contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra, notificación que se realizara mediante Correo electrónico y/o medio físico, de forma periódica la primera semana de cada mes (diciembre AF-2024, enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio y agosto AF-2025), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

MES	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO
CANTIDAD REFERENCIAL	11.12%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%
PLAZO	A los 10 días calendario contados a partir del día siguiente de notificado la Orden de compra.								
	La notificación se realizará mediante Correo Electrónico y/o medio físico, la primera semana de cada mes (diciembre AF-2024, enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio y agosto AF-2025).								

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 el importe de Siete con 00/100 soles (S/ 7.00), en la caja de la Entidad - Sección Tesorería de la 5ª Brigada de Montaña, situado en Av. Pardo N° 910.

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 28411
- Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de 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>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Detalle de las características técnicas propias de los artículos que componen el

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</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/>

ítem paquete ofertado por el postor, señalando en un cuadro de resumen lo siguiente: cantidad, marca (cuando corresponda), procedencia (lugar y país de origen), tiempo de vida útil y tiempo de almacenamiento del producto según su naturaleza, grado de refrigeración en el que se deberá mantener el producto que oferte, además de indicar su presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas del producto Requerido.

- f) Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener la actividad de Almacenamiento de, comercialización y distribución Productos Industrializados) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N° 1062, a nombre del postor, en el caso de consorcio cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito. (Aplicable solo para alimentos procesados).
- g) Copia simple del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación (aplicable solo para los Alimentos Procesados), expedido por la Dirección Regional de Salud que establece la Ley General de Salud N° 26842, artículos N° 65° al 69° del D.S 007-98-SA, obligatorio para aquellos postores que tengan la condición de “fabricantes”, la cual deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas con el objeto de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias e inocuidad de los bienes ofertados por el postor. Para los postores que no sean fabricantes o productores deberán incluir una Declaración Jurada indicando que no son fabricantes por lo tanto no están sujetos a la presentación del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del Establecimiento de producción o fabricación. (Aplicable solo para alimentos procesados).
- h) Copia simple del Registro Sanitario vigente de cada uno de los bienes que componen el ítem paquete ofertado por el postor, expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas.
- i) Copia simple de la Resolución Directora vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (\*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias. **(Aplicable para la leche evaporada y/o reconstituida, manteca vegetal, margarina vegetal, sémola de trigo, mermelada de frutas).**
- j) Copia simple del Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) de almacenamiento, comercialización y distribución del postor, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-8) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98- SA".
- k) Copia certificada de calidad del fabricante en donde se verifique el cumplimiento de las características de calidad solicitadas para los productos: **(Aplicable solo para los bienes: leche evaporada y/o reconstituida, manteca, margarina y mermelada) vigente.**
- l) Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG) a nombre del Postor. (Aplicable solo para frutas). Asimismo, deberá de presentar la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el

SENASA, para las verduras, el cual deberá de contar con las operaciones obligatorias de: limpiado, seleccionado y envasado. En el caso que el Postor no cuente con la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario a nombre del postor, deberá presentar una Carta Notarial o una carta de autorización Legalizada SIE donde se autoriza al postor el uso de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por dicho establecimiento.

- m) Copia del certificado de Autorización sanitaria para el funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA (DS N° 015-2012-AG). El titular deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor. Documento vigente y no mayor a 1 año. (Obligatorio para la carne de porcino y carne de res).
- n) El postor deberá presentar una carta o constancia que acredite el vínculo comercial con la empresa de la cual proceden los bienes, emitida por el lugar titular (Centro de matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA) mediante el cual se precise la provisión del producto al postor consignando el nombre o razón social, dirección y teléfono, de quien emita dicho documento. (Obligatorio para la carne de porcino y carne de res).
- o) Presentar Copia de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N°004-2011 – AG, emitido por SENASA a nombre del proveedor o en caso de ser tercero adjuntar la carta de autorización correspondiente la cual deberá contar con firma legalizada notarialmente del dueño de la autorización, la mencionada autorización deberá contar mínimo con los procedimientos de cortado. (Obligatorio para la carne de porcino y carne de res).
- p) Copia del certificado de Autorización sanitaria para el funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA (DS N° 029-2007-AG) autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento a nombre del postor o un tercero. (Obligatorio para pierna con encuentro de pollo).
- q) Presentar Copia de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N°004-2011 – AG, emitido por SENASA a nombre del proveedor o en caso de ser tercero (Obligatorio para pierna con encuentro de pollo).
- r) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- s) 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)**
- t) 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 comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

<sup>5</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.

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

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

### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

#### **Advertencia**

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

## 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### **Advertencia**

*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>6</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>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

<sup>6</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/>

<sup>7</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>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**Importante**

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

**2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la 5ª Brigada de Montaña, situado en Av. Pardo N° 910, Cusco – Cusco – Cusco.

**Importante**

*En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

**2.5. FORMA DE PAGO**

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

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

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

- Recepción del área de almacén.
- Informe del funcionario responsable del comité de recepción emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina Encargada de las Contrataciones de la 5ª Brigada de Montaña, sito en Av. Pardo N° 910, Cusco – Cusco – Cusco.

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

3.1.1 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIVERSOS PARA EL PTSMV DE LA 5ª BRIGADA DE MONTAÑA, AF 2025.

3.1.2 FINALIDAD PUBLICA

El presente procedimiento de selección tiene la finalidad de mantener abastecida a la Compañía Intendencia N° 9 para atender las necesidades de la 5ª Brigada de Montaña para que esta a su vez pueda poder brindar una alimentación adecuada al Personal de Tropa de Servicio Militar Voluntario, el mismo que se mantiene permanentemente en las instalaciones de la 5ª Brigada de Montaña.

3.1.3 ANTECEDENTES

La 5ª Brigada de Montaña cuenta con una Compañía Intendencia la misma que pertenece al Batallón de Servicios N° 9, dicha Compañía tiene a cargo el Almacén de Clase I (alimentos), que abastece para la preparación del rancho (desayuno, almuerzo y cena) para el Personal de Tropa de Servicio Militar Voluntario, teniendo un efectivo autorizado de raciones por día.

3.1.4 OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Mantener abastecida en forma permanente a la Compañía intendencia de la 5ª Brigada de Montaña, ya que es la responsable de alimentar a todo el Personal de Tropa de Servicio Militar Voluntario de la Brigada.

3.1.5 ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR

3.1.5.1 ALCANCE DE LOS BIENES A ADQUIRIR

NRO	DESCRIPCION DEL BIEN	CANT	UU MEDIDA
ITEM PAQUETE N° 1 PRODUCTOS DIVERSOS			
1.1	ACHIOTE	150	KILOGRAMO
1.2	AJI AMARILLO	200	KILOGRAMO
1.3	AJI PANCA SECO	150	KILOGRAMO
1.4	AJO MOLIDO	300	KILOGRAMO
1.5	AJONJOLI	150	KILOGRAMO
1.6	ALMENDRA	80	KILOGRAMO
1.7	ANIS ESTRELLA	100	KILOGRAMO
1.8	APIO	3900	KILOGRAMO
1.9	CAMOTE MORADO	8900	KILOGRAMO
1.10	CANELA ENTERA	100	KILOGRAMO
1.11	CEBOLLA ROJA	3883	KILOGRAMO
1.12	CEBOLLITA CHINA	200	KILOGRAMO

1.13	CEDRON	73	KILOGRAMO
1.14	CEREAL GRANULADO	1500	KILOGRAMO
1.15	CHANCACA	120	KILOGRAMO
1.16	CHOCOLATE EN BARRA	150	KILOGRAMO
1.17	CLAVO DE OLOR	150	KILOGRAMO
1.18	COCOA	750	KILOGRAMO
1.19	COMINO MOLIDO	251	KILOGRAMO
1.20	CULANTRO	200	KILOGRAMO
1.21	ESENCIA DE VAINILLA	180	KILOGRAMO
1.22	GELATINA A GRANEL	490	KILOGRAMO
1.23	GLUTAMATO MONOSODICO	100	KILOGRAMO
1.24	GRAJEAS	100	KILOGRAMO
1.25	GUINDONES	150	KILOGRAMO
1.26	HARINA DE CHUÑO	400	KILOGRAMO
1.27	HIERBA LUISA	73	KILOGRAMO
1.28	HIGO DESHIDRATADO	200	KILOGRAMO
1.29	HONGOS Y LAUREL	200	KILOGRAMO
1.30	HOT DOG	1664	KILOGRAMO
1.31	INFUSIONES - TE	50	KILOGRAMO
1.32	JAMONADA	1479	KILOGRAMO
1.33	KIWICHA	750	KILOGRAMO
1.34	LECHE EVAPORADA Y/O RECONSTITUIDA	16800	LITRO
1.35	LECHUGA	3883	KILOGRAMO
1.36	LEVADURA SECA	776	KILOGRAMO
1.37	MACA	750	KILOGRAMO
1.38	MAICENA	240	KILOGRAMO
1.39	MANDIOCA	240	KILOGRAMO
1.40	MANI	100	KILOGRAMO
1.41	MANTECA VEGETAL	2588	KILOGRAMO
1.42	MANZANA ISRAEL	11094	KILOGRAMO
1.43	MANZANILLA	73	KILOGRAMO
1.44	MARGARINA	739	KILOGRAMO
1.45	MAYONESA	250	KILOGRAMO
1.46	MAZAMORRA MORADA	100	KILOGRAMO
1.47	MEJORADOR DE PAN	1294	KILOGRAMO
1.48	MERMELADA DE FRUTAS	2588	KILOGRAMO
1.49	MIEL	200	LITRO
1.50	MORON	602	KILOGRAMO
1.51	MOSTAZA	200	KILOGRAMO
1.52	OREGANO SECO	150	KILOGRAMO

1.53	PALILLO	100	KILOGRAMO
1.54	PAPA BLANCA HUAMANTANGA	29600	KILOGRAMO
1.55	PASAS	160	KILOGRAMO
1.56	PIMENTON FRESCO	200	KILOGRAMO
1.57	PIMIENTA DE OLOR	100	KILOGRAMO
1.58	PIMIENTA MOLIDA	250	KILOGRAMO
1.59	PIMIENTON SECO ROJO MOLIDO	150	KILOGRAMO
1.60	QUESO FRESCO	1800	KILOGRAMO
1.61	REFRESCO A GRANEL	170	KILOGRAMO
1.62	ROCOTO	200	KILOGRAMO
1.63	ROMERO	90	KILOGRAMO
1.64	SALSA DE TOMATE	200.1	KILOGRAMO
1.65	SÉMOLA DE TRIGO	2300	KILOGRAMO
1.66	SILLAO	200	LITRO
1.67	SUSTANCIA DE CARNE/POLLO	150	KILOGRAMO
1.68	TOCINO	80	KILOGRAMO
1.69	TOMATE	3883	KILOGRAMO
1.70	TRIGO	600	KILOGRAMO
1.71	VINAGRE TINTO	200	LITRO
1.72	YOGURT	13400	KILOGRAMO
1.73	ZANAHORIA	3883	KILOGRAMO
<b>ITEM PAQUETE N° 2 PRODUCTOS CÁRNICOS</b>			
2.1	CARNE DE CERDO (PORCINO) FRESCO	5547	KILOGRAMO
2.2	CARNE DE RES FRESCO	16641	KILOGRAMO
2.3	MONDONGO FRESCO	4807	KILOGRAMO
2.4	POLLO FRESCO (PIERNA CON ENCUESTRO)	27736	KILOGRAMO

**3.1.5.2 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR****ÍTEM PAQUETE N° 1 – PRODUCTOS DIVERSOS****3.1.5.2.1 ACHIOTE**

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACHIOTE MOLIDO

NOMBRE CIENTIFICO: Bixia orellana

PARTIDA ARANCELARIA: 1404901000

CARACTERISTICAS: ORGANOLEPTICAS:

COLOR: Anaranjado rojizo

OLOR: Característico

SABOR: Característico

APARIENCIA: Molturado

FISICOQUIMICAS:

Humedad: 12-15 %

Bixina: 1,5- 3 %

Impurezas: Menor a 1%

MICROBIOLOGICAS:

Escherichia coli: Ausencia

Salmonella: Ausente en 50g

Hongos y levaduras: < 1000 UFC/G

CALIDAD: Nuestro producto es muestreado e inspeccionado de acuerdo a nuestro plan de calidad.

ENVASE: En sacos de polipropileno y papel multipliego.

El peso y el empaque puede ser de acuerdo a las especificaciones que se establecerán en el contrato de exportación.

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** Duración no menor de 8 meses, mantener el envase cerrado herméticamente en un lugar fresco, seco y oscuro.

### 3.1.5.2.2 **AJI AMARILLO**

DESCRIPCIÓN: El Ají Amarillo, también conocido como ají escabeche o ají verde, es un ají proveniente de Sur y Centro América y se destaca por ser.

TIPO: ají amarillo

PRESENTACIÓN: por kilos

EMPAQUE: sacos

CALIDAD: primera

### 3.1.5.2.3 **AJI PANCA SECO**

Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

CARACTERÍSTICAS:

De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.

El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.

La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%, Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.

El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.

El producto debe haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

PRESENTACIÓN:

A granel, en bolsas u otro material de primer uso, resistentes, de hasta cinco (5) Kg.

TRANSPORTE:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

VIDA ÚTIL: 6 meses

### 3.1.5.2.4 **AJO MOLIDO**

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien: AJO MOLIDO DE PRIMERA

Denominación técnica: AJO MOLIDO DE PRIMERA

Unidad de medida: KILOGRAMO

Descripción general: El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie *Allium sativum* L. de la familia Amaryllidaceae.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Ajo Categoría Primera, deberá ser molido, compacto y bien formado de consistencia firme, exentos de pudriciones o impurezas, de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN REFERENCIA

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	

Categoría, sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 de la NTP de la referencia para Ajo Categoría Primera	NTP 011.101.2015 HORTALIZAS. Ajos, Requisitos
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

#### ENVASE Y/O EMBALAJE

El Ajo molido, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), CAC/RCP 53-2003(2017) y CAC/RCP 44-1995(2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008- AG. limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101 :2015.

#### ROTULADO

El rotulado del Ajo molido, deberá cumplir con lo indicado en la NMP 001:2014 y CODEX STAN 1-1985(2018), además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015.

- El nombre y variedad del producto indicado
- Categoría indicada como "primera"
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- El país de origen
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

#### 3.1.5.2.5 **AJONJOLÍ**

DESCRIPCIÓN: Conocido también como semilla de sésamo, el ajonjolí proviene de la planta llamada *Sesamum indicum*, y se caracteriza por su gran valor nutricional, siendo rico en proteínas, ácidos grasos insaturados, calcio, magnesio, vitamina E y fibras.

CALIDAD: de primera.

CARACTERÍSTICA: Frutos enteros, sin daños mecánicos.

PRESENTACIÓN: A GRANEL en bolsa 1 kilo gramo.

SEGURIDAD: Bolsa en perfecto estado, con registro sanitario vigente, y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA fecha de vencimiento.

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

#### 3.1.5.2.6 **ALMENDRA**

CALIDAD: primera

ENVASE: bolsa de polietileno (PE) o polipropileno. COLOR: exterior marrón (tegumento), interior marfil. ASPECTO: almendra entera, sana y limpia DIMENSIONES: 12-14mm  
Presentación: por kilogramo  
Contar que registro sanitario. y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA.

#### **3.1.5.2.7 ANÍS ESTRELLA**

DESCRIPCIÓN: grano aromático  
CARACTERÍSTICA: características organolépticas sui géneris, anís en granos  
CALIDAD: Primera  
PRESENTACIÓN: A GRANEL en bolsa x 250 grs. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados  
SEGURIDAD: bolsa de polietileno en perfecto estado, Registro sanitario vigente. y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA  
TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

#### **3.1.5.2.8 APIO**

DESCRIPCIÓN: planta hortícola de tallo jugoso, grueso, lampiño, surcado y ramoso, hojas largas y hendidas. Buen estado de madurez, limpia, fresca, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, gusanos o parásitos y libres de pudrición, sequedad, quemadura o marchitez.  
PRESENTACIÓN: al peso por atados.  
EMPAQUE: embolsado  
SEGURIDAD/REQUISITO: autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos - DS N°004-2011 – AG  
TRANSPORTE: el transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizarles y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte “requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA

#### **3.1.5.2.9 CAMOTE MORADO**

##### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Nombre Común: Camote, batata, boniato, papa dulce.

Nombre Científico: Ipomoea batatas L.

Principales Variedades:

Para consumo de mesa encontramos: Amarillo Japonés, Tresmesino, Monguini Mejorado y Supano Negro. Para uso industrial: Conchucano Cascajal y Chancleta.

Descripción del Producto:

Planta erecta baja con numerosas raíces, algunas de las cuales forman raíces tuberosas. Sus hojas tienen forma y color variable. Sus flores poseen colores que van del blanco al morado intenso, y su fruto tiene forma capsular con 1 a 4 semillas. El color de pulpa varía de blanco, crema, amarillo, morado y colores combinados de crema con morado.

Propiedades y Usos:

Por su alto contenido en vitamina A y C, además de ser rica en almidón y proteínas, el camote es usado en la prevención del cáncer al estómago, en las enfermedades del hígado y del envejecimiento celular. Como alimento, este tubérculo se consume de muchas formas: cocido, al horno, machacado, en mermelada y otros dulces. En el campo medicinal se utiliza para las hinchazones, como bactericida y fungicida, actúa contra la picadura de insectos como chinches y escorpiones, infecciones de la piel, várices, reumatismo, como antiinflamatorio, vulnerario y galactógeno. Sus hojas, tallos y tubérculos sirven como forraje para diversos ganados.

#### **3.1.5.2.10 CANELA ENTERA**

El árbol de la canela, conocido como canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum J. Prest) es un árbol de hoja perenne, de 10 a 15 metros de altura, procedente de Sri

Lanka. Se aprovecha como especia su corteza interna, que se obtiene pelando y frotando las ramas.

Envasado en bolsa de polietileno

TIPO: a granel corteza entera.

CALIDAD: de 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante cascada en forma tubos cilíndricos de acuerdo al registro sanitario vigente. y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA

#### **3.1.5.2.11 CEBOLLA ROJA**

DESCRIPCIÓN: hortaliza de tipo bulbo, de piel roja púrpura y una carne blanca con matices rojizos. Buen estado de madurez, limpia, seca, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, hongos o parásitos y libres de pudrición.

TIPO: cebolla de cabeza roja

PRESENTACIÓN: por kilos

EMPAQUE: sacos

SEGURIDAD/REQUISITO: autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos - DS N°004-2011 – AG

TRANSPORTE: el transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizarles y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte “requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

#### **3.1.5.2.12 CEBOLLITA CHINA**

DESCRIPCIÓN: La cebollita china es una planta, cuyas raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes, cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une con la base de las demás hojas, formando un pseudotallo, envuelto por láminas finas o túnica, y la exterior es seca.

TIPO: cebollita china

PRESENTACIÓN: por kilos

EMPAQUE: sacos

CALIDAD: primera

#### **3.1.5.2.13 CEDRÓN**

DESCRIPCIÓN: El Aloysia triphylla o cedrón, es un arbusto leñoso con hojas alargadas color verde brillante, característico por su aroma intenso con notas cítricas parecidas a las del limón, cuya floración ocurre en verano, con pequeñas flores blancas, rosas o violetas.

TIPO: cedrón

PRESENTACIÓN: por kilos

EMPAQUE: sacos

CALIDAD: primera

#### **3.1.5.2.14 CEREAL GRANULADO**

DESCRIPCIÓN: Se conoce como cereal al producto destinado al desayuno infantil que, además de contener semillas o frutos, tiene azúcar, sal y otros agregados. El término cereal proviene del latín cereālis y permite nombrar a las plantas gramíneas que dan frutos farináceos.

TIPO: cereal granulado.

PRESENTACIÓN: por kilos

EMPAQUE: sacos

#### **3.1.5.2.15 CHANCACA**

DESCRIPCIÓN: Producto artesanal obtenido de la evaporación de los jugos de la caña y la cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas.

CARACTERÍSTICA: De color marrón oscuro, dulce, en estado sólido y compacto

CALIDAD: Primera

PRESENTACIÓN: Chipa de 04 bolas en hoja de plátano seca y sogas del mismo material

SEGURIDAD: en perfecto estado sin óxidos. registro sanitario vigente TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

#### **3.1.5.2.16 CHOCOLATE EN BARRA**

DESCRIPCIÓN: tableta sabor chocolate para taza. Incluye sabor a clavo y canela

CONTENIDO NETO 90 g

INGREDIENTES: azúcar rubia, grasa vegetal (palma), licor de cacao, cacao en polvo, emulsificante lecitina de soya (E322), sal y saborizante clavo-canela. registro sanitario vigente.

#### **3.1.5.2.17 CLAVO DE OLOR**

Lo que se denomina clavo de olor (que tienen forma de un clavo diminuto) son los capullos de las flores de este árbol que es muy bonito, tiene forma piramidal y es de hojas perennes. Son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición, se puede utilizar molido.

NTP 209.127.1976

De acuerdo al registro sanitario vigente y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA

COLOR: rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas cafés. Olor: aroma fuerte y refrescante en el ambiente. Sabor: agudo, penetrante, incisivo. recio, algo amargo, picante y un poco caliente.

#### **3.1.5.2.18 COCOA**

DESCRIPCIÓN: ingrediente utilizado para preparar chocolate, la cocoa es un polvo que se obtiene después de someter al cacao a procesos industriales.

TIPO: cocoa

PRESENTACIÓN: por kilos

EMPAQUE: sacos

#### **3.1.5.2.19 COMINO MOLIDO**

El comino es una planta herbácea que pertenece a la familia Apiaceae, de la cual se extraen unas semillas aromáticas que son las que utilizamos como especia. En cuanto a su apariencia, las semillas de comino son más pequeñas que los granos de arroz, tienen un color café y una textura similar a la paja, se puede encontrar tanto molido como en grano. Su sabor es amargo y su olor fuerte y dulzón. De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

#### **3.1.5.2.20 CULANTRO**

Coriandrum sativum, llamado popularmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro (este último nombre en Perú, Ecuador, Honduras y otros países americanos), es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas). En atados frescos de kilo, De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico. registro sanitario vigente y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA.

#### **3.1.5.2.21 ESENCIA DE VAINILLA**

TIPO: Esencia aromática, con aroma a vainilla.

CARACTERÍSTICA: Endulzante sin calorías.

PRESENTACIÓN: Botellas x 1 litro

SEGURIDAD: Botella herméticamente sellada, sin abolladuras. TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

**3.1.5.2.22 GELATINA A GRANEL**

TIPO: de diferentes sabores.

CARACTERÍSTICA: Entera a granel, de primera calidad Registro sanitario vigente. Ficha técnica del fabricante Presentación bolsas de 5 Kg.

VIDA ÚTIL: 18 meses

**3.1.5.2.23 GLUTAMATO MONOSODICO**

PRODUCTO PERUANO

PRESENTACIÓN: sobres herméticamente cerrados.

TIPO: nacional, granulado

CALIDAD: de primera gránulos blancos, libres de impurezas. Fecha de vencimiento mínimo seis meses.

Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan presentar un peligro para la salud humana, de color blanco generalmente.

**3.1.5.2.24 GRAGEAS**

Pequeña porción de materia medicamentosa en forma generalmente redondeada, y recubierta de una capa de sustancia agradable al paladar.

CALIDAD: Primera

PRESENTACIÓN: A GRANEL en bolsa x 250 grs. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados

SEGURIDAD: bolsa de polietileno en perfecto estado, Registro sanitario vigente.

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia

**3.1.5.2.25 GUINDONES**

DESCRIPCIÓN: Producto obtenido de la selección, lavado, desinfectado y secado de la ciruela

CALIDAD: de primera.

CARACTERÍSTICA: Frutos enteros, sin daños mecánicos, de color negro, sabor dulce.

PRESENTACIÓN: A GRANEL en bolsa por 250-500 gramos.

SEGURIDAD: Bolsa en perfecto estado, con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento.

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

**3.1.5.2.26 HARINA DE CHUÑO**

DESCRIPCIÓN: La harina de chuño es un Polvo fino que se obtiene a partir del chuño molido, esta se utiliza principalmente en la región de los Andes, cobrando especial importancia en Perú, la harina de chuño es un ingrediente para hacer mazamorra morada.

TIPO: harina de chuño.

PRESENTACIÓN: por kilos.

EMPAQUE: sacos.

CALIDAD: primera.

**3.1.5.2.27 HIERBA LUISA**

DESCRIPCIÓN: La hierbaluisa es una planta aromática originaria de América del Sur que crece a modo de arbusto y es muy fácil de cuidar. Su aroma, con rasgos a limón, recuerda a la citronela. Es una planta muy característica del periodo estival.

TIPO: harina de chuño.

PRESENTACIÓN: por kilos.

EMPAQUE: sacos.

CALIDAD: primera.

#### **3.1.5.2.28 HIGO DESHIDRATADO**

DESCRIPCIÓN Y CULTIVO: El higo seco procede del árbol frutal Ficus Carica, conocido coloquialmente como higuera.

CALIDAD: de primera.

CARACTERÍSTICA: Frutos enteros, sin daños mecánicos, de color negro, sabor dulce.

PRESENTACIÓN: A GRANEL en bolsa por 250-500 gramos.

SEGURIDAD: Bolsa en perfecto estado, con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento.

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

#### **3.1.5.2.29 HONGOS Y LAUREL**

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: HONGOS Y LAUREL

PORCENTAJE DE HUMEDAD:< 12%

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto obtenido de la desecación del laurel (50%) y el hongo comestible (50%), de características sensoriales muy características y apreciadas en la comida peruana, de olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico. registro sanitario vigente y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA.

#### **3.1.5.2.30 HOT DOG**

Presentación: Envasado al vacío en empaques impermeables u otro material que asegure la calidad e integridad y conservación del producto x 920 gramos.

Características: Son pastas finamente picadas y procesadas, preparadas en base a carne de pollo, grasa, condimentos entre otros insumos alimentarios permitidos, que se envuelven en forma largada y se escaldan, de consistencia firme. Deberán estar enteros, frescos y limpios, de color rosa a rojo suave, uniforme sin manchas, sin presencia de humedad, ni presencia de crecimiento microbiano. Deben presentar coloración homogénea sin manchas parduscas o verdosas y olor característico y textura firme.

#### **3.1.5.2.31 INFUSIONES – TE**

DESCRIPCIÓN: Es el producto que comprende las hojas y brotes que constan de yema, hojas, tallos que los conectan y pelos, porciones todas juntas o separadas más o menos tiernas de la planta especie camelia sinensis (linnaeus o kuntze) o thea sinensis, que han sido sometidas a procesos para asegurar su conservación prolongada y satisfacer los diferentes gustos de los consumidores. también serán considerados como té, los extractos solubles en agua, íntegros o descafeinados, de las mismas porciones de la planta mencionada.

te puro: sin contaminaciones, adulteraciones, ni aditivos, ni sustracciones de sus componentes químicos naturales con excepción del agua y de productos volátiles que se pueden perder durante el secado durante el procesado.

VIDA ÚTIL: 6 meses

PRESENTACIÓN: Bolsa x 5 Kg

EMPAQUE: bolsa de polietileno de alta densidad ROTULADO: Según la NTP 209.038:2009 (Revisado 2014) Requisito: Autorización de Alimentos Primarios.

#### **3.1.5.2.32 JAMONADA**

TIPO: Producto cárnico, seleccionada de pollo.

CARACTERÍSTICA: Color, olor y sabor característico, libre de microorganismos patógenos.

PRESENTACIÓN: Empacado al vacío, cortado en tajadas

SEGURIDAD: Empaque en perfecto estado, rotulado, con registro sanitario. Envase sellado y Rotulado según NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS.

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C

El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.

La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

#### **3.1.5.2.33 KIWICHA**

DESCRIPCIÓN: El grano de kiwicha tiene un contenido de calcio, fósforo, hierro, potasio, zinc, vitamina E y complejo de vitamina B. Su fibra, comparada con la del trigo y otros cereales es muy fina y suave. No es necesario separarla de la harina, es más juntas constituyen una gran fuente de energía.

TIPO: kiwicha.

PRESENTACIÓN: por kilos.

EMPAQUE: sacos.

CALIDAD: primera.

#### **3.1.5.2.34 LECHE EVAPORADA Y/O RECONSTITUIDA**

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

PRESENTACIÓN: lata por 395 gramos

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: primario material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento, secundario caja de cartón que contiene 24 latas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

proteínas (sng): mín. 34,0 %

materias grasas: mín. 7,50 %

sólidos totales: mín. 25,00 %

color: de blanco a crema característico

sabor: agradable, ligeramente dulce

vida útil: mínimo 09 meses

El rotulado del envase de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014). Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas. .

Estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

SEGURIDAD: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante. Vigente ref. NTP 202.002 2007 / ad 1:2010, DS 007 2017 AG.

#### **3.1.5.2.35 LECHUGA**

DESCRIPCIÓN: La lechuga es una de las verduras de hoja verde que más consumimos y suele ser un alimento muy consumido especialmente en las dietas para adelgazar, aunque se recomienda a todo tipo de personas por sus beneficios nutricionales.

TIPO: lechuga.

PRESENTACIÓN: por kilos.

EMPAQUE: sacos.

CALIDAD: primera.

#### **3.1.5.2.36 LEVADURA SECA**

DESCRIPCIÓN: levadura en seca instantánea, para panificación, deberá presentarse en polvo granuloso libre de materias extrañas, manchas y hongos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exento de rancidez y gases, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

PRESENTACIÓN: paquete de 500 gramos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

humedad: 10 % máximo

cenizas: 5% máximo

acidez (ml sol. 1 n na oh/100 g.): 20% máximo

**CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:**

Material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El empaque deberá indicar de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), la fecha de vencimiento de producto y nombre de productor o fabricante, dirección del productor o fabricante, ingredientes y forma de almacenamiento.

**SEGURIDAD:** presentar que no requiere R.S. y validación técnica del plan HACCPP si son nacionales y si es importado presentar documento que autoriza DIGESA para comercializar en el país.

Ref. NTP 209.180:1981.

### 3.1.5.2.37 **MACA**

**DESCRIPCIÓN:** La **maca** es una planta herbácea nativa de los Andes peruanos, que posee múltiples beneficios para la salud debido a su alto valor nutritivo y medicinal. Se comercializa en diferentes colores: amarilla, roja y negra. La maca es rica en minerales, estimulantes y vitaminas del grupo B.

**TIPO:** maca.

**PRESENTACIÓN:** por kilos.

**EMPAQUE:** sacos.

**CALIDAD:** primera.

### 3.1.5.2.38 **MAICENA**

EL valor nutricional de la maicena, fécula de maíz o almidón se lo mostramos a continuación por los principales nutrientes que posee. Tomamos como base una porción de 100 gramos de maicena. Principalmente la maicena está compuesta por:

- Carbohidratos, siendo este su principal nutriente, es de los carbohidratos ligeros, es decir, fáciles de digerir. La proporción según una ración de 100 gramos, es de aproximadamente 91 gramos de carbohidratos.
- Proteínas: La maicena en términos proteicos posee 0,26 gramos de proteínas. Contiene grasas, pero en un por ciento muy bajo dada la porción mencionada tiene 0,05 gramos cada 100 gramos de maicena.
- Fibra: Esta harina muy fina de maíz contiene una proporción de 0,9 gramos de fibra por cada 100 gramos de maicena.
- Los minerales que más contiene son calcio (2 mg), fósforo (13 mg), sodio (9 mg), magnesio (3 mg), hierro (0,47 mg) y zinc (0,06 mg).
- El resto es agua, la maicena está compuesto por 8,32 gramos de agua por cada 100 gramos.
- No contiene colesterol, ni azúcares por lo que lo hace beneficioso en niños y personas con altos niveles de azúcar en sangre o con el colesterol alto. Ayudando así a nuestro corazón y en general a nuestro sistema circulatorio.
- Es libre de gluten por lo que lo hace un elemento importante para las personas celíacas. registro sanitario vigente.

### 3.1.5.2.39 **MANDIOCA**

- Es fuente de carbohidratos, los mismos nos brindan energía para todas las funciones normales del organismo y para las actividades físicas que realizamos.
- Contiene minerales como calcio, magnesio, fósforo, hierro y potasio.
- Aporta vitaminas A, C, B2, B3, B6 y B9 (ácido fólico).
- No aporta grasas.
- Aporta proteínas de origen vegetal.
- Es de fácil digestión, por lo cual es adecuada para quienes padecen trastornos digestivos como gastritis, úlceras o síntomas como acidez, pesadez, distensión abdominal, etc.
- Es libre de gluten, por lo tanto, es un alimento importante para personas celíacas. Tanto la raíz como el almidón de mandioca se puede consumir en todo tipo de preparaciones con ingredientes aptos. registro sanitario vigente

#### 3.1.5.2.40 **MANI**

TIPO: maní tostado molido

CARACTERÍSTICAS: producto fresco, molido, de color, sabor y aroma característico.

PRESENTACIÓN: bolsa de 01 kilo, bolsa sellada.

SEGURIDAD: Libre de sustancias extrañas, debe contar con registro sanitario vigente.

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia registro sanitario vigente y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA.

#### 3.1.5.2.41 **MANTECA VEGETAL**

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

PRESENTACIÓN: cajas por 10 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

acidez: máx. 0.35% (exp. como ac. oleico)

PTO. Fusión: 47 °c máximo

humedad: máx. 0,2 %

rancidez: negativa (-)

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca y/o bolsa de polietileno que lo proteja de

Agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses

SEGURIDAD: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante.

Rotulado: de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014).

#### 3.1.5.2.42 **MANZANA ISRAEL**

DESCRIPCIÓN: Manzana Israel primera esta entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores. La Manzana Delicia Categoría I, es de calidad superior, presentando forma, desarrollo y color propios de la variedad y característico del producto.

CARACTERÍSTICAS: buen estado de maduración, libre de rajaduras, magulladuras, perforación por insectos, sano, libre de impurezas y sustancias extrañas.

La Manzana Israel Categoría primera, es de calidad, presentando forma, desarrollo y color propios de la variedad y conservarán su pedúnculo intacto, la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro, según lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP 011.002:2014.

CARACTERÍSTICAS: buen estado de maduración, libre de rajaduras, magulladuras, perforación por insectos, sano, libre de impurezas y sustancias extrañas. Calidad De acuerdo a la NTP 011.002:2014 FRUTAS FRESCAS. Manzana.

Requisitos:

- Clasificación: Calibre B
- Calibre (mm): 60.1 A 80
- Presentación: Caja de madera x 10 Kg. Mínimo.

ROTULADO: el envase señala lo siguiente:

- Nombre del producto
- Grado de calidad: I
- Tamaño, en milímetros
- Contenido neto
- Nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

TRANSPORTE: El transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las

disposiciones de la GUIA SOBRE TRANSPORTE “REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

#### **3.1.5.2.43 MANZANILLA**

DESCRIPCIÓN: La manzanilla, quizá la más popular de todas las plantas medicinales, es una hierba perenne de tallo erguido y ramificado, con pocas hojas muy divididas. En la parte superior del tallo aparecen cabezuelas aisladas, con un receptáculo abombado y hueco. Sus flores tienen un disco central dorado y pétalos blancos.

TIPO: manzanilla.

PRESENTACIÓN: por kilos.

EMPAQUE: sacos.

CALIDAD: primera.

#### **3.1.5.2.44 MARGARINA VEGETAL**

DESCRIPCIÓN: producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, 100% vegetal, enriquecido con vitaminas a y d., con sal.

PRESENTACIÓN: envase primario bolsa de polietileno por 2 KG., secundario cajas de cartón de 10 kgs.

cloruro de sodio (NACL): mínimo 0.25% del peso del producto final

contener un mínimo de 75% de grasas, sobre el peso del producto terminado.

acidez libre menor de 0.35% expresada como ácido oleico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor y sabor característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:

Primario bolsa de polietileno, secundario caja de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, estando el producto protegido de agentes contaminantes externos como el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque está cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración, el rotulado del empaque de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto.

SEGURIDAD: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante.

#### **3.1.5.2.45 MAYONESA**

TIPO: salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales comestibles e ingredientes acidificantes.

PRESENTACIÓN: empaque en perfecto estado bolsa de 2 kg. En caja de 2 unidades

SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, y rotulado. Envase sellado y Rotulado según NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS.

CARACTERÍSTICA: Aspecto: Masa homogénea semi-sólida, limpia libre de grumos o partículas duras. Color: Amarillento o blanquecino, Olor: Característico, Sabor: Agradable, característico del producto libre de rancidez o de sabores extraños.

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

#### **3.1.5.2.46 MAZAMORRA MORADA**

Elaborado a base de maíz morado concentrado con fécula.

DESCRIPCIÓN: mezcla en polvo para preparar Mazamorra Morada. Rinde para 15 porciones (1. 50 litros)

PRESENTACIÓN de 160 gr.

INGREDIENTES: azúcar, espesantes (fécula de papa y almidón de maíz). acidulante (ácido fumárico), sabor auténtico al natural de maíz morado y frutas. edulcorantes (aspartame y acesulfame K) y colorantes artificiales (rojo allura y azul brillante). Contiene fenilalanina.

**3.1.5.2.47 MEJORADOR D/PAN**

Mejorador en polvo para masas panaderas, que tiene como principios activos enzimas que actúan sobre las características de la masa y del producto terminado.

COMPOSICIÓN:

Agente antiapelmazante (E170i), antioxidante (E300), complejo enzimático.

ALÉRGENOS:

Contiene trigo proveniente del complejo enzimático. Producto elaborado en equipos donde se procesa leche, huevo y soya.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Característica	Parámetro	Unidad	Especificación	Método de Ensayo
Organoléptico	Aspecto	N/A	Polvo fino	Sensorial Bakels
	Color		Blanco Cremoso	Sensorial Bakels
	Sabor		Característico	Sensorial Bakels
	Olor		Característico	Sensorial Bakels
Físico - Químico	Humedad	%	Máx. 5	AOAC 925.10(2005)
	Bromato de Potasio	N/A	Negativo	AOAC 956.03(2005)
Microbiológico	Recuento Total	Ufc/g	$<5 \cdot 10^4$	ICSMF (1983) Ed. Pág. 132-134
	Coliformes	NMP/g	$<3$	ICSMF (1983) Pág. 166-167
	Salmonella	Ausencia/25g	Ausencia	ICSMF (1983) Pág. 169-178

PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASES:

	Empaque	Tipo	Material	Capacidad
Presentación 1	Envase primario	Bolsa Impresa	Polietileno	1 kg
	Envase secundario	Saco x 25 unidades	Papel laminado de papel con polietileno en el interior	25 kg
Presentación 2	Envase primario	Bolsa Impresa	Polietileno	5 kg
	Envase secundario	Saco x 5 unidades	Papel laminado de papel con polietileno en el interior	25 kg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido, mantener cerrado el envase hasta su próximo uso.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:

12 meses a partir de su fecha de elaboración.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN:

Mezcla seca que pasa por un proceso de recepción, almacenamiento, pesado, tamizado, mezclado, dosificado, pesado, envasado, paletizado y almacenamiento.

USO PREVISTO DEL PRODUCTO:

Producto intermedio que sirve como mejorador de harinas para elaborar productos de panificación. Requiere proceso de horneado posterior (mayor a 121°C).

FORMA DE USO

Se añade al 1% sobre el peso de la harina.

CONTENIDO DEL ROTULADO

Nombre del producto, declaración de ingredientes y aditivos, lote y fecha de vencimiento, condiciones de conservación, modo de uso y contenido neto del producto.

**3.1.5.2.48 MERMELADA D/FRUTAS**

DESCRIPCIÓN: producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, color brillante, claro y transparente, sabor característico al de color la fruta de la que proviene, libre de sabor y aroma extraño.

Requisitos físicos – químicos:

Sólidos solubles % mínimo 65 pH : 3,0 – 3,8 SABORES: fresa, naranja, piña, maracuyá.

Vida útil: mínimo 12 meses

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente. Rotulado: de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014).

**3.1.5.2.49 MIEL**

La miel es una sustancia de color variable, de reacción ácida, y 1.4 veces más pesada que el agua. Tiene hasta un 20 % de humedad. Básicamente es una solución de azúcares, agua y cenizas. Tiene proteínas, –como aminoácidos y enzimas- vitaminas, antibióticos naturales, una gran cantidad de minerales y oligoelementos.

CARACTERÍSTICA: Endulzante sin calorías,

PRESENTACIÓN: Botellas x 1 litro

SEGURIDAD: Botella herméticamente sellada, sin abolladuras. Registro sanitario vigente

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

**3.1.5.2.50 MORÓN**

DESCRIPCIÓN: El Morón entero se obtiene a partir del grano de cebada. Al grano del cereal se le ha retirado la cascarilla para luego pulirlo, obteniendo como resultado un grano fino y posible de utilizar como ingrediente de cocina tanto en sopas como ensaladas.

TIPO: morón.

PRESENTACIÓN: por kilos.

EMPAQUE: sacos.

CALIDAD: primera.

**3.1.5.2.51 MOSTAZA**

TIPO: Semillas de mostaza procesadas, vinagre, sal, especias, Condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante CARACTERÍSTICAS: La mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de mostaza en polvo y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Aspecto de una pasta cremosa, homogénea, suave, sin grumos.

Color: Amarillo al castaño según la variedad empleada. Olor Aromático acético. Sabor Acido-picante.

PRESENTACIÓN: empaque en perfecto estado en bolsa de 2 kg SEGURIDAD: bolsa en perfecto en caja de 4 kg estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados.

TRANSPORTE: El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

**3.1.5.2.52 ORÉGANO SECO**

Origanum vulgare es comúnmente llamado orégano. Son las hojas de esta planta las que se utilizan como condimento tanto secas como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma, de olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico registro sanitario vigente y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA

**3.1.5.2.53 PALILLO**

Especia molida de color naranja intenso. Suele utilizarse en reemplazo del azafrán para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente. Se extrae de la raíz de la planta llamada Cúrcuma longa De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico, registro sanitario vigente y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA.

**3.1.5.2.54 PAPA BLANCA HUAMANTANGA**

DESCRIPCIÓN: La papa blanca será entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, rajaduras, coloración verdosa o raíces visibles.

ROTULADO: Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberán indicar lo siguiente: - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento SEGURIDAD/REQUISITO: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias y complementarias.

TRANSPORTE: El transporte del producto es en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la GUIA SOBRE TRANSPORTE “REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

**3.1.5.2.55 PASAS**

DESCRIPCIÓN: Las pasas son uvas deshidratadas al sol o mediante otro procedimiento de tipo industrial (generalmente en “hornos”); que provienen en su gran mayoría de la uva fresca llamada “sultana”. Esta variedad de uva se caracteriza principalmente por no tener semillas y contener un alto contenido de azúcar natural.

TIPO: pasas.

PRESENTACIÓN: por kilos.

EMPAQUE: bolsas y cajas.

CALIDAD: primera.

**3.1.5.2.56 PIMENTÓN FRESCO**

DESCRIPCIÓN: Fruto de la planta del pimiento, herbácea de la familia de las solanáceas. Es una variedad gruesa, carnosa y de gran tamaño. Su piel roja brillante es lisa y sin manchas, su carne firme y de sabor suave y su tallo verde y rígido. Se puede consumir crudo y asado o como ingrediente de guisos y estofados.

TIPO: pimentón fresco.

PRESENTACIÓN: por kilos.

EMPAQUE: bolsas y cajas.

CALIDAD: primera.

**3.1.5.2.57 PIMIENTA D/OLOR (PIMIENTA DE GORDA, DIOICA O DE JAMAICA)**

Pimienta gorda (Pimienta dioica) o también conocida como pimienta Tabasco, es un árbol de la familia Myrtaceae. Llega a medir hasta 10 m de altura, con frutos globosos de tonalidad verde. En México tiene una distribución potencial. Se distribuye en México desde San Luis Potosí hasta partes de Oaxaca, Tabasco y Chiapas. Se aprovechan sus frutos secos como condimento en diversos platillos y puede combinar fácilmente con otras especias. Su sabor y olor es similar al del clavo, canela, pimienta negra y nuez moscada. registro sanitario vigente y/o Autorización se Alimentos primarios SENASA.

**3.1.5.2.58 PIMIENTA MOLIDA**

Procede del arbusto Piper nigrum L., perteneciente a la familia de las Piperáceas, del que se comercializan sus frutos aromáticos que también reciben el nombre de pimienta. de olor característico, libre de mohos, en envase que los protejan del medio ambiente, conserven su olor y sabor característico.

La conservación para consumo individual se realiza guardando los granos, enteros o molidos, en sobres, cerrados herméticamente y alejados de fuentes de olor, humedad o calor excesivo, manteniendo así sus propiedades intactas durante años. registro sanitario vigente y/o autorización se Alimentos primarios SENASA.

### **3.1.5.2.59 PIMENTÓN SECO ROJO MOLIDO**

**CARACTERÍSTICAS:** El pimentón molido es el polvo del pimiento rojo que se obtiene a partir del fruto seco y molido. La planta es originaria de México y llegó a Europa y a Marruecos hace muchos años a raíz de los viajes de los españoles hacia América.

**PRESENTACIÓN:** Bolsa de 34 grs

**SEGURIDAD:** herméticamente sellada, con registro sanitario vigente **TRANSPORTE:** El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

### **3.1.5.2.60 QUESO FRESCO**

**Presentación:** En bolsa de polietileno sellada herméticamente.

**Características:** Molde circular entero sellado, de color blanco brillante. No deberá tener superficie viscosa, ni presencia de crecimiento microbiano. De consistencia firme, no se deben apreciar zonas flácidas o de consistencia anormal. Sin indicios de fermentación o putrefacción.

**Seguridad:** Registro de Sanidad.

**Fecha de Vencimiento:** Vigente al momento del internamiento.

**Vida útil Post internamiento:** 15 – 20 días calendarios.

**CALIDAD:** primera.

### **3.1.5.2.61 REFRESCO A GRANEL**

**Presentación en display x 12 unidades TIPO:** cobre de 20 gr.

**CALIDAD:** bebidas instantáneas de diferente sabor (no necesita azúcar) De acuerdo a registro sanitario vigente Y fecha de vencimiento.

Presentar ficha técnica del fabricante.

Exento de olores y sabores extraños.

### **3.1.5.2.62 ROCOTO**

**DESCRIPCIÓN:** Su color puede variar de rojo, anaranjado, amarillo o verde. Aunque se parece a los pimientos morrones, no lo es, sus semillas son negras, su tallo delgado, carnosos, pulpa jugosa, perfumados, de formas y tamaños variados, son muy picosos. Se consume fresco, en pasta y molido (en polvo).

**TIPO:** rocoto.

**PRESENTACIÓN:** por kilos.

**EMPAQUE:** bolsas y cajas.

**CALIDAD:** primera.

### **3.1.5.2.63 ROMERO SECO**

**TIPO:** Hierba aromática, utilizada en la gastronomía

**CARACTERÍSTICAS:** Libre de humedad externa anormal. Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles.

**CALIDAD:** De primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos **PRESENTACIÓN:** en atados x 300 gr aprox. En bolsas plásticas resistente a la manipulación y al transporte.

**SEGURIDAD:** Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D. S. N° 004-2011-AG

**TRANSPORTE:** El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) Del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” (D.S. N° 004-2011-AG).

### **3.1.5.2.64 SALSA DE TOMATE**

La salsa de tomate es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade, dependiendo del tipo particular de salsa y del país en que sea elaborada: en el caso de México chiles rojos, cilantro, cebolla, vinagre, limón y sal, en el caso de España e Italia, una fritura de cebollas, albahaca, sal, aceite, ajo y varias especias.

**CARACTERÍSTICAS DE LA SALSA DE TOMATE****CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

Aspecto: Líquido, ligeramente consistente, con la presencia de especias. Sabor: Característico de la salsa de tomate.

Color. Rojo con presencia de especias. Aroma: Característico de la salsa de tomate registro sanitario vigente.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

	Min	MAX	Unid. De la medida
<b>°Brix</b>	10.5	13.0	°Brix
<b>PH</b>	4.00	4.40	-
<b>Acidez Titulable</b>	-	1.20	%
<b>Sal (cloruro de sodio natural de la fruta)</b>	1.00	2.5	%
<b>Consistencia brostwick (12,0 °brix a 20°C)</b>	-	12.00	Cn3/seg

**3.1.5.2.65 SÉMOLA DE TRIGO**

Descripción: producto elaborado obtenido del cereal trigo duro (*triticum durum*), granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. De granos limpios, sanos, libres de parásitos y excreta de animales.

Presentación: sacos de tocuyo, polialgodon y/o papel kraft por 25 kg.

Características físico-químicas:

humedad: máx. 15,0 %

cenizas max 1.0 %

Características del envase:

Material de tela tejida (tocuyo) resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado obligatoriamente de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014) deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA.

Ref. NTP 205.032.2015

**3.1.5.2.66 SILLAO**

La salsa de soya o salsa de soja, también es conocida como sillao y como shoyu en japonés, es un condimento

producido al fermentar semillas de soya con los hongos *Aspergillus oryzae* o *Aspergillus sojae*, Presentación en envases de plástico que lo protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento. registro sanitario vigente.

**3.1.5.2.67 SUSTANCIA D/CARNE/POLLO (gallina)**

Se trata de un caldo bouillon deshidratado que permite elaborar de forma sencilla y rápida un caldo instantáneo. Se usa para cocinar sopas, salsas, pastas, arroces, etcétera.

Envases en los que deben de cumplir con los establecido en el DS N°007-98- SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

**3.1.5.2.68 TOCINO**

TIPO: Carne curada ahumada

CARACTERÍSTICA: sabor y olor característico libre de microorganismos patógenos.

**PRESENTACIÓN:** por kilo, en bolsa de polietileno de alta densidad empacado al vacío. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados.

**SEGURIDAD:** Sellado herméticamente, libre de cuerpos extraños, con registro sanitario vigente,

**TRANSPORTE:** El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia.

- Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.
- El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.
- La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

### **3.1.5.2.69 TOMATE**

**DESCRIPCIÓN:** fruto proveniente del tomatero. Estado de madurez al inicio de su madurez comercial (color rosa-nivel 4 y 5), dura al tacto, limpia, fresca, libre de sustancias y materias extrañas, exenta de insectos, gusanos o parásitos y libre de pudrición, sequedad, quemadura o marchitez.

**TIPO:** italiano

**PRESENTACIÓN:** por kilos. Calibre: 7 mayor de 57 y menor o igual 67 mm. De diámetro

**EMPAQUE:** embolsado

**SEGURIDAD/REQUISITO:** autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos - DS N°004-2011 – AG

**TRANSPORTE:** el transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte “requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

### **3.1.5.2.70 TRIGO (GRANO)**

**COMPOSICIÓN** 100% Grano de trigo duro ecológico

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO** Apariencia Granos amarillos/ marrones Consistencia Granos enteros. Olor Toipico del producto Sabor Típico del producto Dimensiones.

**VIDA ÚTIL**

Conserva sus propiedades durante 6 meses en el envase original cerrado.

**ALMACENAMIENTO**

En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.

**CONDICIONES DE ENVASADO**

El producto se comercializa envasado en saco de papel de dos hojas, de 25 kg.

### **3.1.5.2.71 VINAGRE TINTO**

un líquido miscible en agua, con sabor agrío, que proviene de la fermentación acética del alcohol, como la de vino y manzana (mediante las bacterias *Mycoderma aceti*), Presentación en envases de plástico que lo protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento registro sanitario vigente.

### **3.1.5.2.72 YOGURT**

**Presentación:** en envase de plástico, de 01 kilo, sellado herméticamente y precinto de seguridad.

**Características:** Producto lácteo fermentado, de consistencia semi ligera, de olor y sabor dulce, sin presencia de olores y coloraciones extrañas.

**Seguridad:** Registro de Sanidad.

**Fecha de Vencimiento:** Vigente al momento del internamiento.

**Vida útil Post internamiento:** 15 – 20 días calendarios

### 3.1.5.2.73 **ZANAHORIA**

DESCRIPCIÓN: hortaliza de tipo raíz napiforme, de piel y carne de color anaranjado brillante. Buen estado de madurez, limpia, seca, sin hojas ni raíz, sin rajaduras ni abolladuras, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, hongos o parásitos y libres de pudrición.

Presentación: por kilos

EMPAQUE: sacos

Seguridad/requisito: autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos - DS N°004- 2011 – AG

TRANSPORTE: el transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizarles y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte “requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

### 3.1.5.2.74 **MONDONGO FRESCO**

DESCRIPCIÓN: vísceras en estado frescos, textura firme y color característico, totalmente limpio.

Características físico-químicas: Test de Eber, PH

Características organolépticas: color, sabor, olor aspecto.

El producto deberá identificar su presentación, así como sus condiciones de almacenamiento y calidad sanitaria, debiendo certificar la inspección sanitaria del camal, de preferencia de procedencia nacional, así como señalar su fecha de vencimiento, Nro lote, peso neto, registro sanitario de ser el caso y/o autorización de sala de alimentos primarios.

## **ÍTEM PAQUETE N° 2 – PRODUCTOS CÁRNICOS**

### 3.1.5.2.75 **CARNE DE CERDO FRESCO**

DESCRIPCIÓN: carne de cerdo fresco, de reciente beneficio no mayor a 12 horas de beneficiado, de primera calidad carcasa de porcinos sin patas ni cabeza de machos castrados oportunamente o hembras sin servir, sin hueso, menor de 7 meses de edad.

La conformación de la carcasa deberá tener abundante masa muscular en la pierna, el brazuelo y lomo; cuya grasa deberá ser de color blanco y de consistencia firme, con un espesor de grasa dorsal como máx. 30mm. (medida a la altura de la última costilla, a 5cm de la línea dorsal y en forma paralela a esta).

La carne de cerdo, deberá proceder de canales autorizados por el SENASA, a fin de declararla apta para su consumo. El internamiento de la carne deberá ser con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del camal respectivo.

Requisitos:

Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos DS N°015-2012-AG-FAENAMIENTO.

Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos DS N°004-2011-AG-SALA DE CORTES.

Ref. NTP.201.018:2001, NTP 201.003:2001.

### 3.1.5.2.76 **CARNE DE RES FRESCO**

DESCRIPCIÓN: carne de vacuno cuarto compensado de primera, no mayor a tres años, fresca no debiendo tener más de 12hrs de beneficiado, mínima cobertura de grasa, de óptima madurez, textura, firmeza y color del músculo.

Peso neto (pierna): 55.0 Kg.

Peso neto (pecho): 65.0 Kg

La carne deberá tener buenas características de conformidad y acabado mantenimiento sus propiedades organolépticas, con un pH no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación.

La carne de vacuno destinada para consumo humano, deberá proceder de canales autorizados por el SENASA, a fin de declarar apta para su consumo.

El internamiento de la carne deberá ser con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del camal respectivo.

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

Ref. NTP.201.018:2001, NTP.201.055:2008.

Requisitos:

Autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos DS N°015-2012-AG-FAENAMIENTO.

### 3.1.5.2.77 POLLO FRESCO (PIERNA CON ENCUENTRO)

DESCRIPCIÓN: pierna con encuentro, sin vísceras, menudencias, patas ni cabeza, con no mas de 12 horas de beneficiado debe tener buenas características de mantenimiento y organolépticas y en buen estado de conservación.

Peso neto: 400gr aprox.

El pollo no deberá de presentar magulladuras, ni laceraciones en la piel, piel sin folículos pilosos.

La parte externa deberá de ser de color amarillo, apariencia brillante y la parte interna de color rojo claro, de textura firme al tacto, con un olor característico a ave fresca, la procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centros de beneficio autorizados por la autoridad competente.

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, cuyo lote deberá indicar el tipo de corte, marca de ser el caso, condiciones y calidad sanitaria, así como su fecha de vencimiento además del peso neto y bruto.

### 3.1.5.3 PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 10 días calendarios contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra, notificación que se realizara mediante Correo electrónico y/o medio físico, de forma periódica la primera semana de cada mes (diciembre AF-2024, enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio y agosto AF-2025).

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

MES	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO
CANTIDAD REFERENCIAL	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%	11.11%
PLAZO	A los 10 días calendario contados a partir del día siguiente de notificado la Orden de compra.								
	La notificación se realizará mediante Correo Electrónico y/o medio físico, la primera semana de cada mes (diciembre AF-2024, enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio y agosto AF-2025).								

### 3.1.5.4 LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

- FUERTE MILITAR MARISCAL AGUSTÍN GAMARRA, SITO EN AV. MARISCAL AGUSTÍN GAMARRA S/N – HUANCARO, SANTIAGO – CUSCO – CUSCO.
- FUERTE MILITAR GERARDO DIANDERAS SÁNCHEZ BING N° 241, SITO EN AV LA FLORESTA S/N – BARRIO CURÍ BAMBA, ANDAHUAYLAS – ANDAHUAYLAS - APURÍMAC.
- FUERTE MILITAR LOS CHANKAS BIM N° 35, SITO EN LA AV. PERU S/N, ANDAHUAYLAS – ANDAHUAYLAS – APURÍMAC.

### 3.1.5.5 TRANSPORTE Y SEGUROS

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

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

### 3.1.5.6 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Ser persona natural y/o jurídica.
- Contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) en el capítulo de bienes.
- No estar inhabilitado o suspendido o impedida para contratar con el estado.
- Contar con el código CCI.
- Detalle de las características técnicas propias de los artículos que componen el ítem paquete ofertado por el postor, señalando en un cuadro de resumen lo siguiente: cantidad, marca (cuando corresponda), procedencia (lugar y país de origen), tiempo de vida útil y tiempo de almacenamiento del producto según su naturaleza, grado de refrigeración en el que se deberá mantener el producto que oferte, además de indicar su presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas del producto Requerido.
- Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener la actividad de Almacenamiento de, comercialización y distribución Productos Industrializados) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N° 1062, a nombre del postor, en el caso de consorcio cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito. (Aplicable solo para alimentos procesados).
- Copia simple del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación (aplicable solo para los Alimentos Procesados), expedido por la Dirección Regional de Salud que establece la Ley General de Salud N° 26842, artículos N° 65° al 69° del D.S 007-98-SA, obligatorio para aquellos postores que tengan la condición de "fabricantes", la cual deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas con el objeto de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias e inocuidad de los bienes ofertados por el postor. Para los postores que no sean fabricantes o productores deberán incluir una Declaración Jurada indicando que no son fabricantes por lo tanto no están sujetos a la presentación del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del Establecimiento de producción o fabricación. (Aplicable solo para alimentos procesados).
- Copia simple del Registro Sanitario vigente de cada uno de los bienes que componen el ítem paquete ofertado por el postor, expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas.
- Copia simple de la Resolución Directora vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (\*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias. **(Aplicable para la leche evaporada y/o reconstituida, manteca vegetal, margarina vegetal, sémola de trigo, mermelada de frutas).**
- Copia simple del Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) de almacenamiento, comercialización y distribución del postor, según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-8) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98- SA".
- Copia certificada de calidad del fabricante en donde se verifique el cumplimiento de las características de calidad solicitadas para los productos: **(Aplicable solo para los bienes: leche evaporada y/o reconstituida, manteca, margarina y mermelada) vigente.**
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG) a nombre del Postor. (Aplicable solo para frutas). Asimismo, deberá de presentar la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, para las verduras, el cual deberá de contar con las operaciones obligatorias de: lavado, seleccionado y envasado. En el caso que el Postor

no cuente con la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario a nombre del postor, deberá presentar una Carta Notarial o una carta de autorización Legalizada SIE donde se autoriza al postor el uso de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por dicho establecimiento.

- Copia del certificado de Autorización sanitaria para el funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA (DS N° 015-2012-AG). El titular deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor. Documento vigente y no mayor a 1 año. (Obligatorio para la carne de porcino y carne de res).
- El postor deberá presentar una carta o constancia que acredite el vínculo comercial con la empresa de la cual proceden los bienes, emitida por el lugar titular (Centro de matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA) mediante el cual se precise la provisión del producto al postor consignando el nombre o razón social, dirección y teléfono, de quien emita dicho documento. (Obligatorio para la carne de porcino y carne de res).
- Presentar Copia de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N°004-2011 – AG, emitido por SENASA a nombre del proveedor o en caso de ser tercero adjuntar la carta de autorización correspondiente la cual deberá contar con firma legalizada notarialmente del dueño de la autorización, la mencionada autorización deberá contar mínimo con los procedimientos de cortado. (Obligatorio para la carne de porcino y carne de res).
- Copia del certificado de Autorización sanitaria para el funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA (DS N° 029-2007-AG).autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento a nombre del postor o un tercero. (Obligatorio para pierna con encuentro de pollo).
- Presentar Copia de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N°004-2011 – AG, emitido por SENASA a nombre del proveedor o en caso de ser tercero (Obligatorio para pierna con encuentro de pollo).

### 3.1.5.7 EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD:

#### ITEM PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS

##### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos millones con 00/100 Soles (S/. 2,000,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: productos de abarrotes, verduras y frutas.

#### ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CÁRNICOS

##### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos millones con 00/100 Soles (S/. 2,000,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: productos cárnicos. (carne de porcino, carne de res, pollo fresco (pierna con encuentro) y mondongo fresco)

##### Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento

emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

### 3.1.5.8 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento:

El número máximo de consorciados es de dos (02). Siendo el porcentaje mínimo de participación de cada consorciado de 40%.

El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 51%.

### 3.1.5.9 OBLIGACIONES

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

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final a los distintos almacenes, según lo establecido en el Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas. El ambiente y conservación de los bienes durante su traslado y entrega deberán ser las óptimas a fin de garantizar la correcta ejecución de la prestación. Asimismo, el postor es el único responsable de la calidad ofrecida de los bienes, debiendo considerar la siguiente garantía comercial como mínimo, de acuerdo al siguiente detalle:

- Para los Productos cárnicos, verduras y frutas: Garantía comercial de cinco (05) días calendarios computados desde que el producto es internado en nuestro almacén.
- Para los productos abarrotes y panificación: Garantía comercial de noventa (90) días calendarios computados desde que el producto es internado en nuestro almacén.

Ante la necesidad de canje y/o reposición del producto por defectos o vicios ocultos, el proveedor se deberá comprometer con nuestra Entidad a realizar el cambio del producto (a nuestro requerimiento) dentro de un plazo máximo de dos días calendarios de haber nuestra Entidad comunicado de aquel hecho; sin que dicho evento genere algún costo para nuestra Entidad.

El proveedor es el único responsable ante el Ejército Peruano de cumplir con la entrega del bien y salvaguardar el bienestar y salud de sus trabajadores brindando las protecciones necesarias en las condiciones establecidas de la presente especificación técnica, no pudiendo transferir la responsabilidad a otras entidades o terceros en general.

### 3.1.5.10 FORMA DE PAGO

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

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

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

Dicha documentación se debe presentar en Oficina Encargada de las Contrataciones, sito en Av. Pardo N.º 910 CUSCO – CUSCO – CUSCO.

### 3.1.5.11 OTRAS PENALIDADES

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- El contratista incurrirá en “Otras penalidades”, cuando se detecten los siguientes supuestos:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por no realizar la reposición y/o canje del producto dentro del plazo máximo de dos (2) días hábiles de haberse comunicado del defecto, alteración, vicio oculto o vencimiento del producto.	La penalidad se aplicará por cada día en el que no se haya realizado el canje y/o reposición. La penalidad diaria es del 2% de la UIT vigente, por producto	De manera previa a la aplicación de la penalidad, la Entidad cursará al contratista una comunicación (física o mediante correo) para efectos de que sustente y acredite los motivos por los cuales no ha realizado la reposición y/o canje del producto dentro del plazo máximo de dos (2) días. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la Entidad en el plazo máximo de un (1) día hábil, luego de lo cual la Entidad (con o sin la respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación (o no) de la penalidad.
2	Cuando el personal del proveedor que entrega los productos no se encuentre en debida higiene.	La penalidad aplicable es por evento. 2% de la UIT vigente, por persona.	De manera previa a la aplicación de la penalidad, la Entidad cursará al contratista una comunicación (física o mediante correo) informando de aquel hecho. El proveedor tendrá derecho a presentar su descargo en el plazo máximo de un (1) día hábil, luego de lo cual la Entidad (con o sin la respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación (o no) de la penalidad.

**3.1.5.12 SUB CONTRATACIÓN**

El proveedor es el único responsable ante el Ejército Peruano de cumplir con la entrega del bien y salvaguardar el bienestar y salud de sus trabajadores brindando las protecciones necesarias en las condiciones establecidas de la presente especificación técnica, no pudiendo transferir la responsabilidad a otras entidades o terceros en general. De manera que según el Art. 147° del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado, el contratista no puede sub contratar a terceros, siendo el único responsable del bien.

**3.1.5.13 CONFIDENCIALIDAD**

El contratista deberá mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la Entidad, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la Entidad en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo.

**3.1.5.14 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 1 año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**Advertencia**

*De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto*

de la contratación. En ese sentido, cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente, las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución homologados, son de uso obligatorio.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
	<p><b>ITEM PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos millones con 00/100 Soles (S/. 2,000,000.00), 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>Se consideran bienes similares a los siguientes: productos de abarrotes, verduras y frutas.</p> <p><b>ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CÁRNICOS</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a dos millones con 00/100 Soles (S/. 2,000,000.00), 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>Se consideran bienes similares a los siguientes: productos cárnicos. (carne de porcino, carne de res, pollo fresco (pierna con encuentro) y mondongo fresco)</p> <p><u>Acreditación:</u> para el ítem paquete I y II</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>11</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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de</p>

<sup>11</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”.

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 del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*

#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.  <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N°6</b> ).	<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  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>70 puntos</b></p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	30 puntos
<b>B. PLAZO DE ENTREGA<sup>12</sup></b>	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.  <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. ( <b>Anexo N° 4</b> )	<p>De 5 días calendario: <b>10 puntos</b></p> <p>De 6 días calendario: <b>8 puntos</b></p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de la modalidad de ejecución llave en mano el plazo de entrega incluye además la instalación y puesta en funcionamiento.</i></p> </div>	
<b>H. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE LA ENTIDAD</b>	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función a la oferta de capacitación a un mínimo de 3 representantes del área usuaria de la entidad en programas y planes de alimentación balanceada dictadas a través de las plataformas virtuales de Google Meet y/o Zoom, por un especialista en salud y/o nutrición con grado académico de bachiller o título profesional con	<p>Más de 2 horas lectivas: <b>10 puntos</b></p>

<sup>12</sup> Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

experiencia mínima de seis meses. El postor que oferte esta capacitación, se obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la Entidad.

#### Importante

*Las calificaciones del capacitador que se pueden requerir son el grado académico de bachiller o título profesional, así como, de ser el caso, experiencia no mayor de dos (2) años, vinculada a la materia de la capacitación relacionada con la operatividad de los bienes a ser contratados.*

#### Acreditación:

Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.

### I. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Evaluación:

##### Mejora 1:

Mejora a las condiciones de presentación de los bienes.

#### Acreditación:

Se acreditará únicamente mediante la presentación de un plan de trabajo para la mejora a las condiciones de presentación de los bienes.

#### Evaluación:

##### Mejora 2:

Mejora a las condiciones de transporte de los bienes. Acreditación:

Se acreditará únicamente mediante la presentación de un plan de trabajo para la mejora a las condiciones de transporte de los bienes.

#### Importante

- *De conformidad con la Opinión N° 144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.*
- *En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con mayor tiempo de vida útil, con mayor eficiencia energética, menor consumo de agua, menos emisiones (huella de carbono), menor nivel de ruido, menos radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; o con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible o de fuentes certificadas o de procesos de reciclado; embalaje reciclable o libre de PVC; productos orgánicos o reciclados, entre otros.*

(10 puntos)

Mejora 1 : 5 puntos

Mejora 2 : 5 puntos

**PUNTAJE TOTAL**

**100 puntos<sup>13</sup>**

#### Importante

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

<sup>13</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>14</sup>**

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

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

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

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

##### **Importante**

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

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

**Importante**

*En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</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: [.....]

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

<sup>15</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).

<sup>16</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 Nº 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</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>18</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>17</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 consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>18</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

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

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</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:

<sup>19</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 consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.

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>22</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>22</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO Nº 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>25</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**ANEXO Nº 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<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**

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

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

**Importante para la Entidad**

*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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], 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>26</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>27</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>26</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 aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

<sup>27</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

<sup>28</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>29</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>30</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>31</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>32</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>33</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

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

**Nota para la Entidad**

*En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:*

**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**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] 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.*