

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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:

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP PROCEDIMIENTO ELECTRÓNICO

(PRIMERA CONVOCATORIA)

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 - PP-0135

BASES INTEGRADAS

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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.

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

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 : FUERZA AEREA DEL PERU – ALA AEREA Nº 1
RUC Nº : 20144364059
Domicilio legal : Av. Bolognesi Nº 1099 – Piura –Piura - Piura
Teléfono: : 315-4300 anexo 6945
Correo electrónico: : abastosalar1@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “**ADQUISICION DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135**”

SUB ITEM	ADQUISICION DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITUNA NEGRA	KILOGRAMO	715
2	ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	246
3	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	868
4	AJI LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	219
5	AJI PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	204
6	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	435
7	ALGARROBINA X 1 L	UNIDAD	210
8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	788
9	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMO	1150
10	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	869
11	CAMOTE MORADO	KILOGRAMO	1750
12	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	244
13	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMO	1705
14	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	873
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	4316
16	CHAMPIÑON X 200 G	UNIDAD	175
17	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	252

18	COMINO MOLIDO	KILOGRAMO	268
19	COCOA EN POLVO X 180 G	UNIDAD	265
20	COL CHINA	UNIDAD	503
21	CREMA DE LECHE X 250 G	UNIDAD	168
22	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	780
23	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	771
24	GALLETA DE SODA A GRANEL (AL PESO)	KILOGRAMO	825
25	GALLETA VAINILLA X 40 GRS APROX. X 40 UND.	UNIDAD	465
26	GELATINA A GRANEL	KILOGRAMO	1289
27	GLUTAMATO MONOSODICO A GRANEL	KILOGRAMO	489
28	HARINA DE CHUÑO	KILOGRAMO	534
29	HARINA PARA APANAR	KILOGRAMO	320
30	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	263
31	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	156
32	HONGO SECO Y LAUREL X 10 G	UNIDAD	511
33	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	312
34	JAMONADA DE POLLO	KILOGRAMO	935
35	KETCHUP X 500 G	UNIDAD	369
36	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	235
37	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.	UNIDAD	5521
38	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	1063
39	MANI PELADO	KILOGRAMO	271
40	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	250
41	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILOGRAMO	581
42	MAYONESA X 1 KG	UNIDAD	589
43	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	UNIDAD	843
44	MOSTAZA X 500 G	UNIDAD	277
45	OLLUCO	KILOGRAMO	1138
46	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILOGRAMO	255
47	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILOGRAMO	271
48	PAN MOLIDO	KILOGRAMO	1102

49	PAN TOLETE / FRANCES	UNIDAD	113259
50	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	662
51	PASTA WANTAN X 500 G	UNIDAD	2071
52	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMO	350
53	PIMIENTO ROJO	UNIDAD	2095
54	PIÑA	UNIDAD	2141
55	PLATANO MADURO	UNIDAD	403
56	PLATANO VERDE	UNIDAD	3388
57	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	872
58	QUESO FRESCO DE VACA (TIPO CORTE)	KILOGRAMO	1168
59	ROCOTO	UNIDAD	1656
60	SALSA DE TOMATE X 500 G	UNIDAD	676
61	SILLAO X 1 L	UNIDAD	407
62	TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMO	2685
63	TOSTADA X 24	UNIDAD	838
64	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	891
65	VINAGRE TINTO X 1L	UNIDAD	871
66	VINO BLANCO X 1 L	UNIDAD	656
67	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	3377

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Ala Aérea N° 0016 del 11-04-2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios – AF-2023 Y AF-2024

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 (ÍTEM PAQUETE)**, 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 UN (01) día calendario posterior a la recepción del pedido, el cual se remitirá dos (02) veces por semana (lunes y jueves), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

MES	LUNES	MIÉRCOLES	JUEVES	HORA
Jun-23	5-12-19-26	28	1-8-15-22	09:00 a.m.
Jul-23	3-10-17-24		6-13-20-27	09:00 a.m.
Ago-23	7-14-21-28		3-10-17-24-31	09:00 a.m.
Set-23	4-11-18-25		7-14-21-28	09:00 a.m.
Oct-23	2-9-16-23-30		5-12-19-26	09:00 a.m.
Nov-23	6-13-20-27		2-9-16-23-30	09:00 a.m.
Dic-23	4-11-18		7-14-21-28	09:00 a.m.
Ene-24	8-15-22-29		4-11-18-25	09:00 a.m.
Feb-24	5-12-19-26		1-8-15-22-29	09:00 a.m.
Mar-24	4-11-18-25		7-14-21-28	09:00 a.m.
Abr-24	1-8-15-22-29		4-11-18-25	09:00 a.m.

Asimismo en casos de imprevistos y de requerirse ciertos productos, el área usuaria podrá solicitar la atención en forma diaria, inclusive sábados, domingos y feriados.

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 DIEZ (S/.10.00) SOLES en efectivo en Departamento de Finanzas del Grupo Aéreo N° 7, sito en Av. Ramón Catilla s/n – Castilla – Piura y recabar las bases en el Ala Aérea N° 1, sito en Av. Bolognesi N° 1099 – Piura - Piura.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento y sus modificatorias.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo Nº 1)**
- Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

Advertencia

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

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo Nº 2)**
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo Nº 3)**

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

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

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en Soles (S/). Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los 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

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

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

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 – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
 h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
 i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.
 j) Contrato de Alquiler o propiedad vehicular a nombre del postor que certifique que cuenta con un vehículo isotérmico y/o refrigerado de acuerdo a la norma establecida por el SENASA para el transporte de alimentos.

Importante

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

Importante

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- *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 Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en AV. BOLOGNESI N° 1099 – PIURA – PIURA – PIURA – ALA AÉREA N° 1 – SECCIÓN ABASTECIMIENTO.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES de acuerdo a la necesidad del usuario..

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

- Recepción del Jefe de Almacén de la Unidad Usuaria (Ala Aérea N°1 y del Grupo Aéreo N° 7).
- Informe del funcionario responsable de la Proveeduría de la Unidad Usuaria (Ala Aérea N°1 y del Grupo Aéreo N° 7), emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión debidamente firmada.

Dicha documentación se debe presentar en la SECCIÓN ABASTECIMIENTO DEL ALA AÉREA N° 1, sito en AV. BOLOGNESI N° 1099 – PIURA – PIURA – PIURA.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

ANEXO 02

DETALLE DE REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS EN GENERAL

FOR-DEM-07

Versión 00

1. **OBAC / ENTIDAD**
Fuerza Aérea del Perú
2. **AREA USUARIA**
Ala Aérea N° 1 – Departamento de Servicios – Sección Intendencia.
3. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION**
ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135.
4. **FINALIDAD PÚBLICA**
La presente prestación permitirá la alimentación del personal Militar (Oficiales, Técnicos, Suboficiales y Personal del Servicio Militar Voluntario) nombrados y que prestan servicio en el Ala Aérea N° 1 y Grupo Aéreo N° 7 en cumplimiento de la misión asignada de acuerdo al Artículo 165° de la Constitución Política del Perú.
5. **OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**
El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de "ADQUISICION DE VIVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135, por un periodo de diez (11) meses; mes de junio del 2023 al mes de abril del 2024, en forma periódica (mensual) de acuerdo a la necesidad del usuario.
6. **CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR**
 - 6.1. Descripción y cantidad de los bienes

ITEM PAQUETE VIVERES FRESCOS Y SECOS

Nº	DESCRIPCION	U.M	CANTIDAD	PRECISIONES A LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS
1	ACEITUNA NEGRA	KILOGRAMO	715	De acuerdo al numeral 6.2. Características Técnicas
2	ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	246	
3	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	868	
4	AJI LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	219	
5	AJI PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	204	
6	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	435	
7	ALGARROBINA X 1 L	UNIDAD	210	
8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	788	
9	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMO	1150	
10	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	869	
11	CAMOTE MORADO	KILOGRAMO	1750	
12	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	244	
13	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMO	1705	
14	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	873	

ALA AÉREA Nº 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	4316
16	CHAMPIÑON EN CONSERVA	UNIDAD	175
17	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	252
18	COMINO MOLIDO	KILOGRAMO	268
19	COCOA EN POLVO X 180 G	UNIDAD	265
20	COL CHINA	UNIDAD	503
21	CREMA DE LECHE X 250 G	UNIDAD	168
22	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	780
23	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	771
24	GALLETA DE SODA A GRANEL (AL PESO)	KILOGRAMO	825
25	GALLETA VAINILLA X 40 GRS APROX. X 40 UND.	UNIDAD	465
26	GELATINA A GRANEL	KILOGRAMO	1289
27	GLUTAMATO MONOSODICO	KILOGRAMO	489
28	HARINA DE CHUÑO	KILOGRAMO	534
29	HARINA PARA APANAR	KILOGRAMO	320
30	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	263
31	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	156
32	HONGO SECO Y LAUREL X 10 G	UNIDAD	511
33	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	312
34	JAMONADA DE POLLO	KILOGRAMO	935
35	KETCHUP X 500 G	UNIDAD	369
36	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	235
37	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G APROX.	UNIDAD	5521
38	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	1063
39	MANI PELADO	KILOGRAMO	271
40	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	250
41	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILOGRAMO	581
42	MAYONESA X 1 KG	UNIDAD	589
43	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	UNIDAD	843
44	MOSTAZA X 500 G	UNIDAD	277
45	OLLUCO	KILOGRAMO	1138
46	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILOGRAMO	255
47	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILOGRAMO	271
48	PAN MOLIDO	KILOGRAMO	1102
49	PAN TOLETE / FRANCES	UNIDAD	113259
50	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	662
51	PASTA WANTAN X 500 G	UNIDAD	2071
52	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMO	350.1
53	PIMIENTO ROJO	UNIDAD	2095
54	PIÑA	UNIDAD	2141
55	PLATANO MADURO	UNIDAD	403
56	PLATANO VERDE	UNIDAD	3388
57	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	872
58	QUESO FRESCO DE VACA (TIPO CORTE)	KILOGRAMO	1168
59	ROCOTO	UNIDAD	1656

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

60	SALSA DE TOMATE X 500 G	UNIDAD	676
61	SILLAO X 1 L	UNIDAD	407
62	TOMATE ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMO	2685
63	TOSTADA X 24	UNIDAD	838
64	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	891
65	VINAGRE TINTO X 1L	UNIDAD	871
66	VINO BLANCO X 1 L	UNIDAD	656
67	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	3377

6.2. Características Técnicas

1) ACEITUNA NEGRA

Unidad de Medida: Kilogramo.**Tipo:** negra botija, fruto fresco.**Descripción:** las aceitunas negras de maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras, con la madurez adecuada, óptimo y comercial, estar exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada, conservación, exentas de materias extrañas.**Presentación:** a granel en bolsas de 1 kilo, bolsas plásticas de polietileno**Seguridad:** Copia Simple de Registro Sanitario vigente del producto, deberá precisar tipo de envase y peso neto, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA a nombre del Titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y sus modificatoria.

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

Transporte: El transporte deberá cumplir con 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)

2) ACHIOTE MOLIDO

Unidad de Medida: Kilogramo.**Presentación:** a granel, en bolsas x 1 kg. El envase deberá proteger al producto de la humedad y de los posibles contaminantes y deberá ser resistente a la acción de producto y no modificar sus características físicas o químicas, el rotulado según la NTP 209.038:2019. Como mínimo debe contar con lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto.
- Peso neto en Kilogramos.

Seguridad: copia de Registro Sanitario vigente.**Transporte:** el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

3) AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.**Tipo:** conocido como ají escabeche, ají amarillo o ají cristal es una especie de las solanáceas de la familia de las Capsicum baccatum. Debe ser de un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.**Características:** maduración típica, de color anaranjado intenso en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras.**Calidad:** de primera, limpios, frescos, entero y sanos

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Presentación: a granel en bolsa, de 100 grs. a 1 Kilo, bolsas plásticas de primer uso resistentes.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: El transporte deberá cumplir con 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).

4) AJI LIMO (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Descripción: es una variedad de aji picante, que se destaca por su aroma a limón, usado como condimento. Fresca, seleccionada (capsicum spp).

Característica: de forma de cono y mide unos 60mm de largo y 12mm de diámetro presentando algunas arrugas, sabor dulce, picante y cítrico.

Calidad: de primera, debidamente seleccionado.

Presentación: Empaque resistente a la contaminación de 100 gr a 1 kg aprox., bolsas plásticas de primer uso resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

5) AJI PANCA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum chinense.

Características: de color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanas. 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%. La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%. Estar exentas de manchas oscuras internas. Tamaño uniforme aproximadamente.

Presentación: a granel en bolsa de 1 Kilo, bolsas plásticas de primer uso, resistentes.

Seguridad: Debe ser de un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. 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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado,

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

6) ALBAHACA (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: hortaliza de hoja verde fresca, genero ocimum basilicum denominada vulgarmente como albahaca o alhábega, es una hierba aromática anual de la familia de las lamiáceas.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras, no presenta aplastamiento o maltrato por aplastamiento.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: Atado empaquetado con papel, de 20 a 30 hojas por manojo o atado, tamaño de las hojas de 20 a 25 cm.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, lavado y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: El transporte deberá cumplir con 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)

7) ALGARROBINA

Unidad de Medida: Litro.

Descripción: dulce de algarrobo.

Calidad: primera.

Característica: producto derivado de la algarroba, de su hervido se prepara un concentrado de azúcares naturales.

Presentación: botella x 500 ml. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos envasados.

Seguridad: botella en perfecto estado, Registro Sanitario vigente.

Transporte: El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

8) APIO (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: hortalizas de hoja verde claro con tallo largo, especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas.

Características: hojas de 25 a 30 cm. Color verde frescas, limpias y sanas sin piojos ni picadas de insectos.

Calidad: de primera y debidamente seleccionado.

Presentación: en atados x kilos, en bolsa de plástico de primer uso, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, desinfección, lavado, selección, refrigerado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: El transporte deberá cumplir con 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).

9) BETARRAGA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: tubérculo camoso seleccionada, La betarraga (*Beta vulgaris*), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

Características: tubérculo camoso rojo sin hojas, sin ataque de plagas y enfermedades.

Calidad: de primera, debidamente seleccionada limpios. Betarraga sin parte superior: A las que se les ha removido la parte superior de tal manera que no supere más de 1,5 cm.

Presentación: al peso, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, selección, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: El transporte deberá cumplir con 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).

10) BROCOLI (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: legumbre verde fresca, el brócoli (*Brassica oleracea* itálica) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo.

Características: forma: esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible. Tamaño este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli, color verde intenso, textura firme. Limpios y desinfectados no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción.

Calidad: de primera, seleccionado.

Presentación: unidad de 700 gr aprox. al peso, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las

ALA AÉREA Nº 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

11) CAMOTE MORADO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: tubérculo entero.

Características: sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones brotamientos, ni perforaciones, libre de humedad.

Calidad: de primera, debidamente seleccionados.

Presentación: en sacos de 1 a 10 kilos, en mallas, o saco de yute, peso por unidad.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, desinfección, lavado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

12) CANELA ENTERA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: condimento aromático, tallo seco (familia Lauraceae, género Cinnamomum, especie C. verum).

Característica: tipo entera.

Calidad: de primera.

Presentación: A GRANEL, en bolsas de 500 gr, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, clasificado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

13) CEBADA TOSTADA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: grano entero tostado.

Características: libre de sustancias o materias extrañas.

Calidad: Grado 1, cumplir con la NTP 205.012:2014 (revisada 2019) Cebada grano.

Requisitos como mínimo en lo siguiente:

- 90% grano sano.
- Máximo 2% de grano dañado.
- Máximo 2% de materia extraña.
- Máximo 5% de grano descascarado y quebrado.
- Máximo 7% de grano chupado.

Presentación: en bolsa de polipropileno a granel de 1 kg. a 10 kg.

Seguridad: copia de Registro Sanitario y/o 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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, clasificado, limpiado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

14) CEBOLLA CHINA (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Calidad: de primera, seleccionado.

Características: cola de color verde intenso.

Presentación: atados, a granel x kilos resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias lavado, limpiado y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

15) CEBOLLA ROJA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: bulbos grandes rojos. La cebolla o *Allium cepa* L. es una hortaliza de la familia de las Liliáceas, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas.

Características: sin moho ni hongos ni indicios de putrefacción o maltrato, cascara seca. No presentar señales de brotes o germinación. Forma: globosa, esférica o elipsoidal. Tamaño y peso: de un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm, pesando de media entre 60 y 100 gramos c/u. Color: rojo violáceo, rojo

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

intenso, violáceo. Sabor: en general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.

Calidad: de primera, seleccionado, limpios, enteros y sanos.

Presentación: a granel, en sacos de 10 a 50 kilos aprox.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

16) CHAMPIÑONES EN CONSERVA

Unidad de Medida: Unidad.

Descripción: hongos tipo champiñón comestibles en conserva.

Característica: lata de champiñón con contenido de agua, acidulante (ácido cítrico), agentes antioxidantes.

Calidad: primera.

Presentación: lata de aluminio o de acero inoxidable que evite el paso de la luz al producto, con cierre hermético x 250 gramos peso neto aprox.

Seguridad: lata en perfecto estado sin óxidos, Registro Sanitario vigente. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

17) CLAVO DE OLOR

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: condimento aromático, botones (flores que aún no abren) secos del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae, Especie: S. aromaticum).

Presentación: A GRANUL, en bolsas de 100 gr. a 1 kg, resistente a la manipulación.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, clasificado, seleccionado, etiquetado y envasado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

18) COMINO MOLIDO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: el comino es un condimento aromático.

Característica: apariencia fresca, molido sin impurezas, olor y color característico.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Presentación: A GRANEL, en bolsas x 1 kilo. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsas herméticamente sellada, debe contar con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

19) COCOA EN POLVO x 180 GR

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: producto elaborado a partir del cacao reducido en grasa, en polvo, enriquecido con vitaminas.

Característica: Color: café oscuro. Aspecto: polvo muy fino, homogéneo, aroma y color característico. Sabor: amargo o ácido.

Presentación: sobres x 180 GR aprox. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsas herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

20) COL CHINA

Unidad de Medida: Unidad.

Descripción: verdura de hoja tiernas verde alargadas.

Calidad: de primera.

Característica: no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.

Presentación: Unidad x 02 Kilos, en bolsas acondicionadas (perforadas) resistentes a la manipulación y 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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

21) CREMA DE LECHE X 250 GR

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: producto elaborado a partir de la crema, nata o gordura de leche, es una sustancia de consistencia grasa y color marfil (blanca amarillenta, también llamado color crema) que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimine elementos grasos.

Característica: Crema de leche esterilizada, ideal para postres y cocina, resalta el sabor y textura de los platos.

ALA AÉREA Nº 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Presentación: En caja/lata x 250 GR aprox. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: caja/lata herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

22) CULANTRO (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: verdura de hoja verde fresca, familia Coriandrum sativum o cilantro (Coriandrum sativum) es una hierba anual de la familia de las apiáceas.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: atado de 1 a 2 kilos.

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 cumplir con 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). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

23) ESPINACA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: verdura de hoja verde fresca lanceolada, espinaca (Spinacia oleracea) es una planta anual, de la familia de las amarantáceas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro.

Características: maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras. No presentar aplastamiento o maltrato por aplastamiento.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: atado de 20 a 30 hojas de 1 a 2 kilos por cada paquete.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado, refrigerado, y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

ALA AÉREA Nº 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

24) GALLETA DE SODA A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: de soda, derivado de cereal, producto de panadería, galleta salada.

Presentación: paquete x 250 GR / 500 GR, caja x 3 kilos.

Seguridad: cajas herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

25) GALLETA DE VAINILLA x 40 GR X 40 UND

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: derivado de cereal, producto de panadería, galleta dulce sabor a vainilla.

Presentación: envase primario bolsa x 40 GR aprox. y envase secundario de 40 unidades.

Seguridad: paquetes herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

26) GELATINA A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: la gelatina es una sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel, tejido conjuntivo blando y huesos de animales. Posee aditivos de gel y saborizantes artificiales. Producto azucarado de varios sabores (fresa, naranja, piña).

Característica: de sabores surtidos, agradable al paladar.

Presentación: a granel bolsas de 250 gr a 10 kilos aproximadamente.

Seguridad: bolsa en perfecto estado, Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento. Envase sellado y rotulado.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

27) GLUTAMATO MONOSODICO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: sazónador de Glutamato Monosódico al 99%

Presentación: bolsa desde 250 grs a 1 kilo.

Seguridad: bolsa en perfecto estado. Cerrado y sellado.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

28) HARINA DE CHUÑO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: Harina de chuño.

Características: sin grumos, libre de sustancias o materias extrañas.

Calidad: cumplir con la NTP 205.041.1976 (Revisada el 2016). Harinas sucedáneas procedentes de cereales. Las harinas sucedáneas se sujetan a los requisitos NTP 205.040.

Presentación: bolsa de 180 grs a 1 kg, el cual debe cumplir con lo prescrito en la NTP 205.027 y rotulada según la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Seguridad: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 04 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

29) HARINA PARA APANAR

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: Harina para apanar.

Características: sin grumos, libre de sustancias o materias extrañas.

Calidad: cumplir con la NTP 205.041.1976 (Revisada el 2016). Harinas sucedáneas procedentes de cereales. Las harinas sucedáneas se sujetan a los requisitos NTP 205.040.

Presentación: bolsa x 500 grs a 1 kg, el cual debe cumplir con lo prescrito en la NTP 205.027 y rotulada según la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Seguridad: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 04 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

30) HIERBA BUENA (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: verdura de hoja verde fresca. La hierbabuena o menta familia Mentha spicata.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada, grandes.

Presentación: en paquete x 50 ramas aprox., bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, limpiado, lavado, seleccionado y refrigerado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

31) HIERBA LUISA (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: verdura de hoja verde fresca, La hierba luisa o menta familia Mentha spicata.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada, grandes.

Presentación: en paquete x 30 ramas aprox., bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, limpiado, lavado, seleccionado y refrigerado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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)

32) HONGO SECO Y LAUREL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: hojas de laurel y hongo seco.

Característica: apariencia fresca, entero sin impurezas, olor y color característico.

Presentación: A GRANEL en bolsas de 100 grs a x 500 grs aproximadamente. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsas herméticamente selladas, debe contar con Registro Sanitario vigente.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

33) HUACATAY (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: verdura de hoja verde fresca lanceolada, "Tagetes Minuta", conocido comúnmente en Perú como Huacatay, es una hierba anual de la familia de las Asteráceas, erecta puede alcanzar hasta 50 cm de alto; tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben tener residuos de productos químicos, no debe tener la parte de la raíz y el tallo debe tener una altura de mínimo 3cm y máximo 6 cm.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada, grandes

Presentación: en paquete de 30 hojas aprox, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, limpiado, lavado y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: El transporte deberá cumplir con 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).

34) JAMONADA DE POLLO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: producto cárnico, seleccionada de pollo.

Característica: color, olor y sabor característico, libre de microorganismos patógenos.

Presentación: empacado al vacío x 100 GR a mas, cortado en tajadas.

ALA AÉREA Nº 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Seguridad: empaque en perfecto estado, rotulado, con Registro Sanitario vigente. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

- a) Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.
- b) El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.

35) KETCHUP X 500 GR

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: salsa agri dulce de origen chino hecha de tomates, azúcar y vinagre.

Presentación: empaque en perfecto estado Doy Pack o Sachet x 500 GR.

Seguridad: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento, y rotulado. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Característica: aspecto: masa homogénea semi-sólida, limpia libre de grumos o partículas duras. Color: Rojo característico del tomate. Olor: característico. Sabor: agradable, característico del producto libre de rancidez o de sabores extraños.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

36) KION FRESCO (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: raíz entera fresca.

Característica: buen estado de madurez y de superficie integra. No deben estar dañados ni haber sufrido golpes, no deben contener parásitos, ni estar atacados por hongos.

Presentación: por Kilos en bandeja de plástico.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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)

37) LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 GR

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: leche evaporada ENTERA enriquecida con vitaminas A, C y D, sin adición de grasas vegetales. Se entiende por leche evaporada entera a aquella leche evaporada a la cual no se le ha retirado la grasa y ha sido obtenida mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y característica.

Presentación: lata x 400 GR o 410 GR / bandeja x 24 und.

ALA AÉREA Nº 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Seguridad: composición química contenido de grasa de leche 7.5% y sólidos totales de 25.0% y 34% de proteínas en los sólidos no grasos, con Registro Sanitario vigente. **Ficha Técnica.** Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

38) LECHUGA AMERICANA

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: Lactuca sativa, familia: Asterácea, verdura de hojas tiernas verde claro tipo americana.

Características: limpios y desinfectados no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción u hojas dañadas.

Calidad: limpia sin hojas marchitas, de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: por unidad, de peso aproximado de 500 a 700 GR por lechuga.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con la operación obligatoria desinfección. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

39) MANI PELADO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: mani pelado.

Características: producto fresco, entero, de color, sabor y aroma característico.

Presentación: bolsa de 500 gr. a 01 kilo, bolsa sellada.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, seleccionado, etiquetado y empaquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

40) MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: flor aromática para infusión de la familia de las margaritas, variedad: tipo romana.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras. No presentar aplastamiento o maltrato por aplastamiento.

Presentación: en atado de 50 ramas aprox. de 01 kilo aprox.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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)

41) MARGARINA CON SAL A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: margarina para untar, para consumo humano directo, 70% (+/- 5%) vegetal y contenido de grasas trans. no debe exceder el 2% permitido.

Característica: producto libre de impurezas, de consistencia oleosa.

Presentación: paquete x 2 kilos.

Seguridad: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento, y rotulado. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

42) MAYONESA X 1 KG

Unidad de Medida: Unidad.

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

Presentación: empaque en perfecto estado Doy Pack o Sachet x 1 kg.

Seguridad: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento, y rotulado. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 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 deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

43) MERMELADA X 1 KG

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: producto azucarado con fruta de diferentes sabores como: fresa, piña, naranja. La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción o absorción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de azúcar, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, tiras o en partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.

Calidad: fruta debe estar entera.

Presentación: barril por 01 Kilo. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Seguridad: Registro Sanitario vigente, ficha técnica, fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

44) MOSTAZA X 500 GRS

Unidad de Medida: Kilogramo.

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 ácido-picante.

Presentación: empaque en perfecto estado Doy Pack o Sachet x 500 grs.

Seguridad: sachet en perfecto estado, Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

45) OLLUCO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: tubérculo entero, Ullucus tuberosus es la única especie del género mono típico Ullucus, perteneciente a la familia Basellaceae.

Características: sin moho ni hongos ni indicios de putrefacción o maltrato.

Calidad: de primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos.

Presentación: en kilos, picado, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje x 25 kg aprox.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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)

46) OREGANO ENTERO SECO A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: verdura secas aromática como condimento.

Característica: de color y olor característico.

Calidad: de primera.

Presentación: A GRANEL, en bolsas de primer uso de 100 gr. a 1 kg aprox. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

47) PALILLO MOLIDO A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: condimento aromático para dar color, molido.

Característica: de color y olor característico.

Calidad: de primera.

Presentación: A GRANEL, en bolsas de primer uso de 100 grs a 1 kg. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

48) PAN MOLIDO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: pan seco molido.

Característica: producto fresco, con fecha de vencimiento.

Calidad: de primera

Presentación: bolsa x kilo.

Seguridad: en perfecto estado, fecha de elaboración, libre de sustancias extrañas, bolsas selladas en perfecto estado, con Registro Sanitario vigente.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

49) PAN TOLETE / FRANCES

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: pan de harina de trigo tipo tolete o francés.

Característica: de color y olor característico.

Calidad: de primera.

Presentación: fresco del día, x unidad de 40 gramos aprox. de peso, y de 12 a 15 cm. de diámetro total.

Seguridad: en perfecto estado, sin abolladuras, libre de sustancias extrañas, olor y color característicos. Confeccionado de harina de trigo especial.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

50) PASA NEGRA DESHIDRATADA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: fruto seco de la uva sin pepas.

Características: sin pepas, tamaño uniforme, sin impurezas, libre de cuerpos extraños.

Calidad: de primera

Presentación: a granel, de 500 gr a 1 kilos. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

ALA AÉREA Nº 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Seguridad: caja en buen estado con Registro Sanitario vigente.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

51) PASTA WANTAN X 500 GR

Unidad de Medida: Kilogramo.

Descripción: pasta de harina de trigo fortificada.

Calidad: de primera.

Característica: pasta fina, de aproximadamente 10 x 10 cm.

Presentación: bolsa por 500 gramos.

Seguridad: envase en perfecto estado, Registro Sanitario vigente e indicar en el envase fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

52) PIMIENTA NEGRA MOLIDA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: condimento aromático molido.

Característica: apariencia fresca, molida sin impurezas, olor y color característico.

Presentación: a granel, en bolsa de 100 grs. a 1 kilo. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsas herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

53) PIMIENTO ROJO

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: verdura roja y verde fresco, Capsicum es un género americano de plantas angiospermas, dicotiledóneas de las regiones tropicales y subtropicales de América, que comprende a los ajíes, chiles, guindillas o pimientos perteneciente a la familia de las solanáceas

Características: sin presencia de ataque de plagas y enfermedades ni residuos de químicos, ni grietas o abolladuras presentes.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: peso por unidad de 200 a 300 GR, a granel en bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, refrigerado, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

54) PIÑA

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: fruta fresca tipo HAWAINA/SELVA es una fruta proveniente de la especie Ananas comosus L. de color amarillo oro al igual que su pulpa, pero brillante.

Características: físico - organolépticas: son infrutescencias de forma ovalada y gruesa. Color: la pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Típica de cultivar. Tamaño el eje frutero deberá ser cortado al ras y desinfectado (curado), tolerándose el corte basal como máximo hasta 2 cm (perpendicular al eje vertical). La corona deberá ser de un largo no menor de 6 cm y no mayor de 10 cm. La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. Aspecto: las piñas no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: peso por unidad de 2 kg aprox. El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, desinfección, lavado, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

55) PLATANO MADURO

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: seda fresco, limpios.

Características: olor, olor color característico, libre de abolladuras.

Calidad: de primera.

Presentación: Racimo de 10 a 16 unidades aprox.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, desinfección, lavado, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

56) PLATANO VERDE

Unidad de Medida: Unidad.D

Tipo: seda fresco, limpios.

Características: olor, olor color característico, libre de abolladuras.

Calidad: de primera.

ALA AÉREA Nº 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Presentación: Racimo de 10 a 16 unidades aprox.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, desinfección, lavado, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

57) PORO (POR ATADO)

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: tubérculo fresco de tallo largo color verde y blanco, es una de las variedades cultivadas de la especie *Allium ampeloprasum*, pertenece a la familia de las liliáceas.

Características: sin presencia de ataque de plagas y enfermedades ni residuos de químicos, ni grietas o abolladuras presentes.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: en atados x 1 kilo, en bolsas plásticas resistentes al manipuleo.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, desinfección, lavado, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

58) QUESO FRESCO DE VACA (TIPO CORTE)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: queso fresco pasteurizado con sal (tipo corte).

Característica: color blanco, olor sabor característico libre de microorganismos patógenos, no presencia de coloraciones no propias del producto.

Presentación: por kilo, empacado. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: sellado herméticamente, libre de cuerpos extraños, con ficha técnica, con Registro Sanitario vigente.

Envase y Embalaje:

- Primario: bolsa de polietileno transparente.
- Secundario: en bandeja de material de plástico (jars), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

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

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

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

59) ROCOTO

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: verdura para condimento picante color rojo, Capsicum pubescens conocido como rocoto en el Perú, fruto del género Capsicum utilizado como condimento picante en la cocina latinoamericana. Su color puede variar desde el rojo, verde naranjo o amarillo.

Características: Libre de humedad externa anormal. Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles, sin cortes cicatrices, magulladuras ni pudriciones.

Calidad: de primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos

Presentación: en unidad y/o cabeza en color brillante, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado y seleccionado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

60) SALSA DE TOMATE X 500 GR

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: Característico de la salsa de tomate, espesa.

Características: de color y olor característico, con sabor a tomate.

Calidad: de primera.

Presentación: empaque en perfecto estado Doy Pack o Sachet x 500 grs.

Seguridad: con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

61) SILLAO X 1LT

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: producto elaborado a base de soya.

Calidad: de primera.

Presentación: botella x 1 litro / Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

62) TOMATE ITALIANO (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: verdura de color rojo, fresco.

Característica: frescos, medianos, limpios, sanos, libres de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, color uniforme.

Presentación: por kilo.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, desinfección, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: en bandejas de plástico. El transporte deberá cumplir con 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).

63) TOSTADAS X 24 UNIDADES

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: Rebanada de pan tostado.

Características: de color y olor característico.

Calidad: de primera.

Presentación: Envasado en envoltura especial de polietileno x 24 unidades, adecuado para su protección y transporte.

Seguridad: con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

64) VINAGRE BLANCO X 1 LT

Unidad de Medida: Unidad.

Características: de fácil transporte, con un envase resistente a la manipulación y al transporte.

Calidad: de primera calidad.

Presentación: botella x 1 litro, caja x 12 und. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: debe contar con Registro Sanitario vigente, y fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

65) VINAGRE TINTO X 1 LT

Unidad de Medida: Unidad.

Características: de fácil transporte, con un envase resistente a la manipulación y al transporte.

Calidad: de primera calidad.

Presentación: botella x 1 litro, caja x 12 und. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: debe contar con Registro Sanitario vigente, y fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

66) VINO BLANCO X 1 LT

Unidad de Medida: Unidad.

Características: Vino blanco de comida tipo seco a base de uva, con un envase resistente a la manipulación y al transporte.

Calidad: de primera calidad.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Presentación: botella x 1 litro, caja x 12 und. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: debe contar con Registro Sanitario vigente, y fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

67) ZANAHORIA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: tubérculo seleccionado anaranjado. La zanahoria (*daucus carota*) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie *Mucus carota*.

Características: de color naranja intenso, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción o maltrato. Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles, sin cortes cicatrices, magulladuras ni pudriciones.

Forma es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica. Tamaño suelen tener entre 12 a 17 cm. Sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 80 a 150 GR. Color tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. Textura dura, sólida. Sabor ligeramente dulce.

Calidad: de primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos.

Presentación: en kilos (grande y uniforme).

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. La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias conservación con ventilación natural, lavado, desinfección, lavado, seleccionado y etiquetado. En el caso de no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria un documento debidamente legalizado donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por el SENASA.

Transporte: el transporte deberá cumplir con 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).

6.3 Condiciones de operación

No aplica.

6.4. Condición del Material

De acuerdo a las características técnicas.

6.5 Plan de trabajo (Servicios)

No aplica.

6.6 Recursos a ser provistos por el proveedor (Servicios)

No aplica.

6.7 Recursos a ser provistos por el OBAC o la Entidad (Servicios)

No aplica.

6.8 En caso de requerirse capacitación y/o entrenamiento como parte de la prestación principal (Bienes y servicios)

No aplica.

6.9 Contrataciones de carácter permanente, cuya provisión se requiera de manera continua o periódica (Bienes y servicios)

No aplica.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

7. EMBALAJE Y ROTULADO (Bienes)

Embalaje:

Según el producto en lo establecido en sus especificaciones técnicas

Rotulado:

Según el producto en lo establecido en sus especificaciones técnicas.

8. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES (Bienes y servicios)

- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

9. NORMAS TÉCNICAS (Bienes y servicios)

- NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados.
- NTP 205.012:2014 (revisada 2019).
- NTP 205.041-1976 (revisada 2016)
- NTP 205.040
- NTP 205.027

10. MODALIDAD DE CONTRATACION (Bienes)

Precio unitario por ítem paquete.

11. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN (Bienes)

No aplica.

12. TRANSPORTE Y SEGUROS (Bienes y servicios)

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- Es indispensable el uso de trasportes apropiados con el objeto de garantizar los alimentos se mantengan idóneos.
- El almacenaje y transporte deben de impedir la contaminación y la proliferación de microorganismos.
- Los alimentos que requieran refrigeración deben ser transportados dentro de un contenedor que conserve la temperatura adecuada de los mismos.
- El personal a cargo debe mantener un alto grado de higiene personal: ropa exclusiva y limpia, lavarse bien las manos, evitar prácticas que puedan ser causa de contaminación como fumar, comer, etc., proteger los cortes y heridas, y observar actitudes higiénicas.
- El transporte de los víveres desde el lugar de su procedencia hasta el almacenamiento en los almacenes de Intendencia del ALAR1 y GRUP7, deberán efectuarse en **vehículos de uso exclusivo** para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad o inocuidad. Es por este motivo que el (los) vehículo(s) utilizados por el contratista para suministrar los víveres que le sean adjudicados deberá(n) reunir los requisitos indicados en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA**PARA LOS VIVERES FRESCOS:**

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).

PARA LOS VIVERES SECOS:

El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II del Transporte del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA)

Presentar copia de documento que sustente la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

Temperatura de transporte:

Temperatura de alimentos (viveres frescos) serán en vehículos de conservación: 5° C.

El personal que transporta los alimentos debe presentar la vestidura e indumentaria necesaria para tal fin.

13. GARANTÍA TÉCNICA Y/O COMERCIAL (Bienes y servicios)**13.1 Alcance de la garantía:**

Para la garantía los productos contarán con un tiempo de vida útil de acuerdo a su naturaleza, tanto para los productos PERECIBLES como viveres frescos (03 días), frutas y verduras (07 días) y productos NO PERECIBLES como viveres secos, será de acuerdo a su naturaleza, como los industrializados, deben contar con un mínimo de 6 meses de vida útil contado desde su fecha de fabricación.

Por su naturaleza los siguientes productos serán exceptuados del mínimo de 06 meses de vida útil, ya que cuentan con una vida útil menor o igual a la solicitada en las bases, los mismo que se detallan a continuación: **Pan tolete/francés, Pan molido, Queso fresco, pasta wantan, cebada tostada.**

13.2 Condiciones de la garantía:

Cualquier eventualidad en los bienes deberá ser repuesto en el tiempo máximo de 24 horas de comunicado el suceso al proveedor.

13.3 Período de garantía:

El tiempo de la garantía será acuerdo a la naturaleza del bien.

13.4 Inicio del cómputo del periodo de garantía: -

El plazo de la garantía será a partir de la fecha en la que se recepciona el producto.

14. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS (Bienes)

No aplica

15. VISITA (Bienes y servicios)

No aplica.

16. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No aplica.

17. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

La entrega de los viveres será de acuerdo al siguiente detalle:

- **PUNTO DE ENTREGA N° 1** (Ala Aérea N° 1 – ALAR1) La entrega de los productos se realizará en el Almacén de la Sección Proveeduría del Ala Aérea

ALA AÉREA N° 1

**DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA**

N°1, sito en la Avenida Bolognesi N° 1099 Piura.

- **PUNTO DE ENTREGA N° 2** (Grupo Aéreo N° 7 – GRUP7) La entrega de los productos se realizará en el Almacén de la Sección Proveeduría del Grupo Aéreo N° 7, sito en la Avenida Ramón Castilla S/N – Castilla - Piura.

Horario de entrega: las entregas se realizarán en los puntos de entrega antes mencionadas en los horarios de 08:30 am hasta las 09:30 am.

PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega de los bienes será un (01) calendario de recibido el pedido por parte del área usuaria.

CRONOGRAMA DE ENTREGA:

MES	LUNES	MIÉRCOLES	JUEVES	HORA
Jun-23	5-12-19-26	28	1-8-15-22	De 08:30 a 09:30 a.m.
Jul-23	3-10-17-24		6-13-20-27	
Ago-23	7-14-21-28		3-10-17-24-31	
Set-23	4-11-18-25		7-14-21-28	
Oct-23	2-9-16-23-30		5-12-19-26	
Nov-23	6-13-20-27		2-9-16-23-30	
Dic-23	4-11-18		7-14-21-28	
Ene-24	8-15-22-29		4-11-18-25	
Feb-24	5-12-19-26		1-8-15-22-29	
Mar-24	4-11-18-25		7-14-21-28	
Abr-24	1-8-15-22-29		4-11-18-25	

Asimismo en casos de imprevistos y de requerirse ciertos productos, el área usuaria podrá solicitar la atención en forma diaria, inclusive sábados, domingos y feriados.

18. ENTREGABLES

No aplica.

19. ADELANTOS

No aplica.

20. CONFIDENCIALIDAD (Bienes y servicios)

No aplica.

21. CONFORMIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS

La conformidad será otorgada por Jefe de la Sección Proveeduría del ALAR1 y del Jefe de la Sección Proveeduría del GRUP7 en el plazo máximo de SIETE (7) días de producida la recepción.

De haber observaciones al internamiento, estas deberán ser subsanadas de acuerdo con el plazo que se notificara mediante documento o correo electrónico de esta área usuaria, a fin de dar la conformidad correspondiente.

21.1. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

No aplica.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

- 21.2. Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes o servicios.**
No aplica.

22. FORMA Y MEDIOS DE PAGO (Bienes y servicios)**22.1. FORMA DE PAGO.**


La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de acuerdo a lo estipulado en las órdenes de compra.

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

- Acta de Recepción y Conformidad debidamente firmado por Jefe de la Sección Proveeduría del ALAR1 y del Jefe de la Sección Proveeduría del GRUP7 y el Jefe del Almacén General del ALAR1 y Jefe del Almacén General del GRUP7.
- Informe de conformidad, firmado por el Jefe de la Sección Proveeduría del ALAR1 y del Jefe de la Sección Proveeduría del GRUP7, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de Remisión y Factura.

22.2 MEDIOS DE PAGO.

El pago se realizará por medio de transferencia bancaria.

-  **23. OTRAS PENALIDADES APLICABLES (Bienes y Servicios)**
No aplica.

- 24. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA (Bienes y servicios)**
La conformidad por parte de la FAP no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, para lo cual la subsanación deberá realizarse en un plazo de acuerdo a lo establecido en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

- 25. PROPIEDAD INTELECTUAL**
No aplica.

- 26. CONDICIÓN DE LOS CONSORCIOS (Bienes y Servicios)**
No aplica.

- 27. SUBCONTRATACIÓN (Bienes y servicios)**
De acuerdo a lo estipulado en el Artículo 35 del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones del Estado Ley N°30225.

- 28. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (MERCADO NACIONAL) (Bienes y servicios)**

a) HABILITACIÓN:

- 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.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

ALA AÉREA N° 1

DPTO. DE SERVICIOS
SECCIÓN INTENDENCIA

Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).

b) EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD:

El postor debe acreditar como experiencia, un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces el valor referencial, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso el postor que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a esta.

Se consideran bienes iguales o similares a la venta de todo tipo de verduras, frutas, víveres secos, embutidos y víveres en general para consumo humano.

29. COMPENSACIONES INDUSTRIALES Y SOCIALES OFFSET (Bienes y Servicios)
No aplica.**30. DEPENDENCIA RESPONSABLE Y LUGAR DONDE SE PERFECCIONARÁ EL CONTRATO (Bienes y servicios)**
Av. Bolognesi N° 1099 – Piura – Piura – Piura (Ala Aérea N° 1).**31. OTROS (Bienes y servicios)**

Presentar declaración jurada en la que se indique el cumplimiento respecto a que el personal que labora en su empresa se encuentre debidamente informado, con las respectivas medidas de prevención por la pandemia del COVID-19, así como mantener una buena presentación e higiene al momento de realizar la entrega del producto.

Piura, 05 de abril del 2023



El Jefe de la Sección Intendencia del ALAR1
Alferez FAP
CESAR ANDRE RAMIREZ RODRIGUEZ
O- 9825113-O+

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

*Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:*

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

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	<ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA,</p> <ul style="list-style-type: none">• Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA</p> <ul style="list-style-type: none">• Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH). <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH).</p>

	<div data-bbox="300 282 435 313" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Importante</div> <div data-bbox="300 327 1372 501" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></div> <div data-bbox="300 539 435 571" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Importante</div> <div data-bbox="300 595 1351 683" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></div>
--	---

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,316,571.69 (Un millón trescientos dieciséis mil quinientos setenta y uno con 69/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 109,714.31 (Ciento nueve mil setecientos catorce con 31/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes VIVERES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL EN GENERAL.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido</p>

¹¹ 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 fehaciencia 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”.

ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[100] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

Importante

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

¹² 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 ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP** para la contratación de ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135, 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 la ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y SECOS PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL ALAR1 Y GRUP7 PP-0135.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES (S/), en PAGOS PERIÓDICOS], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de 334 días, el mismo que se computa desde el 01 de junio del 2023 hasta el 30 de abril del 2024.

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.”*

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Jefe del Almacén General del Ala Aérea N° 1 (ALAR1) y del Jefe del Almacén General del Grupo Aéreo N° 7 (GRUP7) y la conformidad será otorgada por Jefe de la Sección Proveeduría del ALAR1 y del Jefe de la Sección Proveeduría del GRUP7 en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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 SEXTA: INTEGRIDAD

La partes en cumplimiento a lo establecido en el artículo 2° de la Ley N° 30225 “Ley de Contrataciones del Estado” y la Decimoquinta de las Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 344-2018-EF “Aprueban el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado”, se comprometen libre y voluntariamente a participar en cualquier etapa del proceso de contratación con una conducta guiada por la honestidad y veracidad, evitando cualquier práctica indebida, la misma que, en caso de producirse, debe ser comunicada a la Fuerza Aérea del Perú y ante las demás autoridades competentes de manera directa y oportuna, a fin de promover la integridad en las Contrataciones del Estado, así como, promover, entre otros, una cultura de transparencia, igualdad, publicidad, equidad en dichas contrataciones.

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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁵ 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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP

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 ¹⁶		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 compra¹⁷

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.

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
Presente.-

El que se suscribe, [...], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [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 ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²¹

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.

²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO Nº 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
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 Nº 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 Nº 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
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

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

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

²⁴ 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
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*
“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
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 ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ 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.

²⁶ 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.

²⁷ 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".

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

²⁹ 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.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
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/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

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

ANEXO Nº 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2023-ALAR1/FAP
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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