

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

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



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

#### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

#### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

#### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2023-EP/UO 0832**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup> “ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAL MILITAR PROFESIONAL DE OO, TCOS Y SSOO DE LA 1RA BRIGADA MULTIPROPOSITO”**

---

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

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

#### Importante

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

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. 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.

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

#### **Importante**

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

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

### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

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



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

### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **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 : EJERCITO PERUANO/ UO 0832-1RA BRIGADA  
 MULTIPROPOSITO  
 RUC N° : 20131369124  
 Domicilio legal : AV. ELESURU S/N FUERTE RAFAEL HOYOS RUBIO - RIMAC  
 Teléfono: : 3171700  
 Correo electrónico: : [1rabrigadamultiproposito2023@gmail.com](mailto:1rabrigadamultiproposito2023@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de los  
 ITEMS PAQUETE siguientes:

#### 1.2.1 ITEM PAQUETE N° 1 "VIVERES SECOS"

ITEM PAQUETE	SUB ITEM	ARTICULOS	CANT	U/M
1.- VIVERES SECOS	1	TÉ NEGRO	279.072	Kilos
	2	LECHE EVAPORADA	2,500.000	Kilos
	3	HARINA DE HABAS	1,860.480	Kilos
	4	QUESO FRESCO	360.500	Kilos
	5	SÉMOLA	1,395.36	Kilos
	6	MANTECA VEGETAL	558.144	Kilos
	7	LEVADURA SECA	55.814	Kilos
	8	MANTEQUILLA	189.710	Kilos
	9	JAMÓN DEL PAÍS	379.420	Kilos
	10	MERMELADA	370.330	Kilos
	11	ACEITUNA NEGRA DE MESA	362.860	Kilos

#### 1.2.2. ITEM PAQUETE N° 2 "VÍVERES FRESCOS"

ITEM PAQUETE	SUB ITEM	ARTICULOS	CANT	U/M
2.- VIVERES FRESCOS	1	ESPINACA	1,727.589	Kilos
	2	COLIFLOR	863.794	Kilos
	3	BRÓCOLI	863.794	Kilos
	4	CAIGUA	863.794	Kilos
	5	CALABAZA	863.794	Kilos
	6	ACELGA	863.794	Kilos
	7	TOMATE ITALIANO	1,727.589	Kilos
	8	LECHUGA DE SEDA	863.794	Kilos
	9	PEPINO MELÓN	863.794	Kilos
	10	ZANAHORIA	1,727.589	Kilos
	11	BETARRAGA	863.794	Kilos
	12	RABANITO	863.794	Kilos
	13	APIO	863.794	Kilos
	14	PORO	863.794	Kilos
	15	CEBOLLA	863.794	Kilos
	16	PIMIENTO VERDE	863.794	Kilos
	17	VAINITAS	852.720	Kilos
	18	PIÑA GOLDEN	5,767.488	Kilos
	19	FRIJOL CHINO	863.794	Kilos
	20	CARNE DE PAVO (PECHUGA)	1,112.000	Kilos

### 1.2.3. ITEM PAQUETE N° 3 “CONDIMENTOS Y ESPECIERIAS”

ITEM PAQUETE	SUB ITEM	ARTICULOS	CANT	U/M
3.- CONDIMENTOS Y ESPECERIAS	1	PIMIENTA ENTERA	80.000	Kilos
	2	COMINO MOLIDO	80.000	Kilos
	3	PALILLO MOLIDO	80.000	Kilos
	4	GLUTAMATO MONOSÓDICO	80.000	Kilos
	5	ACHIOTE MOLIDO	80.000	Kilos
	6	HONGOS Y LAUREL	20.000	Kilos
	7	PIMIENTO MORRÓN	70.000	Kilos
	8	AJÍ PANCA SECO	80.000	Kilos
	9	ORÉGANO SECO	80.000	Kilos
	10	SUSTANCIA DE RES	50.000	Kilos
	11	SUSTANCIA DE GALLINA	201.078	Kilos
	12	REFRESCO INSTANTÁNEO	111.629	Kilos
	13	CANELA ENTERA	18.605	Kilos
	14	CLAVO DE OLOR	18.605	Kilos
	15	VINAGRE BLANCO	372.096	Kilos
	16	SILLAO	159.470	Kilos
	17	KION ENTERO	47.841	Kilos
	18	ESENCIA DE VAINILLA	51.828	Kilos
	19	MANÍ ENTERO	31.894	Kilos
	20	MELOCOTÓN SECO	132.891	Kilos
	21	HIGO SECO	132.891	Kilos
	22	TUCO	128.440	Kilos
	23	GALLETA SODA	93.024	Kilos
	24	CHICHA DE JORA	132.891	Kilos
	25	COCO RALLADO	63.788	Kilos
	26	AJOS MOLIDO	465.12	Kilos
	27	ALGARROBINA	156.100	Kilos

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia de la 1ra Brigada Multipropósito N° 36-2023-EP/1ra BRIG MULTIPROPÓSITO del 8 de mayo de 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de DOS (02) DÍAS CALENDARIOS despues de la recepción de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

EL CONTRATISTA entregará a LA ENTIDAD los bienes objeto del presente proceso, en forma parcial (mensual) por un período estimado de ocho (08) meses el cual puede ser más y/o menos el mismo que estará supeditado a los requerimientos solicitados por dicha ENTIDAD.

El plazo de entrega del suministro de bienes será a partir del mes de mayo a diciembre AF-2023 aproximadamente, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, empezando de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

	LUGAR DE INTERNAMIENT O	DISTRITO	CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO										OBSERV
			M	J	J	A	SE	O	N	D	T	O	
	ALMACEN DE CLASE I DE LA COMPAÑÍA INTENDENCIA N°21, UBICADO EN EL CUARTEL CASTILLA - FUERTE GRAL DIV RAFAEL HOYOS RUBIO	RIMAC	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	100%		PREVIO REQUERIMIENTO DE LA CIA

Cabe mencionar que el cronograma es referencial, ya que no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir en razón a que la situación de personal militar puede variar de un mes a otro motivado en las altas, bajas y situación administrativa del personal militar.

**Nota:** El mes para el inicio de la entrega puede variar de acuerdo cuando se suscriba el contrato.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar cinco 00/100 soles (S/ 5.00) en la Cta. Cte N° 0000292087 del banco de la Nación y luego con el Boucher de depósito solicitar la reproducción de bases en la oficina de contrataciones de la 1ra Brigada Multipropósito.

**Importante**

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

**1.11. BASE LEGAL**

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2023.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y sus modificaciones: Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF, Decreto Supremo N° 250-2020-EF, Decreto Supremo N° 162-2021-EF, Decreto Supremo N° 234-2022-EF y Decreto Supremo N° 308-2022-EF.
- TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)

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

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

d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

e) Documentación que servirá para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

(1) Detalle de los artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando en cada uno de ellos la marca (en caso de ser productos procesados o industrializados), así como datos del productor o su procedencia (indicar país o lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, además de la calidad, cantidad y presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de las Bases, debiéndose presentarse al total de los sub-ítems o artículos que conforman cada uno de los ítems solicitados por la Entidad, caso contrario la oferta no sería admitida.

(2) **Para el ÍTEM 1, sub-Ítems 1 y 11: (TE NEGRO y ACEITUNA NEGRA)** Presentar Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA o Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA<sup>5</sup>.

**NOTA:** En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

(3) **Para el ÍTEM 1, sub-Ítems 2, 3,4, 5, 6,8 9, 10: (- LECHE EVAPORADA - HARINA DE HABAS - QUESO FRESCO - SEMOLA - MANTECA VEGETAL - MANTEQUILLA - JAMON DEL PAIS – MERMELADA)** Presentar Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

(4) **Para el ÍTEM 2, sub-ítems 1 al 19:** Presentar Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA.

**NOTA:** En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

(5) **Para el ÍTEM 2, sub-Ítem 20 PAVO FILETE DE PECHUGA:** Presentar

<sup>5</sup> Según al Art. 102 del Decreto Supremo N° 007-98 S.A. aprueba que solo están sujetos a Registro Sanitario los alimentos y bebidas industrializados que se comercializan en el país. En el Art. 103 del citado Reglamento indica que no están sujetos a Registro Sanitario los alimentos y bebidas en estado natural estén o no envasados para su comercialización como granos, frutas, hortalizas, carnes y huevos, entre otros, cumpliendo con el Principio de Libre Concurrencia y Competencia se descarta la presentación del Registro Sanitario.

Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento que realice el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG) con tipo de establecimiento: centro de procesamiento, sala de cortes y tipo de procesamiento: cortado, empacado y/o envasado, limpiado y/o lavado y refrigerado.

**NOTA:** En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

- (6) **Para el ÍTEM 3, sub-Ítems 1, 2, 3, 5, 8,13 y 14:** (PIMIENTA ENTERA, COMINO MOLIDO, PALILLO MOLIDO, ACHIOTE MOLIDO, AJI PANCA SECO, CANELA ENTERA y CLAVO DE OLOR) Presentar 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 D.S. N° 004-2011- AG, y sus modificatorias y complementarias. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)

Ò podrá presentar Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

- (7) **Para el ÍTEM 3, sub-Ítem 7, 9,17 y 19:** (PIMIENTO MORRÓN, OREGANO SECO, KION ENTERO y MANI ENTERO) Presentar 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 D.S. N° 004-2011- AG, y sus modificatorias y complementarias. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

- (8) **Para el ÍTEM 3, sub-Ítem 7:** (Hongos y Laurel)

Pueden presentar para el hongo y laurel: Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

Ó también Pueden presentar:

-Para el HONGO presentar la copia del Registro Sanitario vigente y:

-Para el LAUREL copia del Registro Sanitario vigente o copia del



Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA (SENASA con carta de autorización del titular del registro).

(9) **Para el ITEM 3, sub-Ítems 10, 11, 12, 15, 16,20,21,22,23,24,25,26,27:** (SUSTANCIA DE RES, SUSTANCIA DE GALLINA, REFRESCO INSTANTANEO, VINAGRE BLANCO, SILLAO, MELOCOTON SECO, HIGO SECO, TUCO, GALLETA SODA, CHICHA DE JORA, COCO RALLADO, AJOS MOLIDO, ALGARROBINA) Presentar Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

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

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

#### Importante

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

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

Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Calificación**” que se detallan en el numeral 3.2 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 Discapacidad<sup>7</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

#### Advertencia

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

<sup>6</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>7</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 0000292036  
Banco : BANCO DE LA NACION  
N° CCI<sup>8</sup> : 01800000000029203601

"

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>9</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>10</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>11</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>12</sup>.

#### 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*

<sup>8</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>9</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>10</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>11</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>12</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**Importante**

*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.*

**k)** Carta comunicando la cuenta para el depósito de las Detracciones.

**Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>13</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Av. Elespuru s/n Fuerte Militar Hoyos Rubio – Mesa de partes del Estado Mayor de la 1ra Brigada Multipropósito – Distrito de Rimac – Provincia de Lima - Departamento de Lima.

## 2.6. FORMA DE PAGO

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

<sup>13</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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

- Recepción del Acta de Conformidad emitida por el Comité de recepción y Conformidad de bienes.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago. (factura original y una copia, guía original).
- Original de la orden de compra.
- Copia del contrato suscrito.

Dicha documentación se debe presentarse en Mesa de Partes en Av. Elespuru s/n Fuerte Militar Hoyos Rubio – Mesa de partes del Estado Mayor de la 1ra Brigada Multipropósito – Distrito de Rimac – Provincia de Lima - Departamento de Lima.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 1. FINALIDAD

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la CÍA INT del BTN LOG N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito, para cubrir la alimentación del personal militar profesional (ofs, sup, tcos y ssoo) de la 1ra Brig Mult.

#### 2. OBJETIVO

Seleccionar a la persona natural o jurídica cuya actividad económica sea la venta al por mayor de alimentos; a fin pueda cubrir el abastecimiento de los mismos para la alimentación del personal militar profesional (ofs, sup, tcos y ssoo) de la 1ra Brig Mult.

#### 3. ANTECEDENTES

En cumplimiento a lo dispuesto por el escalón superior, la 1ra Brigada Multipropósito aplicara la modalidad de JERO tanto para el personal que labora en las unidades tipo batallón, compañía y EM; por lo que la CÍA. Intendencia del Batallón Logístico N° 21, unidad a cargo de la alimentación de todo el personal de ofs, sup, tcos y ssoo de la 1ra Brig Mult deberá distribuir alimentos de buena calidad, que aporten la energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias.

#### 4. PLAZO DE ENTREGA

El contratista tendrá dos (02) días calendario después de recibida la orden de compra para internar los bienes solicitados por la entidad.

#### 5. LUGAR DE ENTREGA

El contratista entregará los bienes objeto del presente proceso de selección, en el almacén de clase I de la Compañía de Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brig Mult, ubicado en el Fuerte Gral Div Rafael Hoyos Rubio - Rímac.

#### 6. FORMA DE PAGO

Deposito a través de CCI de EL CONTRATISTA; previa recepción del bien e informe de cumplimiento de las especificaciones técnicas.

#### 7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR

ITEM PAQUETE	SUB ITEM	ARTICULOS	CANT	U/M
1.- VIVERES SECOS	1	TÉ NEGRO	279.072	Kilos
	2	LECHE EVAPORADA	2,500.000	Kilos
	3	HARINA DE HABAS	1,860.480	Kilos
	4	QUESO FRESCO	360.500	Kilos
	5	SÉMOLA	1,395.36	Kilos
	6	MANTECA VEGETAL	558.144	Kilos
	7	LEVADURA SECA	55.814	Kilos
	8	MANTEQUILLA	189.710	Kilos
	9	JAMÓN DEL PAÍS	379.420	Kilos
	10	MERMELADA	370.330	Kilos
	11	ACEITUNA NEGRA DE MESA	362.860	Kilos
2.- VIVERES FRESCOS	1	ESPINACA	1,727.589	Kilos
	2	COLIFLOR	863.794	Kilos
	3	BRÓCOLI	863.794	Kilos
	4	CAIGUA	863.794	Kilos
	5	CALABAZA	863.794	Kilos
	6	ACELGA	863.794	Kilos
	7	TOMATE ITALIANO	1,727.589	Kilos
	8	LECHUGA DE SEDA	863.794	Kilos
	9	PEPINO MELÓN	863.794	Kilos
	10	ZANAHORIA	1,727.589	Kilos
	11	BETARRAGA	863.794	Kilos
	12	RABANITO	863.794	Kilos
	13	APIO	863.794	Kilos
	14	PORO	863.794	Kilos
	15	CEBOLLA	863.794	Kilos
	16	PIMIENTO VERDE	863.794	Kilos
	17	VAINITAS	852.720	Kilos
	18	PIÑA GOLDEN	5,767.488	Kilos
	19	FRIJOL CHINO	863.794	Kilos
	20	CARNE DE PAVO (PECHUGA)	1,112.000	Kilos
3.- CONDIMENTOS Y ESPECERIAS	1	PIMIENTA ENTERA	80.000	Kilos
	2	COMINO MOLIDO	80.000	Kilos
	3	PALILLO MOLIDO	80.000	Kilos
	4	GLUTAMATO MONOSÓDICO	80.000	Kilos
	5	ACHIOTE MOLIDO	80.000	Kilos
	6	HONGOS Y LAUREL	20.000	Kilos
	7	PIMIENTO MORRÓN	70.000	Kilos
	8	AJÍ PANCA SECO	80.000	Kilos
	9	ORÉGANO SECO	80.000	Kilos
	10	SUSTANCIA DE RES	50.000	Kilos
	11	SUSTANCIA DE GALLINA	201.078	Kilos
	12	REFRESCO INSTANTÁNEO	111.629	Kilos
	13	CANELA ENTERA	18.605	Kilos
	14	CLAVO DE OLO	18.605	Kilos
	15	VINAGRE BLANCO	372.096	Kilos
	16	SILLAO	159.470	Kilos
	17	KION ENTERO	47.841	Kilos
	18	ESENCIA DE VAINILLA	51.828	Kilos
	19	MANÍ ENTERO	31.894	Kilos
	20	MELOCOTÓN SECO	132.891	Kilos
	21	HIGO SECO	132.891	Kilos
	22	TUCO	128.440	Kilos

	23	GALLETA SODA	93.024	Kilos
	24	CHICHA DE JORA	132.891	Kilos
	25	COCO RALLADO	63.788	Kilos
	26	AJOS MOLIDO	465.12	Kilos
	27	ALGARROBINA	156.100	Kilos

## 8. CARACTERÍSTICAS:

## ITEM N° 01: VIVERES SECOS

N°	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
1	TÉ NEGRO	<p>Descripción: Hojas de Té negro fragmentado por procesos mecánicos, libre de toda materia extraña a su naturaleza (materias vegetales tostados ajenos), exento de toda impureza, de buena extracción.</p> <p>Presentación: Bolsas de plástico por 5 - 10 Kg.</p> <p>Características Organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecto : hojas seleccionadas, totalmente secas</li> <li>- Color : Característico</li> <li>- Olor (Aroma) : Característico</li> <li>- Sabor : Característico</li> </ul> <p>Características del Envase:</p> <p>El envase de papel u otro material utilizado deberá ser inerte con respecto al producto a fin de no alterar sus cualidades, resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas ó mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.</p>
2	LECHE EVAPORADA	<p>Descripción: Producto elaborado a partir de leche fresca a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales.</p> <p>Presentación: Primario - Lata por 400 gramos, secundario Bandeja de cartón por 24 unidades.</p> <p>Características Físico-Químicas y Organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proteínas (SNG) : Mín. 34,0 % m/m</li> <li>- Materia Grasas : Mín. 7,50 %</li> <li>- Color : De Blanco a Crema característico</li> <li>- Sabor : agradable, libre de olores extraños en su naturaleza</li> </ul> <p>Características del Envase: Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al</p>

		<p>contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.</p> <p>El empaque cerrada y sellada a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto, adjuntar certificado de calidad del fabricante vigente. Ref. NTP 202.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.</p>
3	HARINA DE HABAS	<p>DESCRIPCIÓN: HARINA DE HABAS, ENRIQUECIDAS CON NUTRIENTES PERMITIDOS. ES USADO PARA HACER SOPAS Y CREMAS. AUMENTA EL CONTENIDO DE FIBRA, ES DE COLOR CLARO E INSÍPIDO, AUMENTA EL VOLUMEN DE LA MASA.</p> <p>PRESENTACIÓN: BOLSAS PLÁSTICAS X 250 GR</p> <p>EMPAQUE: CAJA X 48 BOLSAS</p> <p>REF. TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS</p>
4	QUESO FRESCO	<p>A base de leche de Vaca, producto madurado o sin madurar, sólido o semisólido, obtenido coagulando leches, leches descremadas, leches parcialmente descremadas, suero de queso debidamente pasteurizado o una combinación de estas materias, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados (enzimas específicas o ácidos orgánicos permitidos), y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación.</p> <p>El queso fresco con sal, presentación en molde compacto rotulado etiquetado con registro Sanitario (de primera calidad), peso promedio de 1.000 a 1.500 Kg y con fecha de vencimiento con empaque en bolsa sellada resistente a la manipulación, transporte y almacenaje, color homogéneo blanco sin huecos olor suave fresco marca de prestigio.</p> <p>REF. TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.</p>
5	SÉMOLA	<p>Descripción: Producto elaborado obtenido del cereal trigo duro (<i>Triticum durum</i>), granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. De granos limpios, sanos, libres de parásitos y excreta de animales.</p> <p>Presentación: Sacos de tocuyo por 25 Kg.</p> <p>Características del Envase:</p> <p>Material de tela tejida (tocuyo) resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y</p>



		<p>cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.</p> <p>Presentar Registro sanitario vigente.</p> <p>Ref. NTP 205.032, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos</p>
6	MANTECA VEGETAL	<p>DESCRIPCIÓN: GRASA DE ORIGEN VEGETAL OBTENIDO A PARTIR DE FRUTOS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS, EN ESTADO SÓLIDO, DE CONSISTENCIA OLEOSA, OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS A SU PROCEDENCIA.</p> <p>PRESENTACIÓN: CAJAS DE CARTÓN POR 10 - 15 KGS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</p> <p>. - ACIDEZ:.....MÁX. 0.35% (EXP. COMO AC. OLEICO)</p> <p>..... - PTO. FUSIÓN:.....47 °C MÁXIMO</p> <p>..... - HUMEDAD:.....MÁX. 0,2 %</p> <p>CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:</p> <p>MATERIAL DE CARTÓN (DOBLE) RESISTENTE AL MANIPULEO Y APILAMIENTO, DEBIENDO ESTAR EL PRODUCTO PROTEGIDO POR UN ENVASE INTERNO DE PAPEL MANTECA Y/O BOLSA DE POLIETILENO QUE LO PROTEJA DE AGENTES CONTAMINANTES EXTERNOS U OTROS AGENTES COMO LA LUZ, EL OXÍGENO Y LA HUMEDAD, ASIMISMO EL EMPAQUE DEBERÁ ESTAR CERRADO Y SELLADO A FIN DE ASEGURAR LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DURANTE SU ALMACENAMIENTO.</p> <p>EL ROTULADO DEL EMPAQUE DEBERÁ INDICAR LA PRESENTACIÓN, LA MARCA, LA PROCEDENCIA (DATOS DEL FABRICANTE Ó PRODUCTOR), EL REGISTRO SANITARIO, PESO NETO, FECHA DE VENCIMIENTO DEL PRODUCTO.</p> <p>REF. NTP 209.002, 209.038 Y TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS</p>
7	LEVADURA SECA	<p>DESCRIPCIÓN: LEVADURA SECA PARA PANIFICACIÓN OBTENIDO A BASE DE LEVADURAS DE FERMENTACIÓN ALTA, POR PROCEDIMIENTOS A ESPECIALES EN MEDIOS NUTRITIVOS ADECUADOS DEBE PRESENTARSE EN GRÁNULOS DE CONSISTENCIA UNIFORME.</p> <p>DE SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS; NO TENDRÁ SABOR AMARGO, NI OLOR A MOHO, NI CUALQUIER OTRO SABOR U OLOR DESAGRADABLE, EXENTA DE RANCIDEZ Y GASES, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, MANCHAS Y HONGOS, SIN SIGNOS DE GÉRMEENES PATÓGENOS, NI SUSTANCIAS CONSERVADORAS Y ELEMENTOS NOCIVOS EN GENERAL.</p> <p>PRESENTACIÓN: PAQUETES DE 400 A 500 GRAMOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:</p> <p>MATERIAL DEL ENVASE ES ADECUADO, QUE PROTEJA AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN EXTERNA, DE MANERA QUE ASEGURA LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DURANTE SU ALMACENAMIENTO.</p> <p>EL EMPAQUE DEBERÁ INDICAR LA FECHA DE VENCIMIENTO DE PRODUCTO Y NOMBRE DE PRODUCTOR O FABRICANTE, DIRECCIÓN DEL PRODUCTOR O FABRICANTE, INGREDIENTES Y FORMA DE ALMACENAMIENTO.</p> <p>REF. NTP 209.180, 209.038 Y TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.</p>



8	MANTEQUILLA	<p>DESCRIPCIÓN: PRODUCTO OBTENIDO DE LA LECHE MEDIANTE PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS O BIEN POR BATIDO DE LA NATA HIGIENIZADA (PASTERIZADA). PRODUCTO ELABORADO CON LECHE O NATA PROCEDENTE DE LA LECHE DE VACA. CARACTERÍSTICAS: DE CONSISTENCIA SÓLIDA Y HOMOGÉNEA A TEMPERATURA AMBIENTE, UN COLOR AMARILLENTO MÁS O MENOS PRONUNCIADO, Y UN SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICOS.</p> <p>PRESENTACIÓN: CAJA DE CARTÓN DE 24UU X 90 GR</p> <p>CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:</p> <p>MATERIAL DE CARTÓN (DOBLE) RESISTENTE AL MANIPULEO Y APILAMIENTO, EL EMPAQUE DEBERÁ ESTAR CERRADO Y SELLADO A FIN DE ASEGURAR LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DURANTE SU ALMACENAMIENTO A TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN.</p> <p>EL ROTULADO DEL EMPAQUE DEBERÁ INDICAR LA PRESENTACIÓN, MARCA, PROCEDENCIA (DATOS DEL FABRICANTE), REGISTRO SANITARIO, PESO BRUTO Y NETO, ASÍ COMO SEÑALAR CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO ADEMÁS DE LA FECHA DE VENCIMIENTO DEL PRODUCTO.</p> <p>REF. NTP 202.024, 209.038 Y TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS</p>
9	JAMÓN DEL PAÍS	<p>ELABORADO CON CARNE DE CERDO, SELECCIONADO Y PRESERVANTES AUTORIZADOS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTOS, ADEMÁS DE ESPECIAS NATURALES, DEBIENDO EL PRODUCTO TENER BUENA APARIENCIA GENERAL, TEXTURA CONSISTENTE, OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS, SIN PRESENCIA DE OLORES DESAGRADABLES A RANCIDEZ O DESCOMPOSICIÓN POR LA PRESENCIA DE MICROORGANISMOS.</p> <p>Presentación: Moldes de 1.5 – 2 Kg</p> <p>Características del Envase:</p> <p>Material plástico, totalmente hermético y aséptico que permita una buena conservación durante su almacenamiento en refrigeración, inerte al contacto con el producto, envase resistente a su manipulación y transporte.</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, fechas de producción y de consumo del producto.</p> <p>El transporte del producto refrigerado, deberá realizarse en jvas fácilmente higienizables que protejan al producto de daños mecánicos, pérdidas, desecación, oxidación excesiva por humedad, libre de agentes contaminantes.</p> <p>Ref. NTP 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.</p>
10	MERMELADA	<p>Descripción: Producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, color brillante, claro y transparente, sabor característico al de color la fruta de la que proviene, libre de sabor y aroma extraño</p>

		<p>Requisitos físicos – químicos:</p> <p>PH: 3,0 – 3,8</p> <p>Presentar Registro Sanitario vigente</p> <p>Sabores: Fresa, Tuti fruti, naranja, piña. maracuyá</p> <p>Presentación: Balde plástico por 5 kilos</p> <p>Características del Envase:</p> <p>Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.</p> <p>El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.</p> <p>REF. NTP 203.047, 209.038 Y TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS</p>
11	ACEITUNA NEGRA DE MESA	<p>Descripción: Aceitunas de mesa negras enteras en salmuera, de óptimo grado de maduración, no sobre maduras, de buena textura, buena relación pulpa – pepa y de sabor agradable característico.</p> <p>Presentación: Bidón de Plástico (peso neto: 5 Kg.)</p> <p>Alimentos conservados por acidificantes permitidos (Ac. Acético, Láctico, etc) sin sobrepasar la dosis máxima, así mismo el producto deberá estar envasado en una solución de agua y sal (salmuera) el mismo que deberá estar exento de sabores y olores anormales como consecuencia de alteraciones fermentativas (producción de gas, excesiva alcalinidad, etc.)</p> <p>Características del Envase:</p> <p>Material de plástico resistente que proteja al producto de factores externos, con seguridad en la tapa, que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, registro sanitario, procedencia (datos del productor), peso bruto y peso escurrido, fecha de producción o fecha de vencimiento o ambas.</p> <p>Ref. NTP 209.098 y tabla peruana de composición de alimentos.</p>

## ÍTEM N° 02: VÍVERES FRESCOS

N°	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
1	ESPINACA	<p>DESCRIPCIÓN: LA ESPINACA (SPINACIA OLERACEA) ES UNA PLANTA HERBÁCEA CUYAS HOJAS, VERDES Y DISPUESTAS EN ROSETA, SE CONSUMEN TANTO CRUDAS COMO COCINADAS. LAS HOJAS TIENEN FORMA OVALADA Y ASPECTO RUGOSO, PUDIENDO SER ENTERAS O DENTADAS. ES MUY NUTRITIVA, SABROSA Y FÁCIL DE DIGERIR.</p>

		<p>LAS HOJAS FRESCAS DE COLOR VERDE INTENSO Y UNIFORME. CON TIEMPO DE CONSERVACIÓN EN EL FRIGORÍFICO DURANTE 15 DÍAS, ENVUELTAS EN UNA BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA.</p> <p>Presentación: atados en bolsa de plástico perforada</p>
2	COLIFLOR	<p>DESCRIPCIÓN: COLIFLOR SELECCIONADA DE PREFERENCIA TAMAÑO MEDIANO, EN ÓPTIMO ESTADO DE FRESCURA Y MADUREZ COMERCIAL, SIN OLOR, COLOR O SABOR QUE INDIQUE SU DESCOMPOSICIÓN, TURGENTES, RESISTENTES A LA MANIPULACIÓN, QUE EVITE PERDIDAS O MERMAS DURANTE SU TRANSPORTE Y POSTERIOR CONSERVACIÓN.</p> <p>PRESENTACIÓN: EN BOLSAS DE POLIETILENO AL PESO, ACONDICIONADO ES DECIR PERFORADAS PARA UNA BUENA VENTILACIÓN DE LAS MISMAS.</p>
3	BROCOLI	<p>DESCRIPCIÓN: BRÓCOLI SELECCIONADA DE PREFERENCIA TAMAÑO MEDIANO, EN ÓPTIMO ESTADO DE FRESCURA Y MADUREZ COMERCIAL, SIN OLOR, COLOR O SABOR QUE INDIQUE SU DESCOMPOSICIÓN, TURGENTES, RESISTENTES A LA MANIPULACIÓN, QUE EVITE PERDIDAS O MERMAS DURANTE SU TRANSPORTE Y POSTERIOR CONSERVACIÓN.</p> <p>PRESENTACIÓN: EN BOLSAS DE POLIETILENO ACONDICIONADAS ES DECIR PERFORADAS PARA UNA BUENA VENTILACIÓN DE LAS MISMAS.</p>
4	CAIHUA	<p>DESCRIPCIÓN: LA CAIGUA PROPIAMENTE DICHA, ES UNA BAYA TURGENTE, INDEHISCENTE, OVOIDE A OBLONGO, APUNTADO, CON LA PORCIÓN DISTAL DECURVADA, Y ALGO APLANADO. MIDE DE 10-20 CM DE LARGO POR 3-8 DE ANCHO. LA SUPERFICIE IRREGULAR, CON VETAS OSCURAS, PUEDE SER LISA O ALGO ESPINOSA. SU COLOR VARÍA DEL VERDE OSCURO AL BLANCO. PRESENTA ESTRÍAS LONGITUDINALES EN SU SUPERFICIE. EL MESOCARPIO DE COLOR BLANCO (DE 3-4 MM DE GROSOR), ES ESPONJOSO Y CONSTITUYE LA PARTE COMESTIBLE CON UN SABOR SEMEJANTE AL DEL PEPINO. LAS SEMILLAS, ALOJADAS EN EL INTERIOR HUECO DEL FRUTO, SON MÁS O MENOS CUADRADANGULARES, DE APROXIMADAMENTE 1,5 CM DE LONGITUD, NEGRAS Y RUGOSAS. SE DISTRIBUYEN EN DOS FILAS EN NÚMERO DE 12 NORMALMENTE.</p> <p>Presentación: en bolsa de polietileno biodegradable de 02 kilos como mínimo.</p>
5	CALABAZA	<p>DESCRIPCIÓN: LA CALABAZA ES UNA BAYA DE CÁSCARA DURA. ES EL FRUTO DE LAS CUCURBITÁCEAS (DEL GÉNERO CUCURBITA) Y ES UN FRUTO DE TIPO PEPÓNIDE. ALGUNOS AUTORES TAMBIÉN INCLUIEN A LOS FRUTOS DEL GÉNERO LAGENARIA, Y A LOS FRUTOS DE LAS PLANTAS DE LA FAMILIA DE LAS BIGNONIÁCEAS, COMO LOS "ÁRBOLES DE CALABAZAS" CRESCENTIA Y AMPHITECNA. LAS CALABAZAS SE ENCUENTRAN TANTO DE MANERA SILVESTRE COMO CULTIVADA. LAS CALABAZAS, INCLUIDAS LAS SILVESTRES, SON DE TAMAÑO GRANDE, DE MÁS DE 5 CM DE DIÁMETRO. PRESENTAN UNA GRAN VARIEDAD DE FORMAS, TAMAÑOS, TEXTURAS, SABORES Y COLORES. LOS FRUTOS SE PUEDEN COSECHAR TANTO MADUROS COMO INMADUROS, DEPENDIENDO DEL USO FINAL QUE SE LE DE AL FRUTO.</p> <p>PRESENTACIÓN: ..... A GRANEL, AL PESO POR UNIDAD.</p>
6	ACELGA	<p>DESCRIPCIÓN: ES UNA PLANTA HERBÁCEA BIENAL. SE CARACTERIZA POR SUS GRANDES HOJAS DE COLOR VERDE BRILLANTE. ES UNA VERDURA MUY APRECIADA YA QUE APORTA VITAMINAS, FIBRA, ÁCIDO FÓLICO Y SALES MINERALES CON UN ALTO CONTENIDO DE AGUA (48%).</p> <p>PRESENTACIÓN: EN BOLSA DE POLIETILENO BIODEGRADABLE DE 02 KILOS COMO MÍNIMO.</p>

7	TOMATE ITALIANO	<p>DEBE SER UN PRODUCTO DE PRIMERA CALIDAD, LIMPIO, FRESCO, ENTERO Y SANO, NO DEBE TENER RESIDUOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS, SIN MOHO, NI HONGOS, NI INDICIOS DE PUTREFACCIÓN, MALTRATO, O DESCOMPOSICIÓN. TAMAÑO DEL FRUTO DE 50 A 100 GR, NO MUY MADUROS. PRODUCTO DE COLOR ROJO BRILLANTE TIPO EXPORTACIÓN, DE FORMA REDONDA DE PULPA CARNOSA, DE SABOR AGRADABLE, NO MUY MADUROS; DEBE INTERNARSE EN JABAS DE PLÁSTICO.</p> <p>Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.</p>
8	LECHUGA SEDA	<p>DESCRIPCIÓN: LECHUGA SELECCIONADA DE PREFERENCIA TAMAÑO MEDIANO, EN ÓPTIMO ESTADO DE FRESCURA Y MADUREZ COMERCIAL, SIN OLOR, COLOR O SABOR QUE INDIQUE SU DESCOMPOSICIÓN, TURGENTES, RESISTENTES A LA MANIPULACIÓN, QUE EVITE PÉRDIDAS O MERMAS DURANTE SU TRANSPORTE Y POSTERIOR CONSERVACIÓN.</p> <p>PRESENTACIÓN: EN BOLSAS DE POLIETILENO ACONDICIONADAS ES DECIR PERFORADAS PARA UNA BUENA VENTILACIÓN DE LAS MISMAS.</p>
9	PEPINO MELÓN	<p>DESCRIPCIÓN: EL PEPINO MELÓN (TAMBIÉN LLAMADO PEPINO DULCE O MELÓN DE ÁRBOL) ES UNA FRUTA TÍPICA DE LA REGIÓN ANDINA DE SUDAMÉRICA. SE TRATA DEL FRUTO DE UNA PLANTA DE LA ESPECIE SOLANUM MURICATUM, CUYA APARIENCIA ES SIMILAR A LA DE UN MELÓN Y UNA PAPACHA, AUNQUE SU SABOR ES SIMILAR AL PEPINO.</p> <p>Presentación: en cajas de cartón, de 05 aprox.</p>
10	ZANAHORIA	<p>DESCRIPCIÓN: LA ZANAHORIA (DAUCUS CAROTA) ES UNA HERBÁCEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELÍFERAS DE LA ESPECIE MUCUS CAROTA. ES UNA VERDURA DURA, BIANUAL Y DE CLIMA FRÍO, QUE CRECE POR LA RAÍZ GRUESA QUE PRODUCE EN LA PRIMERA ESTACIÓN DE CRECIMIENTO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO – ORGANOLÉPTICAS</p> <p>FORMA: ..... ES UNA RAÍZ GRUESA Y ALARGADA, APARIENCIA CÓNICA.</p> <p>TAMAÑO: ..... SUELEN TENER ENTRE 15 A 17 CM SIN EMBARGO, PUEDEN ALCANZAR HASTA LOS 20 CM DE LARGO Y UN POCO MÁS, SU PESO OSCILA ENTRE 100 Y 250 G.</p> <p>Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.</p> <p>Textura: Dura, sólida.</p> <p>Sabor: Su sabor es ligeramente dulce.</p> <p>Presentación</p> <p>Las zanahorias deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las zanahorias deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.</p> <p>Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.</p>
11	BETERRAGA	<p>DESCRIPCIÓN: LA BETARRAGA (BETA VULGARIS), ES UNA HORTALIZA RAÍZ DE FORMA GLOBULAR CILÍNDRICA O CÓNICA.</p> <p>PRESENTACIÓN</p> <p>LAS BETARRAGAS DEBERÁN ESTAR LIMPIAS, FRESCAS, ENTERAS Y SANAS. PERTENECERÁN AL MISMO CULTIVAR Y DEBERÁN TENER UN GRADO DE MADUREZ COMERCIAL, QUE LES PERMITA SOPORTAR EL MANIPULEO,</p>

		<p>TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN EN BUENAS CONDICIONES. LAS BETARRAGAS DEBERÁN SER ACONDICIONADAS, DE TAL MANERA QUE ESTÉN PROTEGIDOS, VENTILADOS Y BIEN PRESENTADOS.</p> <p>LAS BETARRAGAS SE DEBERÁN ENVASAR PARA EL EXPENDIO AL POR MAYOR EN ATADOS LIBRES DE HOJAS (O SIN TALLO), SIENDO DEFINIDA LA CANTIDAD DE BETARRAGAS POR UNIDAD DE ATADO, POR LA ENTIDAD CONTRATANTE EN SUS BASES. ESTAS BETARRAGAS TAMBIÉN PODRÁN SER ENVASADAS EN SACOS DE POLIETILENO 25 KG A 50 KG, ESTA PRECISIÓN TAMBIÉN SERÁ HECHA POR LA ENTIDAD CONTRATANTE EN SUS BASES.</p>
12	RABANITO	<p>DESCRIPCIÓN: RAPHANUS SATIVUS, EL RÁBANO, ES UNA ESPECIE DE LA FAMILIA BRASSICACEAE QUE SE CULTIVA POR SUS RAÍCES COMESTIBLE.</p> <p>PRESENTACIÓN: EN ATADOS AL PESO.</p>
13	APIO	<p>DESCRIPCIÓN: LAS HOJAS DEBEN TENER DE 35 A 50 CM. DE TAMAÑO, SE ENCUENTREN DEBIDAMENTE FRESCAS, LIMPIAS Y SANAS, DEBIENDO SER SU GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO.</p> <p>DE PRIMERA CALIDAD Y DEBIDAMENTE SELECCIONADO, NO DEBE TENER RESIDUOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS (INSECTICIDAS Y FUNGICIDAS).</p> <p>PRODUCTO NACIONAL, SU PRESENTACIÓN DEBE CONTENER SIGNOS DE HABER SIDO COSECHADOS EN UN MISMO CULTIVO.</p> <p>En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p> <p>Presentación en atados.</p> <p>Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.</p>
14	PORO	<p>ESTE PRODUCTO DEBE SER DE PRIMERA CALIDAD, LIMPIOS, FRESCOS, ENTEROS Y SANOS, NO DEBE TENER RESIDUOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS, SIN MOHO, NI HONGOS, NI INDICIOS DE PUTREFACCIÓN, MALTRATO, Ó DESCOMPOSICIÓN.</p> <p>PRESENTACIÓN EN ATADOS. TAMAÑO DE PRODUCTO DE 30 A 40 CM. COMO PROMEDIO.</p> <p>REF. TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.</p>
15	CEBOLLA	<p>BULBOS DE PRIMERA CALIDAD, LIMPIOS, FRESCOS, ENTEROS Y SANOS, DEBIENDO SER SU GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, DE TAMAÑO UNIFORME, NO DEBE TENER RESIDUOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS (INSECTICIDAS Y FUNGICIDAS).</p> <p>EL ENVASADO DE SER EN ENVOLTURA DE MALLAS, ADECUADAS PARA FACILITAR SU TRANSPORTE, MANIPULEO</p> <p>REF. TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS.</p>
16	PIMIENTO VERDE	<p>DESCRIPCIÓN: DE LA FAMILIA CAPSICUM ANNUUM, LLAMADO COMÚNMENTE PIMIENTO, DE TODAS LAS INNUMERABLES FORMAS, TAMAÑOS, COLORES Y SABORES DE SUS FRUTOS.</p> <p>PRESENTACIÓN: ... EN BOLSA DE POLIETILENO BIODEGRADABLE DE 03 KILOS COMO MÍNIMO.</p>
17	VAINITA	<p>DESCRIPCIÓN: EL PRINCIPAL USO DE LOS EJOTES VERDES ES CULINARIO. SE SUELEN CONSUMIR ENTEROS Y SE RECOLECTAN HABITUALMENTE CUANDO SON JÓVENES DE UNOS 10 CM DE LARGO.</p> <p>PRESENTACIÓN: ... EN BOLSA DE POLIETILENO BIODEGRADABLE DE 03 KILOS COMO MÍNIMO.</p>

18	PIÑA GOLDEN	<p>DESCRIPCIÓN GENERAL: LA PIÑA ES UNA FRUTA OBTENIDA DE <i>ANANAS COMOSUS L.</i> DE LA FAMILIA <i>BROMELIACEAE</i>. LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, FIRME, JUGOSA Y DULCE.</p> <p>LAS PIÑAS DEBERÁN HABERSE RECOLECTADO CUIDADOSAMENTE Y HABER ALCANZADO UN GRADO APROPIADO DE DESARROLLO Y MADUREZ, DE CONFORMIDAD CON LOS CRITERIOS PECULIARES DE LA VARIEDAD Y/O TIPO COMERCIAL Y LA ZONA EN QUE SE PRODUCEN; EL DESARROLLO Y CONDICIÓN DE LAS PIÑAS DEBERÁN SER TALES QUE LES PERMITAN SOPORTAR EL TRANSPORTE Y LA MANIPULACIÓN; Y LLEGAR EN ESTADO SATISFACTORIO AL LUGAR DE DESTINO.</p> <p>PRESENTACIÓN: ..... EN CAJAS DE MADERA O CARTÓN AL PESO.</p>
19	FRIJOL CHINO	<p>DESCRIPCIÓN GENERAL: EL FRIJOL CHINO (<i>VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP</i>) ES UNA LEGUMINOSA TROPICAL-SUBTROPICAL CONSUMIDA COMO VERDURA, LA CUAL SE HA SEMBRADO EN DIVERSAS REGIONES DE PAÍSES EN DESARROLLO, EN DONDE REPRESENTA CASI LA MITAD DEL TOTAL DE PROTEÍNA EN LA DIETA ALIMENTICIA</p> <p>PRESENTACIÓN: EN BOLSAS DE POLITILENO MINIMOS DE 02 KG</p>
20	CARNE DE PAVO (FILETE DE PECHUGA)	<p>TIPO DE CORTE: PECHUGA EN FILETE, PERFECTAMENTE PROCESADO, FRESCO, NO DEBIENDO TENER MÁS DE 12 HORAS DE SACRIFICADO.</p> <p>PIEZAS OBTENIDAS A PARTIR DE PAVO TIPO CARNE, CON MASA MAYOR DE 8 KILOS, LUEGO DE BENEFICIADO, DE CONFORMACIÓN ÓPTIMA (PECHO ENTERO), COBERTURA DE GRASA BIEN DISTRIBUIDA, NO DEBERÁN PRESENTAR MAGULLADURAS, NI SIGNOS DE QUEMADURAS POR FRÍO O POR ESCALDADO, NI LACERACIONES DE PIEL, TAMPOCO DESARTICULACIONES, PIEL SIN FOLÍCULOS PILOSOS.</p> <p>LA PROCEDENCIA SERÁ DE ANIMALES SANOS, BENEFICIADOS BAJO INSPECCIÓN SANITARIA POR MATADEROS AUTORIZADOS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE (SENASA).</p> <p>EL TRANSPORTE DEL PRODUCTO SERÁ REALIZADO EN JAVAS DE PLÁSTICO FÁCILMENTE HIGIENIZABLES, DEBERÁ ESTAR DEBIDAMENTE IDENTIFICADO, SEÑALANDO CONDICIÓN Y CALIDAD SANITARIA, FECHA DE FAENAMIENTO ADEMÁS DEL PESO NETO Y BRUTO.</p> <p>PRESENTACIÓN: CADA FILETE DE 150 GRS APROX EN BOLSAS TRANSPARENTES DE 05 K APROX.</p> <p>REF. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 Y TABLA PERUANA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS</p>

## ITEM N° 03: CONDIMENTOS Y ESPECERIAS

N°	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
1	PIMIENTA ENTERA	<p>Es el fruto del árbol de la pimienta (<i>Piper nigrum L.</i>), recolectado antes de su maduración y desecado. No deberá contener ninguna materia extraña.</p> <p><u>Características Organolépticas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecto: poco heterogéneo grueso o fino.</li> <li>- Color: Ceniza oscura, mezcla de partículas negras y partículas plomizas.</li> <li>- Olor: Característico, aromático y punzante.</li> </ul>

		<p>- Sabor: Picante.</p> <p><u>Requisitos físico-químicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad: Máx. 13%</li> <li>- Cenizas: Máx. 7%</li> <li>- Residuo mineral fijo soluble en agua: Máx 3.5%</li> <li>- Residuo mineral fijo insoluble en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%</li> <li>- Extracto éter: Mín. 7%</li> <li>- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 8%</li> <li>- Fibra cruda: Máx. 15%</li> <li>- Aceite esencial: Mín. 1%</li> </ul> <p><u>Requisitos microbiológicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Numeración de bacterias aerobias: <math>\leq 10^5</math> UFC/g</li> <li>- Numeración de bacterias anaerobias: <math>\leq 10^4</math> UFC/g</li> <li>- Numeración de Enterobacteriacias: <math>\leq 10</math> UFC/g</li> <li>- Salmonella y Shigella: Ausencia</li> <li>- Numeración de bacterias del género Coli: <math>\leq 0.1</math>/g</li> <li>- E. coli: Ausencia</li> <li>- Staphylococcus aureus: Ausencia</li> <li>- Streptococcus: Ausencia</li> <li>- Numeración de Bacillus cereus: <math>\leq 10</math> UFC/g</li> <li>- Numeración de Clostridium sulfitoreductor: <math>\leq 50</math> UFC/g</li> <li>- Numeración de hongos y levaduras: <math>\leq 10</math> UFC/g</li> </ul> <p>No deberá presentar parásitos.</p> <p><u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos</li> <li>- No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.</li> <li>- No se permitirá materia terrosa, bayas y pedúnculos.</li> <li>- El envase deberá proteger a la pimienta de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas.</li> </ul> <p>El envase requerido es el siguiente: En bolsa o balde de plástico de hasta 20 Kg.</p> <p>Vida útil: Mínimo 6 meses</p>
2	COMINO MOLIDO	<p>Son los frutos finamente molidos del <i>Cuminum cyminum</i>, deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.</p> <p><u>Características Organolépticas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecto: Fruto molido.</li> <li>- Color: Pardo verduzco.</li> <li>- Olor: Aromático característico.</li> <li>- Sabor: Característico.</li> </ul> <p><u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.</li> <li>- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos.</li> <li>- No podrá ser aromatizado artificialmente.</li> <li>- El envase deberá proteger al comino de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y químicas.</li> </ul>



		En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 20 Kg. Vida útil: 12 meses
3	PALILLO MOLIDO	<p>Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especia Curcuma long Linnaeus.</p> <p><u>Requisitos químicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad: Máx. 10%</li> <li>- Cenizas totales (m/m): Máx. 8%</li> <li>- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): Máx. 1.5%</li> <li>- Cúrcuma Mín.: 2%</li> <li>- Extracto alcohólico: Mín. 5%</li> <li>- Extracto etéreo: mín 10%</li> <li>- Fibra Máx: 5%</li> <li>- Aceite esencial: Mín. 4%</li> </ul> <p><u>Requisitos higiénico-sanitarios:</u></p> <p>La cúrcuma entera deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.</p> <p><u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.</li> <li>- El contenido de impurezas no excederá del 2% (m/m).</li> <li>- Deberá estar exenta de colorantes artificiales.</li> <li>- Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.</li> <li>- El envase deberá ser un envase limpio, sano y seco, hechos de un material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles. El envase requerido es el siguiente:</li> </ul> <p>En presentación de bolsa, o balde plástico de hasta 20 Kg.</p> <p>Vida útil: Mínimo 12 meses</p>
4	GLUTAMATO MONOSODICO	<p>El glutamato de sodio, también conocido como glutamato monosódico (GMS, MSG en inglés) es la sal sódica del ácido glutámico, uno de los aminoácidos no esenciales más abundantes en la naturaleza.</p> <p>El glutamato monosódico (ampliamente conocido como ajinomoto, por el nombre su principal fabricante) es una sal utilizada en cocina como potenciador del sabor, que permite además reducir el uso de sal común y aportando un sabor especial denominado "umami" por los japoneses.</p> <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <p>ORGANOLEPTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- COLOR: Blanco.</li> <li>- OLOR : inodoro.</li> <li>- SABOR : insípido.</li> <li>- ASPECTO : Granulado.</li> </ul> <p>FISICOQUIMICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ph : 2.7 – 3.0</li> <li>- Actividad de Agua : 0.98</li> <li>- Brix : 43 - 48</li> </ul>



		<p>- Sal : 2.2 – 2.8</p> <p>MICROBIOLOGICAS:</p> <p>- Detección de salmonella en 25g : ausencia</p> <p>- Staphylococcus : ausencia</p> <p>- Bacillus cereus : ausencia</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>EN BOLSAS DE 1KG.</p> <p>TIEMPO DE VIDA ÚTIL: SE ESTABLECE 24 MESES DE VIDA ÚTIL, DESDE EL INTERNAMIENTO.</p>
5	ACHIOTE MOLIDO	<p>Es el producto constituido por las semillas maduras, previamente secas, de la especia Bixa Orellana, este solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.</p> <p>En general deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.200 1982 (revisada en el 2018).</p> <p>Requisitos químicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HUMEDAD: MÁX. 12%</li> <li>- CENIZAS TOTALES (M/M): MÁX. 6%</li> <li>- CENIZAS INSOLUBLES EN ÁCIDO CLORHÍDRICO AL 10% (M/M): 1%</li> <li>- EXTRACTO ALCOHÓLICO: MÍN. 3%</li> <li>- EXTRACTO ÉTEREO: MÍN. 4%</li> <li>- FIBRA: MÁX. 15%</li> <li>- REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:</li> <li>- NUMERACIÓN DE BACTERIAS AEROBIAS: ≤105 UFC/G</li> <li>- NUMERACIÓN DE ENTEROBACTERIAS: ≤102 UFC/G</li> <li>- SALMONELLA: AUSENCIA/ 50G</li> <li>- NUMERACIÓN DE BACTERIAS COLIFORMES: ≤102 UFC/G</li> <li>- E. COLI: AUSENCIA</li> <li>- STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA: AUSENCIA</li> <li>- NUMERACIÓN DE CLOSTRIDIUM SULFITOREDUCTOR: ≤10 UFC/G</li> <li>- NUMERACIÓN DE HONGOS Y LEVADURAS: ≤102 UFC/G</li> <li>- REQUISITOS HIGIENICO SANITARIOS:</li> <li>- LAS SEMILLAS DE ACHIOTE DEBERÁN ESTAR LIBRES DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS Y/O FRAGMENTOS, MOHOS Y DE CUALQUIER OTRO AGENTE CONTAMINANTE.</li> </ul> <p>..... PRESENTACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- NO DEBERÁ PRESENTAR AGREGADOS DE FÉCULAS EXTRAÑAS A LAS ESPECIES.</li> <li>- EL CONTENIDO DE IMPUREZAS NO EXCEDERÁ DEL 3% (M/M)</li> <li>- ESTARÁ LIBRE DE CUALQUIER OLOR Y SABOR EXTRAÑO.</li> <li>- DEBERÁ ESTAR EXENTO DE COLORANTES ARTIFICIALES.</li> <li>- EL ACHIOTE DEBERÁ COMERCIALIZARSE EN ENVASES QUE SE ENCUENTREN EN CONDICIONES HIGIÉNICAS, QUE NO TRANSMITAN AL PRODUCTO SUSTANCIAS</li> </ul>

		<p>DESAGRADABLES Y QUE LA PROTEJAN ADECUADAMENTE CONTRA LA ABSORCIÓN DE HUMEDAD Y LA CONTAMINACIÓN.</p> <p>EN PRESENTACIÓN DE BOLSAS DE PLÁSTICO DE HASTA 20 KG.</p> <p>VIDA ÚTIL: 6 MESES</p>
6	HONGOS Y LAUREL	<p>Son las hojas enteras, secas del <i>Laurus nobilis</i>.</p> <p><u>Requisitos organolépticos:</u>  Tamaño: de 2 Cm a 5 Cm.  Color: Verde claro a verde oscuro.  Aspecto: Característico del producto.  Sabor: Característico del producto.</p> <p><u>Requisitos químicos:</u>  Humedad (m/m): 8 a 10%  Cenizas totales (m/m) en base seca: Máx. 1%  Cenizas insolubles en ácido clorhídrico: Máx. 1%  Fibra (m/m): Máx. 20%  Contenido de aceite esencial (Cineol): Mín. 1.5%</p> <p><u>Requisitos microbiológicos:</u>  Numeración de microorganismos aerobios estrictos o facultativos: &lt;10 UFC/g  Numeración de Clostridium sulfitorreductor: &lt;10 UFC/g  Numeración de bacterias del género Coli: &lt;10 UFC/g  E. coli: Ausencia  Numeración de hongos y levaduras: ≤10 UFC/g  Salmonella y Shigella: Ausencia/20g</p> <p><u>Presentación:</u>  No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.  No deberá contener materias extrañas al producto.  No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.  No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.  Deberá estar libre de peciolo y tallos.  Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. La siguiente materia, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará sus características físicas y químicas, ni comunicará sabores extraños al producto. Deberá ser impermeable al aceite, al aire y al agua.  La presentación requerida es en bolsas o frascos de hasta 50 Kg.  Vida útil: 6 meses</p> <p><u>Rotulado:</u>  El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y además deberá contener la leyenda "laurel" seguido de su clasificación (entero).  En forma específica en cada envase o rótulo adherido deberá especificarse lo siguiente:  Nombre del producto y nombre comercial  Nombre y dirección del procesador o envasador  Peso neto.  Lugar de procedencia  Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS HONGOS DESECADOS</p> <p>Producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas.</p>

		<p><u>Criterios de calidad:</u></p> <p>Color, olor y sabor: Propios de la especie.</p> <p>Contenido de agua: Máx. 13%</p> <p><u>Defectos permitidos:</u></p> <p>Impurezas minerales: Máx. 2%</p> <p>Impurezas orgánicas de origen vegetal: Máx. 0.02% en peso.</p> <p>Contenido de hongos dañados por larvas: Máx. 10%</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el internamiento a nuestra Entidad.</p> <p>Se debe impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por ácaros o insectos, en particular polillas y gorgojos.</p> <p>Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.</p> <p><u>Rotulado:</u></p> <p>Cada envase o rótulo adherido deberá especificar lo siguiente:</p> <p>Nombre del producto y nombre comercial</p> <p>Nombre y dirección del procesador o envasador</p> <p>Peso neto.</p> <p>Lugar de procedencia</p> <p>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</p> <p><u>Transporte:</u></p> <p>Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.</p>
7	PIMIENTO MORRON	<p>Descripción: de la familia Capsicum annum, llamado comúnmente pimiento, de todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos.</p> <p>Presentación: en bolsa de polietileno biodegradable de 03 kilos como mínimo.</p>
8	AJI PANCA SECO SIN SEMILLAS	<p>Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens</p> <p><u>Características:</u></p> <p>De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.</p> <p>El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.</p> <p>La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%,</p> <p>Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.</p> <p>El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.</p> <p>El producto debe haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>A granel, en bolsas plásticas de primer uso, resistentes, de hasta cinco (5) Kg.</p> <p><u>Transporte:</u></p> <p>Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán</p>

		transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.
9	OREGANO SECO	<p>Hojas secas del género perenne <i>Origanum</i>, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde-grisáceo a una verde oliva.</p> <p><u>Requisitos sensoriales:</u></p> <p>Aspecto: conforme al tipo de que se trate  Color: Verde-grisáceo a una verde oliva.  Sabor y olor: Olor fuerte y aromático y sabor característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo exento de olor a humedad y de otros olores extraños.  No deberá tener materias extrañas al producto, como restos de origen animal, vegetal o mineral, distintos al producto.</p> <p>Debe presentar ausencia de insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos microbiológicos contemplados en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190 así como con los requisitos químicos y físicos contemplados en la Tabla N° 03 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190:2011/ENM 1 2013.</p> <p>Vida útil: Hasta seis (6) meses.</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg.</p> <p><u>Rotulado</u></p> <p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.</p> <p><u>Transporte:</u></p> <p>Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.</p>
10	SUSTANCIA DE RES	<p>Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles un toque especial</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños.</p> <p>Vida útil: hasta 06 meses.</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación,</p>

		<p>transporte y almacenaje.</p> <p><u>Rotulado</u></p> <p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.</p> <p><u>Transporte:</u></p> <p>Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.</p>
1 1	SUSTANCIA DE GALLINA	<p>Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de gallina, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles un toque especial</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños.</p> <p>Vida útil: hasta 06 meses.</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.</p> <p><u>Rotulado</u></p> <p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.</p> <p><u>Transporte:</u></p> <p>Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.</p>
1 2	REFRESCO INSTANTÁNEO	<p>Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario.</p> <p>El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de la que proceden. El producto se debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS:</u></p> <p><u>ORGANOLEPTICAS:</u></p> <p>COLOR: Varios.</p>

		<p>OLOR: característico.</p> <p>SABOR : Característico Fresa, Maracuya, Piña, Naranja y Chicha Morada</p> <p>ASPECTO: Polvo.</p> <p><u>ISICOQUIMICAS:</u></p> <p>Sólidos solubles por lectura</p> <p>refractométrica a 20°C (°Brix): Max 13 %</p> <p>pH a 20°C : Max 4 %</p> <p>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %: Min 0.2%</p> <p><u>MICROBIOLOGICAS:</u></p> <p>Recuento de microorganismos mesófilos ufc / gr o ml:100/300 ufc</p> <p>Recuento E. coli ufc / gr o ml: ≤ 10 ufc/g</p> <p>Recuento de mohos y levaduras ufc / gr o ml: 10/100 ufc</p> <p><u>PRESENTACION:</u></p> <p>El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.</p> <p>En presentación de sobres estos a su vez en su display, en cajas de cartón resistente para su empleo.</p> <p>Tiempo de vida útil: Se establece 06 meses de vida útil, desde el internamiento.</p>
1 3	CANELA ENTERA	<p>Son las capas de corteza interna, entera de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género Cinnamomun. Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza externa, la corteza interna y el parénquima cortical. Estas son convenientemente secadas. Se presentan bajo la forma de cilindros o tubos.</p> <p><u>Características Organolépticas:</u></p> <p>Aspecto: Cáscara en forma de tubos o cilindros.</p> <p>Color: Pardo amarillento opaco.</p> <p>Olor: Característico, aromático.</p> <p>Sabor: Azucarado ligeramente picante.</p> <p><u>Requisitos físico-químicas:</u></p> <p>Humedad: Máx. 12%</p> <p>Almidón: Máx.22%</p> <p>Cenizas totales: Máx. 5%</p> <p>Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%</p> <p>Extracto alcohólico: Mín. 5%</p> <p>Aceite esencial: Mín. 1.5%</p> <p>Extracto etéreo: 0.8%</p> <p><u>Requisitos microbiológicos:</u></p> <p>Numeración de bacterias aerobias: ≤10<sup>5</sup> UFC/g</p> <p>Numeración de bacterias anaerobias: ≤10<sup>4</sup> UFC/g</p> <p>Numeración de enterobacteriacias: ≤10 UFC/g</p>

		<p>Salmonella y Shigella: Ausencia Numeración de bacterias del género Coli: <math>\leq 0.1/g</math> E. coli: Ausencia Staphylococcus aureus: Ausencia Streptococcus: Ausencia Numeración de Bacillus cereus: <math>\leq 10</math> UFC/g Numeración de Clostridium sulfitorreductor: <math>\leq 50</math> UFC/g Numeración de hongos y levaduras: <math>\leq 10</math> UFC/g <u>Presentación:</u>  No deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie. No deberá ser aromatizada artificialmente. No deberá presentar materias extrañas en un porcentaje superior al 1%. Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. El envase deberá proteger a la canela de la humedad y contaminaciones. El material que se indica a continuación, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y/o químicas. En presentación de bolsas de plástico o papel de hasta 50 Kg.  Vida útil: Mínimo 6 meses  <u>Rotulado:</u> El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificar lo siguiente: Nombre del producto y nombre comercial Nombre y dirección del procesador o envasador Peso neto Lugar de procedencia Fecha de envasado y fecha de vencimiento. <u>Transporte:</u> Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.</p>
1 4	CLAVO DE OLOR	<p>Características: De tamaño, olor y sabor característico, seco. color marrón oscuro y/o claro según el producto, libre de partículas extrañas, y envasado en material de Polietileno de buena protección de 1 Kg., sin indicios de haber sido fumigado.</p>
1 5	VINAGRE BLANCO	<p>Fecha de vencimiento: Mínimo de seis (6) meses. <u>Presentación:</u> En botella de 250 ml, 500 mml o de 01 litro. Herméticamente sellado y con precinto de seguridad. <u>Rotulado</u> La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento. <u>Transporte:</u> Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.</p>



1 6	SILAO	<p>Producto elaborado a base de soya, de calidad "primera"</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. El envase requerido es el siguiente:</p> <p>Botella de PET hasta de 5 litros.</p> <p>Vida útil: Hasta seis (06) meses.</p> <p><u>Rotulado</u></p> <p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.</p>
1 7	KION ENTERO	<p>Jengibre entero fresco, que procede de rizomas fibrosas de forma irregular y de longitud no mayor de 20 cm. Semejando una mano, presentará ramificaciones o "dedos" de 3 cm a 6 cm de largo, y de 1 cm a 2 cm de ancho.</p> <p>No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.</p> <p>No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor al 2,0%</p> <p>No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos; en cantidades superiores a las descritas en el numeral 5.5 de la Norma Técnica Peruana N° 209.220.1984 (revisada el 2015) o cualquier otro agente biológico, químico o físico.</p> <p>No deberá ser aromatizado artificialmente.</p> <p><u>Características organolépticas:</u></p> <p>Olor: Característico del producto. No presentará olores desagradables.</p> <p>Sabor: Picante, característico del producto. No presentará sabor a rancio y amargo.</p> <p>Color: Corteza marrón pálido y sin corteza blanco amarillento.</p> <p><u>Características químicas:</u></p> <p>Deberá cumplir con las características químicas establecidas en la Tabla N° 1 del numeral 5.4 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)</p> <p><u>Requisitos microbiológicos:</u></p> <p>Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>Envase: Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas.</p> <p>Presentación de hasta cinco (5) Kg.</p> <p><u>Rotulado</u></p> <p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, peso neto, número de lote.</p>



		<u>Transporte:</u> Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.
18	ESCENCIA DE VAINILLA	Es la esencia aromática, con aroma a vainilla. Es un endulzante sin calorías. <u>Presentación:</u> Botellas de plástico por 1 litro. <u>Rotulado</u> La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento. <u>Transporte:</u> Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.
19	MANI ENTERO	Características: El producto debe estar en buen estado, de olor agradable y fresco, no rancio y libre de aflatoxinas, sin muestras de partículas extrañas, seco, entero y no tener más del 1% de maní dañado, envasado en bolsas de polietileno de 5 kg. Embazado y empacado: El envase primario y secundario debe cumplir con los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productora, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento.
20	MELOCOTON SECO	Las frutas desecadas consisten en un proceso de desecación –natural o artificial- que permite secar la fruta reduciendo su contenido en agua drásticamente, mientras que aumenta su contenido en hidratos de carbono simples y en nutrientes esenciales. <u>CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN</u> Forma: Su fruto posee forma redondeada tamaño medio, pulpa amarilla, de textura firme y sabroso al gusto. Color: amarillo - anaranjado. Sabor: dulce puro e intenso. <u>PRESENTACIÓN:</u> Bolsa de papel por 02 kilogramos.
21	HIGO SECO	Las frutas desecadas consisten en un proceso de desecación –natural o artificial- que permite secar la fruta reduciendo su contenido en

		<p>agua drásticamente, mientras que aumenta su contenido en hidratos de carbono simples y en nutrientes esenciales.</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN</u></p> <p>Tipo: de color negra</p> <p>Forma: se presenta aplastado, y con pulpa amarillenta y viscosa.</p> <p>Color: gris violeta o pardo,</p> <p>Sabor: dulce puro e intenso.</p> <p><u>PRESENTACIÓN:</u></p> <p>Bolsa de papel por 02 kilogramos.</p>
2 2	TUCO	<p>No deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen descomposición.</p> <p>Vida útil: 06 meses.</p> <p><u>Presentación:</u></p> <p>En sobres de 100 gr., resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.</p> <p><u>Rotulado</u></p> <p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.</p> <p><u>Transporte:</u></p> <p>Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.</p>
2 3	GALLETA SODA	<p>ES UN TIPO DE GALLETA QUE CONSISTE EN UN CRACKER FINO Y USUALMENTE CUADRADO HECHO DE HARINA BLANCA, GRASA ALIMENTARIA, LEVADURA Y CON SAL.</p> <p><u>PRESENTACIÓN</u></p> <p>CAJAS DE 02 KG. HERMÉTICAMENTE CERRADA.</p> <p>CALIDAD DE PRIMERA, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO</p> <p>REGISTRO SANITARIO VIGENTE.</p> <p>Rotulado deberá indicar nombre del fabricante, fecha de producción y fecha de vencimiento.</p>
2 4	CHICHA DE JORA	<p>La chicha de jora (en lengua quechua Aqha y en lengua kichwa Aswa1) es una bebida fermentada oriunda de Sudamérica, particularmente difundida en Perú, Bolivia y Ecuador. Presenta diversas variedades según la región, pero su preparación se compone principalmente de la «jora», es decir, maíz malteado. Es elaborada desde la época preincaica siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina.</p> <p>Si bien técnicamente es una cerveza artesanal de maíz, debido a que para su preparación se requiere maltear el grano, para posteriormente ser fermentado, el grado alcohólico de la misma varía de acuerdo a la</p>

		<p>región y al «chichero».</p> <p><u>PRESENTACIÓN</u></p> <p>Botella de 03 de Litros</p>
2 5	COCO RALLADO	<p>El coco rallado es un ingrediente que se obtiene al rallar la pulpa del coco seco. El color y sabor del coco rallado se atribuye a su alto contenido de azúcares y aceites. El coco rallado suele encontrarse en la mayoría de los supermercados del mundo, envasada en lata y pequeñas bolsas.</p> <p><u>PRESENTACION</u></p> <p>Bolsa de papel por 02 kilogramos.</p>
2 6	AJOS MOLIDO	<p>Es el producto elaborado con ajos sanos, limpios, pelados, triturados o finamente picados, conservadas en sal, vinagre u otro conservante permitido, con o sin adición de aceite y estabilizadores. Se deberá emplear en la elaboración del producto, un mínimo de 70% de ajos.</p> <p><u>Requisitos organolépticos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistencia: Pastosa.</li> <li>- Color: Blanco cremoso.</li> <li>- Olor: Característico.</li> <li>- Sabor: Característico, ligeramente picado y salado.</li> </ul> <p><u>Requisitos químicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad: Máx. 65%</li> <li>- Cenizas totales: Máx. 22.5%</li> <li>- Cloruro de sodio: Máx. 20,0 %</li> <li>- Acidez expresada como ácido acético: Mín. 3.5%</li> <li>- pH: Máx. 4</li> </ul> <p><u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se deberá comercializar en los siguientes envases, los cuales deberán proteger al producto de la contaminación ambiental; debe ser inerte a la acción del contenido y que no comunique a estos sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Frascos/ galoneras/ baldes de PET de hasta 50 Kg. Vida útil: 06 meses</li> </ul> <p><u>Rotulado:</u></p> <p>El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y NTP 209.122.</p> <p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre del producto y nombre comercial</li> <li>- Nombre y dirección del procesador o envasador</li> <li>- Peso neto</li> <li>- Lugar de procedencia</li> <li>- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>- Cualquier otro requerido por el comprador</li> </ul> <p><u>Transporte:</u></p> <p>Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.</p>
2 7	ALGARROBI NA	<p>La algarrobina es un producto derivado de la algarroba, fruto maduro del algarrobo (Prosopis pallida). Con los frutos maduros del algarrobo</p>

	<p>se prepara un hervido del que se concentran los azúcares naturales. Una vez hervidas las algarrobas, se prensan.</p> <p>El extracto resultante es filtrado y se somete después a evaporación para llegar a un resultado final de carácter viscoso.</p> <p><u>PRESENTACION:</u> Botellas de 01 litro.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 9. CONDICIONES DE OPERACIONES

DEBERÁN CUMPLIR Estrictamente con las características técnicas y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia (país o lugar de origen) y presentación.

## 10. EMBALAJE Y ROTULADO

LOS ENVASES DE LOS PRODUCTOS DEBERÁN SATISFACER LAS CONDICIONES DE HIGIENE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA NECESARIAS PARA ASEGURAR LA MANIPULACIÓN, EL TRANSPORTE Y LA CONSERVACIÓN APROPIADA DE LOS ALIMENTOS, DEBERÁN ESTAR EXENTOS DE CUALQUIER MATERIA Y OLORES EXTRAÑO; ADECUADO PARA FACILITAR SU TRANSPORTE, MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y EMPLEO.

TODOS LOS PRODUCTOS SERÁN ENVASADOS CON LOS DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN EL ENVÍO, ADemás DE LOS REQUISITOS APLICABLES ESPECIFICADOS EN LA “NTP 209-038 ALIMENTOS ENVASADOS – ETIQUETADO”, DEBERÁN INDICAR EN IDIOMA ESPAÑOL, PUDIENDO LLEVAR ADemás INSCRIPCIONES EN OTRO IDIOMA SIEMPRE QUE NO APAREZCA EN FORMA MÁS DESTACADA, LO SIGUIENTE:

- Nombre del producto indicando la clase y variedad.
- Grado de calidad primera segunda, tercera.
- Contenido neto aproximado en kilogramos y/o Litros.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- El país de origen.

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

## 11. TRANSPORTE Y SEGUROS

EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA PERSONAS SE EFECTUARÁ EN CAJAS, CANASTAS, SACOS U OTROS ENVASES APROPIADOS QUE EVITEN EL CONTACTO DEL MISMO CON EL SUELO O PLATAFORMA DEL TRANSPORTE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL D.S. 007-98-SA REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

EL MEDIO DE TRANSPORTE DEBERÁ CONTAR CON LA DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA SU TRASLADO FINAL AL ALMACÉN DE LA ENTIDAD, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 3.1.5. LUGAR DE ENTREGA; DEBIENDO TOMAR LAS MEDIDAS NECESARIAS, QUE ASEGUREN LA ENTREGA DE LOS BIENES EN LAS CONDICIONES REQUERIDAS.

## 12. GARANTÍA COMERCIAL

EL POSTOR PRESENTARÁ UNA DECLARACIÓN JURADA DE GARANTÍA COMERCIAL EN LA CUAL SE COMPROMETA, EN CASO DE ENCONTRARSE ALGÚN DEFECTO O ALTERACIÓN POSTERIOR A LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DEL BIEN, A SUBSANAR O REALIZAR EL CAMBIO RESPECTIVO EN UN PLAZO DE DOS (02) DÍAS CALENDARIO, SIN REPRESENTAR COSTO ALGUNO A LA ENTIDAD DEL ÍTEM AL QUE SE PRESENTE. SE LE COMUNICARÁ AL CONTRATISTA QUE EL BIEN ESTÁ DEFECTUOSO (POSTERIOR A LA RECEPCIÓN: DENTRO DE LAS 24 HORAS, DESPUÉS DE RECIBIDO EL BIEN) Y MEDIANTE OFICIO; POR MEDIO DEL CORREO ASIGNADO EN LA DECLARACIÓN JURADA CORRESPONDIENTE.

## 13. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán a requerimiento de la Entidad, en el plazo de dos (02) días calendario, después de la recepción de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, hasta el 31 de diciembre del 2023.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

EL CONTRATISTA entregará a LA ENTIDAD los bienes objeto del presente proceso, en forma parcial (mensual) por un período estimado de ocho (08) meses el cual puede ser más y/o menos el mismo que estará supeditado a los requerimientos solicitados por dicha ENTIDAD.

El plazo de entrega del suministro de bienes será a partir del mes de mayo a diciembre AF-2023 aproximadamente, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, empezando de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

	LUGAR DE INTERNAMIENTO	DISTRITO	CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO										OBSERV
			M	J	J	A	SE	O	Z	D	T	O	
	ALMACEN DE CLASE I DE LA COMPAÑÍA INTENDENCIA N°21, UBICADO EN EL CUARTEL CASTILLA - FUERTE GRAL DIV RAFAEL HOYOS RUBIO	RIMAC	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	12.5%	100%		PREVIO REQUERIMIENTO DE LA CIA

Cabe mencionar que el cronograma es referencial, ya que no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir en razón a que la situación de personal militar puede variar de un mes a otro motivado en las altas, bajas y situación administrativa del personal militar.

Nota: El mes para el inicio de la entrega puede variar de acuerdo cuando se suscriba el contrato.

#### 14. OTRAS OBLIGACIONES

EL CONTRATISTA ES RESPONSABLE ANTE LA ENTIDAD DE CUMPLIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCESO, DEBIENDO CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN LA RESPECTIVA BASE.

**CALIDAD.-** LA CALIDAD DE LOS ARTÍCULOS DEBE ENTENDERSE COMO LA CONDICIÓN DE ESTAR CONFORMES CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, LA MISMA QUE ES CONSECUENCIA DEL CUMPLIMIENTO Estricto de las señaladas y aprobadas en el PROCESO DEL REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO.

LOS PRODUCTOS DEBEN CUMPLIR EstrictAMENTE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

#### SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La contratación se realizará por precios unitarios.

CONDICIONES DEL SUMINISTRO:

- Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas en el capítulo III, además de señalar la calidad, marca, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo con lo estipulado en cada una de las especificaciones técnicas:
- Cada internamiento de los bienes convocados, según la periodicidad establecida por la Entidad, deberá estar acompañado obligatoriamente de un Certificado de Conformidad del Producto emitido por el área de producción de cada empresa, distribuidor y/o comercializador. De corresponder los internamientos parciales a un mismo lote de producción, el Certificado de Conformidad presentado en el primer internamiento, será válido para los demás.

**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**

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p>ITEM N° 1 – VIVERES SECOS: SESENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO CON 90/100 SOLES (S/ 68,834.90)</p> <p>ITEM N° 2 – VIVERES FRESCOS: OCHETA Y TRES MIL QUINIENTOS CON 75/100 SOLES (S/ 83,500.75)</p> <p>ITEM N° 3– CONDIMENTOS Y ESPECERIAS: TREINTA Y TRES MIL CINCUENTA Y OCHO CON 43/100 SOLES (S/ 33,058.43)</p> <p>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:</p> <p>ITEM N° 1 – VIVERES SECOS: CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y TRES CON 95/100 SOLES (S/ 5,733.95)</p> <p>ITEM N°2 – VIVERES FRESCOS: SEIS MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CINCO CON 61/100 SOLES (S/ 6,955.61)</p> <p>ITEM N° 3 – CONDIMENTOS Y ESPECERIAS: DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES CON 77/100 SOLES (S/ 2,753.77)</p> <p>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</p>

	<p>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: ITEM N° 1 – VIVERES SECOS: COMPRA VENTA DE TODO TIPO DE VIVERES SECOS Y ADITIVOS.</p> <p>ITEM N° 2 – VIVERES FRESCOS: COMPRA VENTA DE VERDURAS, LEGUMBRES, FRUTAS Y CARNE DE PAVO</p> <p>ITEM N° 3– CONDIMENTOS Y ESPECERIAS: COMPRA VENTA DE CONDIMENTOS Y ESPECERIAS Y CARNE DE AVE.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>14</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>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</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>14</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca 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”.



emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

#### Importante

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

#### Importante

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



#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<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 (<b>Anexo N° 6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>[ 100 ] puntos</b></p>

#### Importante

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>15</sup>**

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

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

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

<sup>15</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

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

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>16</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

<sup>16</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante para la Entidad

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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



**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>17</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>18</sup>.*

<sup>17</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>18</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>22</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>23</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

<sup>21</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

<sup>22</sup> Ibídem.

<sup>23</sup> Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>24</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>24</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

#### ANEXO N° 4

##### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>25</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>26</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

**TOTAL OBLIGACIONES** 100%<sup>27</sup>

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>27</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

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

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

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

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

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

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

EJÉRCITO PERUANO-UO 0832- 1RA BRIGADA MULTIPROPOSITO  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 1-2023-EP/UO 0832 “ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAL MILITAR PROFESIONAL DE OO,  
TCOS Y SSOO DE LA 1RA BRIGADA MULTIPROPOSITO”

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

## ANEXO N° 10

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

**ANEXO N° 11**

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

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN  
CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE  
IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la  
ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO]  
lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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