

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm 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 sombreado.
- 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.

**MINISTERIO DE DEFENSA
EJERCITO DEL PERÚ
UNIDAD OPERATIVA 0832**



BASES ADMINISTRATIVA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2021-EP/UE 0832

TERCERA CONVOCATORIA

**ADQUISICION DE VIVERES PARA LA COCCION DE
ALIMENTOS PARA OFICIALES, TECNICOS Y
SUBOFICIALES 1ra BRIGADA MULTIPROPOSITO/
AF-2021”**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

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). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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 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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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.

Importante

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 original, 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.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación

accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO PERUANO – 1RA BRIGADA MULTIPROPOSITO (UO 0832)

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : AV. ELESURU S/N – FUERTE GRAL DIV RAFAEL HOYOS RUBIO – RIMAC.

Teléfono: : 3171700

Correo electrónico: : contratacionesmultiproposito@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la Adquisición de items Paquete de Viveres para la cocción de alimentos para Oficiales, Tecnicos y Suboficiales de la 1ra Brigada Multiproposito/AF-2021”

ITEM N°	SUB ITEM	ARTICULOS	U/M	KILOS
ITEM 01 CARNES VARIADAS	1.1	Carne de res fresco corte lomo de bola	Kilo	1,271.700
	1.2	Carne de cerdo fresco corte pierna de cerdo	Kilo	1,907.550
	1.3	Carne de pollo fresca entera eviscerada, sin cabeza, sin patas	Kilo	7,550.550
	1.4	Pavo (pechuga)	Kilo	1,836.900
ITEM 02 ARTICULOS DE PANIFICACION, FIDEOS SURTIDOS Y OTROS	2.1	Té a granel	Kilo	189.162
	2.2	Fideos Variados	Kilo	945.810
	2.3	Sal yodada de cocina	Kilo	819.700
	2.4	Levadura granulada seca	Kilo	37.832
	2.5	Semola. De trigo	Kilo	945.810
	2.6	Leche evaporada entera x 400gr aprox	Kilo	5,674.860
	2.7	Manteca vegetal	Kilo	378.324
	2.8	Queso Fresco de vaca	Kilo	235.500
	2.9	Mantequilla con sal	Kilo	131.880
	2.10	jamónada de pollo en rodajas	Kilo	131.880
	2.11	Mermelada	Kilo	249.030
	2.12	Aceituna negra entera sin relleno	Kilo	226.080

ITEM 03 VERDURAS VARIADAS Y AFINES, PIÑA Y PLATANO DE SEDA	3.1	Piña cayena	Kilo	3,909.348
	3.2	Plátano de seda	Kilo	3,909.348
	3.3	Pimienta entera en grano	Kilo	75.665
	3.4	Comino molido	Kilo	75.665
	3.5	Palillo molido	Kilo	75.665
	3.6	Glutamato monosodico	Kilo	151.330
	3.7	Achiote molido	Kilo	151.330
	3.8	Hongo seco y laurel	Kilo	21.619
	3.9	Pimenton en polvo	Kilo	63.050
	3.10	Maíz morado	Kilo	430.870
	3.11	Aji panca entero seco	Kilo	78.818
	3.12	Oregano seco entero	Kilo	75.665
	3.13	Caldo concentrado de carne en pastillas o cubos	Kilo	54.046
	3.14	Caldo concentrado de gallina en polvo	Kilo	135.116
	3.15	Refresco en polvo	Kilo	75.665
	3.16	Canela entera	Kilo	12.611
	3.17	Clavo de olor entero	Kilo	12.611
	3.18	Vinagre de vino tinto	Kilo	252.216
	3.19	Sillao japones - shoyu	Kilo	108.093
	3.20	Mostaza	Kilo	43.237
	3.21	Kion fresco entero	Kilo	32.428
	3.22	Esencia de vainilla	Kilo	35.130
	3.23	Mani entero pelado	Kilo	21.619
	3.24	Harina de chuño	Kilo	90.077
	3.25	Pasa negra	Kilo	90.077
	3.26	Condimento tuco en polvo	Kilo	90.077
	3.27	Maiz morado	Kilo	499.260
	3.28	Galleta de soda	Kilo	75.665
	3.29	Huacatay	Kilo	270.231
	3.30	Cebada entera	Kilo	90.077
	3.31	Queso fresco de vaca	Kilo	43.237
	3.32	Ajo en pasta	Kilo	315.270
	3.33	Espinaca	Kilo	1,171.000
	3.34	Coliflor	Kilo	1,171.000
	3.35	Brocoli	Kilo	585.500
	3.36	Caigua	Kilo	585.500
	3.37	Calabaza	Kilo	585.500
	3.38	Zapallo italiano	Kilo	585.500
	3.39	Acelga	Kilo	585.500
	3.40	Tomate.	Kilo	1,171.000
	3.41	Lechuga de seda	Kilo	585.500
	3.42	Pepino melon	Kilo	585.500
	3.43	Zanahoria	Kilo	1,171.000
	3.44	Beterraga	Kilo	585.500
	3.45	Rabanito	Kilo	585.500
	3.46	Apio	Kilo	585.500
	3.47	Poro	Kilo	585.500
	3.48	Cebolla roja	Kilo	585.500
	3.49	Pimiento verde	Kilo	585.500

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Comandancia General de la 1ra Brigada Blindada N° 026-2021/1RA BRIG MULT /SELOG/ABSTO/OEC/15 b.1 del 26 de Abril del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se considera la distribución de la Buena pro de los ítems paquete.

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 entregaran en el plazo de dos (02) días de emitida la orden de compra, de acuerdo al cronograma establecido, considerando los detalles expuestos en el Cuadro 2: (Cronograma de internamiento), previa coordinación con el área usuaria, (para considerar la capacidad de almacenaje y el personal que recepcionará los víveres a adquirir. en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CUDRO N° 02 - CRONOGRAMA DE INTERNAMIENTO

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

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 el costo de cinco 00/100 Nuevos Soles (S/.5.00) en la Cta. Cte. N° 0000292087 del Banco de la Nación y luego con el voucher 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 N° 31084 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones.
- Decreto Supremo 377-2019-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto N° Legislativo 1252. Crea el Sistema Nacional de Programación Multianual y Gestión de Inversiones y deroga la Ley N° 27293, Ley del Sistema Nacional de Inversión Pública
- Directivas de OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 29783. Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Código Civil.
- Demás normas complementarias y conexas con el objeto del presente procedimiento de selección.

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 documentos¹, 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 Nº 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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo Nº 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² 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.

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² 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/>

(Anexo N° 2)

- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- Detalle de las características técnicas propias del bien ofertado por el postor, señalando la cantidad, marca (cuando corresponda), procedencia (lugar y país de origen), tiempo de vida útil y de almacenamiento del producto según su naturaleza, el proveedor deberá indicar además el grado de refrigeración en el que se deberá mantener el producto que oferte, además de indicar su presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas del producto Requerido, debiendo tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia exacta de los solicitado en el Capítulo III Especificaciones Técnicas de las presentes Bases. En el caso de los productos naturales no será necesario indicar la marca.
 - El postor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad.
 - El postor presentara una declaración Jurada donde se comprometa a que los productos ofertados cumplan con el tiempo mínimo de vida indicado en las especificaciones técnicas (Se debe detallar el tiempo mínimo de vida ofertada de los sub-ítems o artículos que componen el ítem paquete ofertado).
 - Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener obligatoriamente las actividades de Almacenamiento , Comercialización y distribución de los alimentos perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, a nombre del postor para todos los ítems del procedimiento.
 - Copia del Certificado de Saneamiento ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Dirección Regional de salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA.
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**³
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.
- Adicionalmente, se debe adjuntar el **Anexo N° 6** en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.
- 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.
- h) Para RES y Chanco
- i. Copia del RUC, el cual debe contener como actividad principal o secundaria la

³ 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.

actividad materia de la contratación.(Alimentos de consumo humano).

- ii. Declaración Jurada en la que se comprometa a que cada vez que interne el producto a la institución, presente una constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del camal respectivo.
- i) Para el Item I: 1.1 Carne de Res, 1.2 Carne de Cerdo, 1.3 Carne de Pollo y 1.4 Carne de Pavo
El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa (7 días), 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 determinado plazo máximo de (02 días), sin representar costo alguno a la entidad.
- j) Para el Item II: Artículos de Panificación, Desayuno, fideos, Sutidos y Otros
El postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa (45 días), 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 determinado plazo máximo de (02 días), sin representar costo alguno a la entidad.
- k) Para el Item II: Artículos de Panificación, Desayuno, fideos, Sutidos y Otros (Queso, Jamón de pollo, Aceituna)
El postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa (7 días), 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 determinado plazo máximo de (02 días), sin representar costo alguno a la entidad.
- l) Para el Item III: Verduras Variadas y afines piña y Platano de Seda
El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa (7 días), 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 determinado plazo máximo de (02 días), sin representar costo alguno a la entidad.
- m) Para viveres secos
 - iii. Registro Sanitario vigente del producto ofertado para todos los sub ítems.
 - iv. Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación. Caso contrario el postor, deberá incluir una Declaración Jurada de no tener tal condición, no estando obligado a presentar dicha constancia
- n) Para verduras, camote, fruta, especies y otros
 - v. Para Bienes de origen nacional :Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamientoprimary
 - vi. Para bienes importados: Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos. Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto alpaís.

Nota.- Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Si el postor no es el titular del certificado de autorización sanitaria otorgado por SENASA, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente permitiendo su uso al postor en el presente proceso.
- o) Especerías y otros
 - vii. Registro Sanitario vigente del producto ofertado.
 - viii. (Para el artículo vinagre y sillao):. Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación. Caso contrario el postor, deberá incluir una Declaración Jurada de no tener tal condición, no estando obligado a presentar dicha constancia

Importante

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

Importante

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 Discapacidad⁴.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Advertencia

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

Importante para la Entidad

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

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 : 00-068-375835

Banco : BANCO DE LA NACION

N° CCP : 018-068-000068375835-73

”

⁴ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.
⁵ En caso de transferencia interbancaria.

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-Carta fianza.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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
- d) Cuenta de detracción.
- 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 – PIDE⁶ 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) Declaración jurada de domicilio, número telefónico, correo electrónico, para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁷.

Importante

- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *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 Haya⁸.*
- *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 Cuartel HOYOS RUBIO- 1RA BRIGADA MULTIPROPOSITO – SELOG- CONTRATACIONES.

⁶ 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/>

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista que se realizara de acuerdo al requerimiento del área usuaria, teniendo en cuenta que la ejecución de los pagos se realizaran con la Fuente de Recursos Ordinarios el cual se tendrá como referencia el siguiente periodo:

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

- Orden de Compra debidamente firmada y fiscalizada.
- Guía de Remisión (Destinatario y SUNAT)
- Factura (Destinatario y SUNAT, copia negociable)
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo conformidad sobre la recepción del bien.
- Acta de Constatación del bien recepcionado por parte del Comité de Recepción y Almacén de la CIA de la 1ra Brigada Multipropósito- Rímac.
- Acta de recepción de los bienes por parte del encargado de almacén.
- Copia del contrato.

Dicha documentación deberá estar dirigido al Jefe de Abastecimiento de la 1ra Brigada Multiproposito, Av. Elespuru s/n Cuartel HOYOS RUBIO- 1RA BRIGADA MULTIPROPOSITO – SELOG- CONTRATACIONES.

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. Denominación de la contratación

Adquisición de viveres para la cocción de alimentos para el Consumo Humano para Oficiales, Tecnicos y suboficiales de la U/O 0832 – Segunda convocatoria - 1ra Brigada Multiproposito situada en el departamento de Lima -Rimac.

2. Finalidad publica

Mantener a la Entidad abastecida con carnes variadas, víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de oficiales, técnicos y suboficiales de la 1ra Brigada Multiproposito.

3. Antecedentes

La Compañía de intendencia N° 3, para el cumplimiento de sus funciones, y en atención a los documentos de gestión de Clase I, ha determinado un costo de ración orgánica diaria, dentro de este contexto se debe proceder a la adquisición de alimentos; procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación, de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal de tropa, dando cumplimiento a los principios señalados en el artículo 2º de la Ley de Contrataciones del Estado; en concordancia a lo establecido en el Sistema Nacional de Presupuesto, Sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

4. Objetivos de la contratación

Objetivo general, Adquirir alimentos sin descuidar la calidad de los mismos, para el Personal Militar de oficiales, técnicos y suboficiales de la U/O 0832 – 1ra Brigada Multiproposito, bajo los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, competencia, eficiencia y equidad,.

Objetivos específicos, Adquirir alimentos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será de acuerdo a la unidad de medida establecida, según corresponda, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases dentro de un empaque que contenga todos estos artículos.

5. Características y condiciones de los bienes a contratar

Características generales: Los bienes objeto del presente requerimiento, deberán ser carnes variadas, alimentos secos y frescos de primera calidad, envasados de acuerdo a Registro Sanitario de reciente producción y/o fabricación, y a granel cuando estos productos lo ameriten como son el caso de las carnes, verduras y frutas, cuya presentación será en Kilogramos, litros y unidades según corresponda, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases.

5.1. Descripción, características, requisitos según leyes y otras condiciones inherentes a los bienes a contratar así mismo estos artículos están en base a las características técnicas de dichos artículos.

ITEM N°	SUB ITEM	ARTICULOS	U/M	KILOS
ITEM 01 CARNES VARIADAS	1.1	Carne de res fresco corte lomo de bola (*)	Kilo	1,271.700
	1.2	Carne de cerdo fresco corte pierna de cerdo (*)	Kilo	1,907.550
	1.3	Carne de pollo fresca entera eviscerada, sin cabeza, sin patas(*)	Kilo	7,550.550
	1.4	Pavo (pechuga) (*)	Kilo	1,836.900
ITEM 02 ARTICULOS DE PANIFICACION, FIDEOS SURTIDOS Y OTROS	2.1	Té a granel (*)	Kilo	189.162
	2.2	Fideos Variados (*)	Kilo	945.810
	2.3	Sal yodada de cocina (*)	Kilo	819.700
	2.4	Levadura granulada seca (*)	Kilo	37.832
	2.5	Semola. De trigo (*)	Kilo	945.810
	2.6	Leche evaporada entera x 400gr aprox (*)	Kilo	5,674.860
	2.7	Manteca vegetal (*)	Kilo	378.324
	2.8	Queso Fresco de vaca (*)	Kilo	235.500
	2.9	Mantequilla con sal (*)	Kilo	131.880
	2.10	jamónada de pollo en rodajas (*)	Kilo	131.880
	2.11	Mermelada (*)	Kilo	249.030
	2.12	Aceituna negra entera sin relleno (*)	Kilo	226.080

(*) Según características técnicas

ITEM 03 VERDURAS VARIADAS Y AFINES, PIÑA Y PLATANO DE SEDA	3.1	Piña cayena (*)	Kilo	3,909.348
	3.2	Plátano de seda (*)	Kilo	3,909.348
	3.3	Pimienta entera en grano (*)	Kilo	75.665
	3.4	Comino molido (*)	Kilo	75.665
	3.5	Palillo molido (*)	Kilo	75.665
	3.6	Glutamato monosódico (*)	Kilo	151.330
	3.7	Achiote molido (*)	Kilo	151.330
	3.8	Hongo seco y laurel (*)	Kilo	21.619
	3.9	Pimentón en polvo (*)	Kilo	63.050
	3.10	Maíz morado (*)	Kilo	430.870
	3.11	Aji panca entero seco (*)	Kilo	78.818
	3.12	Oregano seco entero (*)	Kilo	75.665
	3.13	Caldo concentrado de carne en pastillas o cubos (*)	Kilo	54.046
	3.14	Caldo concentrado de gallina en polvo (*)	Kilo	135.116
	3.15	Refresco en polvo (*)	Kilo	75.665
	3.16	Canela entera (*)	Kilo	12.611
	3.17	Clavo de olor entero (*)	Kilo	12.611
	3.18	Vinagre de vino tinto (*)	Kilo	252.216
	3.19	Sillao japones – shoyu (*)	Kilo	108.093
	3.20	Mostaza (*)	Kilo	43.237
	3.21	Kion fresco entero (*)	Kilo	32.428
	3.22	Esencia de vainilla (*)	Kilo	35.130
	3.23	Mani entero pelado (*)	Kilo	21.619
	3.24	Harina de chuño (*)	Kilo	90.077
	3.25	Pasa negra (*)	Kilo	90.077
	3.26	Condimento tuco en polvo (*)	Kilo	90.077
	3.27	Maíz morado (*)	Kilo	499.260
	3.28	Galleta de soda (*)	Kilo	75.665
	3.29	Huacatay (*)	Kilo	270.231
	3.30	Cebada entera (*)	Kilo	90.077
	3.31	Queso fresco de vaca (*)	Kilo	43.237
	3.32	Ajo en pasta (*)	Kilo	315.270
	3.33	Espinaca (*)	Kilo	1,171.000
	3.34	Coliflor (*)	Kilo	1,171.000
	3.35	Brocoli (*)	Kilo	585.500
	3.36	Caigua (*)	Kilo	585.500
	3.37	Calabaza (*)	Kilo	585.500
	3.38	Zapallo italiano (*)	Kilo	585.500
	3.39	Acelga (*)	Kilo	585.500
	3.40	Tomate. (*)	Kilo	1,171.000
	3.41	Lechuga de seda (*)	Kilo	585.500
	3.42	Pepino melón (*)	Kilo	585.500
	3.43	Zanahoria (*)	Kilo	1,171.000
	3.44	Beterraga (*)	Kilo	585.500
	3.45	Rabanito (*)	Kilo	585.500
	3.46	Apio (*)	Kilo	585.500
	3.47	Poro (*)	Kilo	585.500
	3.48	Cebolla roja (*)	Kilo	585.500
	3.49	Pimiento verde (*)	Kilo	585.500

(*) Según características técnicas**F. CONSIDERACIONES ESPECIFICAS****F.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

Ser una empresa natural o jurídica que cumpla con los requisitos para suministrar bienes al Estado, requisitos tales como: estar inscrito en el Registro Nacional del Proveedores (RNP), encontrarse inscrito en SUNAT como ACTIVO y HABIDO, y que dicha inscripción en SUNAT cuente con el rubro que se solicita en las bases.

F.2 ADELANTOS

La entidad no otorgara adelantos.

F.3 LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

Los artículos adquiridos serán internados en el Almacén General de la 1ra Brigada Multiproposito ubicada en AV. ELESURU S/N – FUERTE GRAL DIV RAFAEL HOYOS RUBIO – RIMAC, Departamento de Lima.

F.4. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Los bienes requeridos serán entregados según cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente de la firma del contrato en el plazo de dos (02) días, una vez emitida la orden de compra, de acuerdo al cronograma establecido, considerando los detalles expuestos en el Cuadro 2: (Cronograma de internamiento), previa coordinación con el área usuaria, (para considerar la capacidad de almacenaje y el personal que recepcionará los víveres a adquirir. en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

ARTICULO	ROL DE RECEPCION	UBICACION	HORA
Viveres frescos	Lunes y Jueves de cada semana y cada vez que el área usuaria lo solicite	Almacén de la Compañía de Intendencia de la 1ra Brigada Multipropósito - Rímac	08:00 a 12:00 a.m.
Viveres secos	El 1º día hábil de cada mes en coordinación con el área usuaria	Almacén de la Compañía de la Intendencia de la 1ra Brigada Multipropósito - Rímac	08:00 a 16:00 hrs.

F.5 LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

La entrega de los bienes convocados, se realizará en el Almacén de Clase I de la 1ra Brigada Multiproposito, el cual se encuentra ubicado AV. ELESURU S/N – FUERTE GRAL DIV RAFAEL HOYOS RUBIO – RIMAC, departamento de Lima.

F.6 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad de los bienes será otorgada por el Jefe de Almacén de Clase I quien integrará la comisión de recepción de bienes además de los otros funcionarios, los cuales se encargarán de la verificación de los bienes internados con la finalidad de que el o los proveedores cumplan con las características técnicas establecidas por el área usuaria, el responsable del almacén procederá a la verificación por muestreo para dar la conformidad de los bienes, si se encontraran

observaciones serán devueltos al proveedor otorgándoles un plazo máximo de un (01) día calendario para su reposición.

F.7 GARANTIA COMERCIAL DEL PRODUCTO

La Garantía que se deberá ofertar para los productos secos sera de 90 días y viveres frescos de 7 días, la responsabilidad de contratista o proveedor no sera menor a doce (12) meses, en caso se encuentre alguna falla en los bienes a entregar este debera ser cambiado como máximo en el plazo de 1 día.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS

ITEM N° 01 – CARNES VARIADAS

1.1. CARACTERISTICAS TECNICAS CARNE DE RES

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARNE DE RES

Denominación técnica : CARNE DE RES

Unidad de medida :KG.

Descripción General : Carne de vacuno modalidad bola de lomo, fresca beneficiada el día anterior al internamiento, grado de calidad de primera, de optima madurez, textura, firmeza y color del músculo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A CARACTERÍSTICAS

A.1 Del bien

Carne de vacuno modalidad bola de lomo, fresca beneficiada el día anterior al internamiento en los almacenes, grado de calidad de primera y/o segunda, de optima madurez, textura, firmeza y color del músculo.

BOLA DE LOMO

Peso Neto (BOLA DE LOMO) 5 KG A 10 KG

De la totalidad del peso del corte bola de lomo deberá contener un 90% de pilpa de carne ; y el 10% de grasa a las mismas.

La carne deberá tener buenas características de conformidad y acabado manteniendo sus propiedades organolépticas, con un pH no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación. La carne de vacuno destinada para el consumo humano, deberá proceder de camales autorizados de la ciudad y haber sido declarada apta para consumo humano por la autoridad de salud ante post morte.

La carne deberá ser únicamente de procedencia nacional y deberá presentar su Certificado de Sanidad en el momento del internamiento.

La carcasa deberá señalar su calidad sanitaria, mediante el Certificado de inspección sanitaria del camal (procedencia) así como señalar su fecha de faena miento, peso neto y peso bruto. Ref. NTP. 201. 001, NTP. 201. 002, NTP. 201.038

VIDA UTIL: Dos (02) Meses.

1.2. CARACTERISTICAS TECNICAS CARNE DE CERDO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARNE DE CERDO (pierna especial con hueso)
Denominación técnica : CARNE DE CERDO (pierna especial con hueso)
Unidad de medida : KG.
Descripción General : Producto cárnico procedente del cerdo, de color rojorosa uniforme en músculos individuales, no deberá contener vísceras, cabeza y patas y debe presentarse pelado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A.1 Del bien

- Cualidades físicas y organolépticas color, característico al producto, aspecto, característico debe presentar un buen acabado ó terminado, olor, característico (Suí generis y exento a cualquier olor anormal) Consistencia (característica firme y elástica al tacto, tanto tejido muscular como grasa).
- Chancho entero sin patas ni cabeza de cinco (5) a diez (10) meses de edad.
- Peso: entre 45 a 70 Kilos.
- Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado.
- Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas.
- Con PH Máximo 6.4%
- Procedencia: de camales autorizados por la Autoridad correspondiente.

A.2 Envase

Asimismo el transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento peso neto y peso bruto.

Ref. NTP. 201.001, NTP. 201.002, NTP. 201.038.

VIDA UTIL: Dos (02) Meses.

1.3. CARACTERISTICAS TECNICAS POLLO ENTERO FRESCO EVISERADO, SIN CABEZA, SIN PATAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : POLLO ENTERO FRESCO EVISERADO, SIN CABEZA, SIN PATAS
Denominación técnica : POLLO ENTERO FRESCO EVISERADO, SIN CABEZA, SIN PATAS
Unidad de medida :KG.
Descripción General : Pollo entero fresco eviserado, sin cabeza, sin patas perfectamente procesado, no debiendo tener más de Uno (01) día de beneficiado. Asimismo, deberá ser empacado y protegido de agentes contaminantes

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A.1 Del bien

Tipo: Pollo entero fresco eviserado, sin cabeza, sin patas perfectamente

procesado. Parte externa de color amarillento, apariencia brillante, parte interna de color rojo claro, textura firme al tacto, olor característico de ave fresca, procesado en centros de beneficio autorizados, exento de olores, colores o sabores extraños.

Peso Neto: con masa de 1.800 a 2.200 kg

Piezas obtenidas a partir de pollos tipo “carne”, con masa mayor de 1,8 Kilos, de conformación óptimas (esternón recto, pechuga bien conformada, piernas y alas normales), 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. La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centros de beneficio autorizados por la autoridad competente.

El pollo será de procedencia de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por mataderos autorizados de la ciudad y autorizado por la autoridad competente; debiendo ser este únicamente de nacionalidad Peruana.

A.2 Envase

Asimismo, el transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento peso neto y peso bruto.

Ref. NTP. 201.001, NTP. 201.002, NTP. 201.038

VIDA UTIL: Dos (02) Meses.

1.4. CARACTERISTICAS TECNICAS PAVO (PECHUCA)

1. DESCRIPCION GENERAL

Tipo de corte: Pechuga entera, perfectamente procesado, fresco, no debiendo tener más de 12 horas de sacrificado.

Piezas obtenidas a partir de pavo tipo carne, con masa mayor de 8 Kilos, luego de beneficiado, de conformación optima (pecho entero), cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frio o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.

La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajos inspección sanitaria por mataderos autorizados por la autoridad competente (SENASA).

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, deberá estar debidamente identificado, señalando condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento además del peso neto y bruto.

2. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto PECHUGA DE PAVO FRESCO es de siete (07) días garantizado en condiciones de almacenamiento con refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería

3. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

VIDA UTIL: Dos (02) Meses.

ITEM N° 02 – ARTICULOS DE PANIFICACION, FIDEOS SURTIDOS Y OTROS

2.1. CARACTERISTICAS TECNICAS TE A GRANEL

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TE A GRANEL
Denominación técnica : TE A GRANEL
Unidad de medida : KG.
Descripción General : Té entero fragmentado por procesos mecánicos, libre de toda materia extraña a la naturaleza propia del té

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A.1 Del bien

Té entero fragmentado por procesos mecánicos, libre de toda materia extraña a la naturaleza propia del té, como materias vegetales u otros granos extraños, exento de toda impureza, de buena solubilidad.

Presentación: (bolsa de polietileno de 5 KG)

Características Físico-Químicas:

- Humedad: 4.5 – 5.5 %
- Cenizas: 4.4 – 4.6 %
- Aspecto: granulado
- Color: Característico
- Olor (Aroma): Característico
- Sabor: Característico.

A.2 Envase

El envase de material de papel deberá ser inerte con respecto al té 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.

El rotulado del envase deberá indicar el nombre y tipo del producto, presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario y peso neto, así como señalar la fecha de envasado y la fecha límite de consumo del producto.

Ref. NTP 209.028, NTP 209.038.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.2. CARACTERISTICAS TECNICAS FIDEOS VARIADOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FIDEOS (CANUTO GRANDE, CARACOL GRANDE Y TALLARIN)

Unidad de medida : KG.

Descripción General : De harina de trigo, enriquecidos o no con nutrientes permitidos de la variedad Canuto Grande, Caracol Grande y Tallarín.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1. Del bien

Tipos: De harina de trigo, enriquecidos o no con nutrientes permitidos de la variedad Canuto Grande, Caracol Grande y Tallarín.

Presentación: Bolsas ó Paquetes de papel por 5 o 10 Kg., por cada tipo de fideo.

Características Físico-Químicas:

- Humedad: Máx. 14%
- Acidez Total: Máx. 0,46 % (exp. H₂SO₄). 0.46

A.2. Envase

Material de papel resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso neto, debiéndose señalar la fecha de consumo límite del producto.

Ref. NTP 206.010, NTP 209.038.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.3. CARACTERISTICAS TECNICAS SAL YODADA DE COCINA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SAL YODADA

Denominación técnica : SAL YODADA

Unidad de medida : KG.

Descripción General : Sal de cristales gruesos, homogéneo, de aspecto limpio, inodoro, Para consumo humano directo, libre de sustancias extrañas Visibles, seco sin presencia de exudación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1 Del bien

Tipo: Sal de cristales gruesos, homogéneo, de aspecto limpio, inodoro, para consumo humano directo, libre de sustancias extrañas visibles, seco sin presencia de exudación.

Presentación: Bolsas de polietileno por 1 Kg.

Características Físico-Químicas:

- Humedad: Máx. 1,0 %
- Cont. ClNa: Mín. 92,0 %

- Cont. Yodo: 0,04 %
- Aspecto: granulado
- Color: Blanco Característico
- Olor: Característico

A.2Envase

El envase de material de plástico deberá ser 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.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

Ref. NTP 209.015, NTP 209.038.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.4. CARACTERISTICAS TECNICAS LEVADURA SECA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LEVADURA SECA
Denominación técnica	: LEVADURA SECA
Unidad de medida	: KG.
Descripción General	: Levadura seca instantánea y en buen estado de conservación para panificación, levadura hidratada de aspecto cremoso, no debe ser amarga, ni debe tener olor a moho, ni olor o sabor desagradable, exenta de acidez, así como libre de materias extrañas, manchas y hongos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

A.1Delbien

Tipos: Levadura seca instantánea y en buen estado de conservación para panificación, levadura hidratada de aspecto cremoso, no debe ser amarga, ni debe tener olor a moho, ni olor o sabor desagradable, exenta de acidez, así como libre de materias extrañas, manchas y hongos, no deberá tener gérmenes patógenos capaces de producir deterioro ni sustancias conservadoras ni elementos nocivos en general.

Presentación: Paquete de 0.500 Kg., envuelto en papel graso sellado.

A.2Envase

Material del envase deberá ser adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento, pudiendo ser de papel graso y/o laminado, adecuado para uso alimenticio conteniendo un peso de 0.5 kg., cada uno.

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

Ref. NTP 209.180, NTP 209.152, NTP 209.038.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.5. CARACTERISTICAS TECNICAS SEMOLA DE TRIGO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SEMOLA DE TRIGO
Denominación técnica	: SEMOLA DE TRIGO
Unidad de medida	: K G.
Descripción General	: Es la harina gruesa (poco molida) que procede del trigo y otros cereales con la cual se fabrican diversas pastas alimenticias

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A CARACTERÍSTICAS

La sémola cruda de maíz amarillo es conocida también como “sémola” o “harina de maíz”, es obtenida de la molienda del maíz desgerminado y sometida a una selección granulométrica, es principalmente usada para la elaboración de productos alimenticios, de aroma característico y libre de olores extraños, de aspecto de harina fina, uniforme de color blanco amarillento, de color característico.

B. Envase/transporte

Bolsas de papel x 25 kg

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.6. CARACTERISTICAS TECNICAS LECHE EVAPORADA

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

Presentación: lata por 400 gramos

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

Características físico-químicas y organolépticas:

- proteínas (sng): mín. 34,0 %
- materia grasas: mín. 7,50 %
- sólidos totales: mín. 25,00 %
- color: de blanco a crema característico
- sabor: agradable, ligeramente dulce
- vida útil: mínimo 09 meses

El rotulado del envase de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014).

Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas. .

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

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

ref. ntp 202.002 2007 / ad 1:2010, ds 007 2017 ag.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.7. CARACTERISTICAS TECNICAS MANTECA VEGETAL

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MANTECA VEGETAL
Denominación técnica	: MANTECA VEGETAL
Unidad de medida	: KG.
Descripción General	: Grasa de origen vegetal 100%

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A.CARACTERÍSTICAS

A.1 Del bien

Tipo	:	Grasa de origen vegetal 100%
Presentación:	:	Cajas de cartón por 10 Kg.

Características Físico-Químicas:

- Acidez : Máx. 0.35%(exp. Como Ac. Oleico)
- Pto. Fusión : 45 °C
- Rancidez : Negativa (-)
- Color : Blanco cremoso característico
- Olor : Característico
- Consistencia : Oleosa.

A.2 Envase

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca 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.

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

Ref. NTP 209.002, NTP 209.038.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.8. CARACTERISTICAS TECNICAS QUESO FRESCO DE VACA

1. DESCRIPCION GENERAL

Producto madurado o sin madurar, solido 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.

2. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto QUESO FRESCO mínimo de **treinta (30) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país,

contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

3. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

4. ROTULADO DEL PRODUCTO

Deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

El molde de queso debe ser uniforme entre 1 a 2 Kg, dependiendo del tamaño de los quesos

El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno.

6. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

2.9. CARACTERÍSTICAS TECNICAS MANTEQUILLA CON SAL

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MANTEQUILLA CON SAL
Denominación técnica	: MANTEQUILLA CON SAL
Unidad de medida	: KG.
Descripción General	: Producto lácteo procesado obtenido de la leche fresca, fermentada o No. Derivado lácteo elaborado bajo Estándares alimenticios de Primera calidad.

A. CARACTERÍSTICAS

A.1 Del bien

Producto procesado obtenido de la leche fresca, fermentada o no. Derivado lácteo elaborado bajo Estándares alimenticios de primera calidad que goce de recomendado prestigio en el complemento dietético del desayuno familiar,

contenido de agua, sal, emulsificantes, mono glicéridos, poli glicéridos de ácidos grasos, lecitina, leche descremada, conservantes, ácido cítrico, saborizantes natural e idénticos al natural mantequilla artificial, colorante idéntico al natural. Cuyos aditivos deberán ser permitidos de acuerdo a normas de reciente producción sin rancidez oxidativa.

Características Organolépticas

- Color Amarillo cremoso característico
- Olor Característico
- Sabor Característico, ligeramente salado
- Consistencia Oleosa
- Presentación en barras de 200 gmrs.

A.2 Empaque

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad; deberá de ser de procedencia nacional.

Deberá considerar la fecha de producción y fecha de vencimiento.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.10. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS JAMONADA DE POLLO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : JAMONADA DE POLLO
 Denominación técnica : JAMONADA DE POLLO
 Unidad de medida : K G.
 Descripción General :Producto cárnico procesado, embutido,
 elaborado con carne pollo mecánicamente deshuesada (CMD) condimentado con
 finas especias, colorante natural sal y agua.

A CARACTERÍSTICAS

Tipo: Producto cárnico procesado, embutido elaborado con carne de pollo mecánicamente deshuesado, con color y olor característico, libre de materiales extraños y de partículas o segmentos de pollo, compuesto por carne molida de pollo, agua, especias naturales, sabor a pollo.

Color, sabor y olor característico, libre de sustancias extrañas al producto, cumpla con parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.

Presentación: pre cortado en envolturas plastificados envasados al vacío de 0.200 gramos, 0.500 gramos.

El envasado debe contener una envoltura especial de polietileno, adecuado para su protección y transporte.

El rotulado debe indicar marca, productor, peso, registro sanitario, fecha de producción y vencimiento.

A.2 Envase/transporte

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y

resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, en envases que los protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.11. CARACTERISTICAS TECNICAS MERMELADA DE FRUTA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MERMELADA DE FRUTA
 Denominación técnica : MERMELADA DE FRUTA
 Unidad de medida :KG.
 Descripción General : Jalea de Frutas de las variedades Fresa, Naranja, Membrillo, Piña; con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene.

A. CARACTERÍSTICAS

A.1 Del bien

Jalea de Frutas de las variedades Fresa, Naranja, Membrillo, Piña; con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, concentración de azúcar en 65-68 Brix, pH entre 3.0 – 3.8 en promedio, de contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.

Presentación Baldes de plástico x 5 Kg.

A.2 Envase

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

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), Registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar fechas de producción y vencimiento del producto; el mismo deberá de ser de procedencia nacional.

Ref. NTP 209.012, NTP 209.038.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

2.12. CARACTERISTICAS TECNICAS ACEITUNA ENTERA SIN RELLENO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITUNA ENTERA SIN RELLENO
 Denominación técnica : ACEITUNA ENTERA SIN RELLENO
 Unidad de medida : K G.
 Descripción General : La aceituna negra botija peruana o de mesa es un fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla

A.1 CARACTERÍSTICAS

Las aceitunas negras de mesa son obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar; según la zona de producción y la época de cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no solo en la piel sino también en el espesor de la carne, sanas y limpias, exentas de olor y sabor anormales, con la madurez adecuada.

A.2 Envase/transporte

Las aceitunas negras se envasarán para el expendio al por mayor en baldes de 5 kg, en salmuera (agua con sal) cuya concentración de cloruro de sodio sea del 7%, el balde empleado deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

ITEM N° 03 – VERDURAS VARIADAS Y FRUTAS AFINES PIÑA Y PLATANO DE SEDA

3.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PIÑA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PIÑA
Denominación técnica	:	PIÑA CAYENA
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	:	PIÑA CAYENA
Código	:	A5030560800134383
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción General	:	La piña cayena es una fruta proveniente de la especie Ananas comosus L. de color amarillo oro al igual que su pulpa pero brillante.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**Características Físico - Organolépticas**

Forma : Son infrutescencias de forma ovalada y gruesa.

Color : La pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Típica de cultivar.

Tamaño : Se determinará por el peso de la fruta según el siguiente cuadro:

Rango de peso	Gramos
A	1500 ó más

El eje frutero deberá ser cortado al ras y desinfectado (curado), tolerándose el corte basal como máximo hasta 2 cm (perpendicular al eje vertical).

La corona deberá ser de un largo no menor de 10 cm y no mayor de 2 veces más que la longitud de la fruta.

Sabor : La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes.

Aspecto : Las piñas no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona.

Requisitos mínimos de calidad

Las piñas de acuerdo a sus características se clasifican en los grados de calidad siguiente:

a) Categoría Primera.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la piña deberá estar exentos de:

- Humedad externa anormal;
- Exentas de olores y sabores extraños;
- Libres de residuos de pesticidas y fertilizantes;
- Libres de impurezas y cuerpos extraños.
- Exentas de síntomas de deshidratación debido a larga conservación en malas condiciones.

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la piña

Los lotes de piña deberán cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la siguiente tabla:

Características (Factores de Calidad)	Categorías de calidad		
	“Extra”	Primera	Segunda
<u>Daños serios</u> ▪ Indicios de pudrición	No se tolera	3%	5%
<u>Daños leves</u> ▪ Presencia de insectos*	2%	5%	10%
Tolerancia acumulativa	7%	12%	20%

* Insectos: queresas

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La piña debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

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

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general “m” presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a “M” son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes

Para las tres categorías de la piña se deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) Metales Pesados: La piña deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

b) Residuos de plaguicidas: La piña deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Carbendazim	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg
Diazinon	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Dimetomorf	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Disulfoton	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Etefon	Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 mg/kg
Heptacloro	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Metidation	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg
Propiconazol	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 undef
Triadimefon	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 undef
Triadimenol	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 undef

3. PRESENTACIÓN

Las piñas cayenas deberán envasarse en cajas de madera de 10 Kg resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el producto llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

4. ROTULADO

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

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la calidad y tamaño.
- Peso neto en kilogramos.

5. TRANSPORTE

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la piña cayena, características indeseables que impidan su consumo.

6. VIDA ÚTIL

Consumo en fresco.

3.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PLATANO DE SEDA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PLATANO DE SEDA
Denominación técnica	: PLATANO DE SEDA
Unidad de medida	: UNIDADES
Descripción General	: Fruta seleccionada, de preferencia proveniente de valles ricos en la producción del citado producto.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A.1 Del bien

Descripción: Fruta seleccionada, de preferencia proveniente de valles ricos en la producción del citado producto y de tamaño mediano, 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; deberán de ser presentados en cajas de madera indicando la fecha de faena miento y vencimiento; así como el peso neto y peso bruto.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PIMIENTA ENTERA EN GRANO

Es el fruto del árbol de la pimienta (*Piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado. No deberá contener ninguna materia extraña.

Características Organolépticas:

- Aspecto: poco heterogéneo grueso o fino.
- Color: Ceniza oscura, mezcla de partículas negras y partículas plomizas.
- Olor: Característico, aromático y punzante.
- Sabor: Picante.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 7%
- Residuo mineral fijo soluble en agua: Máx 3.5%
- Residuo mineral fijo insoluble en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto éter: Mín. 7%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 8%
- Fibra cruda: Máx. 15%
- Aceite esencial: Mín. 1%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^4$ UFC/g
- Numeración de Enterobacteriacias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

No deberá presentar parásitos.

Presentación:

- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos
- No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.
- No se permitirá materia terrosa, bayas y pedúnculos.
- 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. El envase requerido es el siguiente:

En bolsa o taper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses.

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que

lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.4 CARACTERISTICAS TECNICAS COMINO MOLIDO

Son los frutos finamente molidos del Cuminun cyminum, deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Fruto molido.
- Color: Pardo verdusco.
- Olor: Aromático característico.
- Sabor: Característico.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 10%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 4.0%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 18%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^3$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

Presentación:

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos.
- No podrá ser aromatizado artificialmente.
- 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.

En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 50 Kg.

Vida útil: 12 meses.

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, 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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.5 CARACTERISTICAS TECNICAS PALILLO MOLIDO

Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especia Curcuma long Linnaeus.

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 10%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 8%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): Máx. 1.5%
- Cúrcuma Mín.: 2%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Extracto etéreo: mín 10%
- Fibra Máx: 5%
- Aceite esencial: Mín. 4%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: $\leq 10^2$ UFC/g
- Salmonella: Ausencia/50g
- Numeración de bacterias coliformes: ≤ 100 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus Coagulasa positiva: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g

Requisitos higiénico-sanitarios:

La cúrcuma entera deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Presentación:

- No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.
- El contenido de impurezas no excederá del 2% (m/m).
- Deberá estar exenta de colorantes artificiales.
- Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.
- 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:

En presentación de bolsa, taper o balde de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 12 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de

almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.6 CARACTERISTICAS TECNICAS GLUTAMATO MONOSÓDICO

Sazonador de Glutamato Monosódico al 99% De primera calidad, de gránulos blancos.

Debe estar exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos)

Presentación:

Bolsa x 01 kilo.

Rotulado:

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, 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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos

diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.7 CARACTERISTICAS TECNICAS ACHIOTE MOLIDO

Es el producto constituido por las semillas maduras, previamente secas, de la especie *Bixa Orellana*, este solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.

En general deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.200 1982 (revisada en el 2018).

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 12%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 6%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): 1%
- Extracto alcohólico: Mín. 3%
- Extracto étereo: Mín. 4%
- Fibra: Máx. 15%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: $\leq 10^2$ UFC/g
- Salmonella: Ausencia/50g
- Numeración de bacterias coliformes: $\leq 10^2$ UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Ausencia
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g

Requisitos higienico sanitarios:

- Las semillas de achiote deberán estar libres de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Presentación:

- No deberá presentar agregados de féculas extrañas a las especies.
- El contenido de impurezas no excederá del 3% (m/m)
- Estará libre de cualquier olor y sabor extraño.
- Deberá estar exento de colorantes artificiales.
- El achiote deberá comercializarse en envases que se encuentren en condiciones higiénicas, que no transmitan al producto sustancias desagradables y que la protejan adecuadamente contra la absorción de humedad y la contaminación.

En presentación de frasco de vidrio de hasta 10 Kg.

Vida útil: 2 años

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, 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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.8 CARACTERISTICAS TECNICAS HONGOS SECO Y LAUREL

Son las hojas enteras, secas del *Laurus nobilis*.

Requisitos organolépticos:

- Tamaño: de 2 Cm a 5 Cm.
- Color: Verde claro a verde oscuro.
- Aspecto: Característico del producto.
- Sabor: Característico del producto.

Requisitos químicos:

- 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%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de microorganismos aerobios estrictos o facultativos: <10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: <10 UFC/g
- Numeración de bacterias del género Coli: <10 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Numeración de hongos y levaduras: ≤10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia/20g

Presentación:

- 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. El siguiente material, 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

Rotulado:

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.

3.9 CARACTERISTICAS TECNICAS PIMIENTON EN POLVO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Calidad de primera y debidamente seleccionada, color verde – rojo, fresco, limpio y sano

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial

- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.10 CARACTERISTICAS TECNICAS MAIZ MORADO

Características: La mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coronta fresca recién cosechado, seleccionados y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas, en caso de pasar la estación se recibirá mazorcas secas sin moho y podredumbre.

3.11 CARACTERISTICAS TECNICAS AJÍ PANCA SECO

Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

Características:

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

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

La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%,

Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.

El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.

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

Presentación:

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

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación, asimismo, deberá indicar el grado de refrigeración en el que se deberá mantener el producto que oferte. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.
3. Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: limpiado, seleccionado y/o clasificado y empacado.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.12 CARACTERISTICAS TECNICAS OREGANO SECO ENTERO

Hojas secas del género perenne *Origanum*, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde-grisáceo a un verde oliva.

Requisitos sensoriales:

- Aspecto: conforme al tipo de que se trate
- Color: Verde-grisáceo a un 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.

Debe presentar ausencia de insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista.

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.

Vida útil: Hasta seis (6) meses.

Presentación:

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.

Rotulado

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.
3. Registro Sanitario.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.13 CARACTERISTICAS TECNICAS SUSTANCIA DE CARNE

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

Calidad: De primera.

El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños.

Vida útil: hasta 12 meses.

Presentación:

Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.
3. Registro Sanitario.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.14 CARACTERISTICAS TECNICAS SUSTANCIA DE GALLINA

Caldo deshidratado de gallina en polvo, tipo instantáneo, concentrado en polvo, de calidad de primera.

Vida útil: hasta 12 meses.

Presentación:

Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

3. Registro Sanitario.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.15 CARACTERISTICAS TECNICAS REFRESCOS EN POLVO

Mezclas en polvo o granulados, constituido por azúcares, edulcorantes o mezclas de estos, acidulantes, saborizantes, colorantes, y de otros ingredientes o aditivos permitidos, que por reconstrucción en agua permiten la obtención de una bebida instantánea.

Se requiere que las bebidas sean de los siguientes sabores: piña, naranja, chicha morada y durazno.

Requisitos específicos:

Las bebidas instantáneas preparadas a partir de las mezclas en polvo, deben tener sabor, aroma y apariencia característicos del producto, libre de olores y sabores extraños u objetables.

Requisitos físico-químicos:

Las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas deben cumplir con lo siguiente:

Humedad, % m/m máximo 5,0%. Método de ensayo AOAC 925.45^a

Vida útil: Hasta veinticuatro (24) meses.

Presentación:

Envase: sobres de polipropileno biorientado o sachet trilaminado de 15 a 25.000 g.

Rotulado

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.

Transporte:

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

3.16 CARACTERISTICAS TECNICAS CANELA ENTERA

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.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Cáscara en forma de tubos o cilindros.
- Color: Pardo amarillento opaco.
- Olor: Característico, aromático.
- Sabor: Azucarado ligeramente picante.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 12%
- Almidón: Máx.22%
- Cenizas totales: Máx. 5%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%
- Extracto etéreo: 0.8%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^4$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

Presentación:

- 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 o taper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.17 CARACTERISTICAS TECNICAS CLAVO DE OLOR

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.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Cáscara en forma de tubos o cilindros.
- Color: Pardo amarillento opaco.
- Olor: Característico, aromático.
- Sabor: Azucarado ligeramente picante.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 12%
- Almidón: Máx.22%
- Cenizas totales: Máx. 5%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%
- Extracto etéreo: 0.8%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^4$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

Presentación:

- 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 o taper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, 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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.18 CARACTERISTICAS TECNICAS VINAGRE TINTO

Tinto, de primera calidad.

Fecha de vencimiento: Mínimo de seis (6) meses.

Presentación:

En botella de 250 ml, 500 mml o de 01 litro. Herméticamente sellado y con precinto de seguridad.

Rotulado

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.
3. Registro Sanitario.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.19 CARACTERISTICAS TECNICAS SILLAO

Producto elaborado a base de soya, de calidad “primera”

Presentación:

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. El envase requerido es el siguiente:

Botella de PET hasta de 5 Kg o 5 litros.

Vida útil: Hasta cinco (5) años.

Rotulado

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.
3. Registro Sanitario.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.20 CARACTERISTICAS TECNICAS MOSTAZA

Deberá estar envasado herméticamente en bolsas de 1 kilo y libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mostaza, deberá tener color, sabor y aroma característico.

El envasado secundario debe ser en cajas de cartón,

Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productor, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento

Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.21 CARACTERISTICAS TECNICAS KION FRESCO ENTERO

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.

No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.

No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor al 2,0%

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.

No deberá ser aromatizado artificialmente.

Características organolépticas:

- Olor: Característico del producto. No presentará olores desagradables.
- Sabor: Picante, característico del producto. No presentará sabor a rancio y amargo.
- Color: Corteza marrón pálido y sin corteza blanco amarillento.

Características químicas:

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)

Requisitos microbiológicos:

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)

Presentación:

Envase: Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.

Rotulado

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

3.22 CARACTERISTICAS TECNICAS ESENCIA DE VAINILLA

Denominada también esencia de vainilla. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla.

Es un endulzante sin calorías.

Presentación:

Botellas por 1 litro.

Rotulado

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.
3. Registro Sanitario.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.23 CARACTERISTICAS TECNICAS MANI ENTERO PELADO

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.

Requisitos Normativos documentación obligatoria copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente expedida por la DIGESA según R.M. N° 449-2006 MINSA. Y R.M. N° 91 2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano

Envasado y empackado: 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.

El envasado debe ser en cajas de cartón, madera, en bolsas de papel multipliego o de yute. costalillos de tela resistente para facilitar el transporte y manipulación

Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productor, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N 591-2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas.

Deberá estar envasado herméticamente en bolsas de 1 kilo y libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mayonesa, deberá tener color, sabor y aroma característico. Requisitos Normativos documentación obligatoria copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente expedida por la DIGESA según R.M. N° 449-2006 MINSA. Y R.M. N° 91 2008/MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.24 CARACTERISTICAS TECNICAS HARINA DE CHUÑO

Fécula de papa congelada en polvo, se entiende por Harina de Chuño al polvo fino o fécula que se obtiene moliendo el tubérculo.

Consiste en un polvo fluido sin grumos, libre de olor rancio o extraño al producto, color blanco, consistencia suave.

Vida útil: Hasta doce (12) meses.

Presentación:

Empaque Bolsa bilaminada de polietileno de baja densidad de 5 kg; o sacos de papel multicapa de 25 kg.

Rotulado:

El rótulo deberá indicar mínimamente 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.

Transporte:

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

3.25 CARACTERISTICAS TECNICAS PASAS NEGRA

Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie *Vitis vinífera* L. fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado.

El producto requerido por nuestra Entidad es sin semillas y de color negro.

Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.

Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser lavadas con agua acidulada a la temperatura de 20°C cuando provengan de plantas rociadas con productos arsenicales.

Las uvas deberán ser cosechadas a 21° Brix aproximadamente.

Requisitos generales:

Contenido de humedad será de 25% como máximo.

No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.

No presentarán hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños.

Requisitos organolépticos:

Aspecto: Frutas desecadas, enteras, sin semillas

Color: negro propio

Olor: propio

Sabor: propio

Requisitos microbiológicos:

El producto estará libre de microorganismos patógenos y de los causantes de la

descomposición así como de las sustancias producidas por ellos.

Presentación:

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.

Rotulado

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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características organolépticas y microbiológicas del producto.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.26 CARACTERISTICAS TECNICAS CONDIMENTO TUCO EN POLVO

No deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen descomposición.

Vida útil: no menor de 18 meses.

Presentación:

En sobres de 100 gr., resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

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.

Transporte:

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

3.27 CARACTERISTICAS TECNICAS MAIZ MORADO

MAIZ MORADO

Características: La mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coronta fresca recién cosechado, seleccionados y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas, en caso de pasar la estación se recibirá mazorcas secas sin moho y podredumbre.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.28 CARACTERISTICAS TECNICAS GALLETA DE SODA

Son productos obtenidos mediante el horneado apropiado de una masa (sólida o semisólida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harinas sucedáneas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, que tiene un sabor predominantemente salado.

Requisitos físico-químicos:

- Humedad (g/100g): Máx. 12%

Requisitos microbiológicos:

- Mohos: $\leq 10^2$ UFC/g
- Bacillus cereus (*): $\leq 10^2$ UFC/g

(*) Para aquellos elaborados con arroz, maíz y sus derivados.

Presentación:

- Se emplearán envases nuevos que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones normales de manipuleo y transporte. El envase requerido es el siguiente:

En presentación de bolsas de polipropileno de hasta 8 Kg.

Vida útil: 7 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él 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.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.29 CARACTERISTICAS TECNICAS HUACATAY

Características: Ramas y hojas de primera calidad, limpios, fresco y sano, color verde oscuro, buen aroma, no debe tener residuos de productos químicos. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción.

La presentación debe ser en atados para evitar el marchitamiento y podredumbre de las hojas impurezas, en caso de pasar la estación se recibirá mazorcas secas sin moho y podredumbre.

Atado de 0.500 – 1 kg.

VIDA UTIL: Tres (03) Meses.

3.30 CARACTERISTICAS TECNICAS CEBADA ENTERA

1. DESCRIPCION GENERAL

De color beige característico y encontrarse en buen estado, libre de partículas extrañas (excrementos de roedores, infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras) de olor característico, debe estar perfectamente envasado, donde debe estar indicado el peso, en presentaciones a granel.

2. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CEBADA mínimo de **tres (03) meses**, garantizado en condiciones de almacenamiento, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

3. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

4. ROTULADO DEL PRODUCTO

Deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

En bolsa blanca PBD hermético y resistente a rotura y otros daños

6. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

3.31 CARACTERISTICAS TECNICAS QUESO FRESCO

DESCRIPCION GENERAL

Producto madurado o sin madurar, solido 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.

VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto QUESO FRESCO mínimo de **treinta (30) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

ROTULADO DEL PRODUCTO

Deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de producción.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

El molde de queso debe ser uniforme entre 1 a 2 Kg, dependiendo del tamaño de los quesos

El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

3.32 CARACTERISTICAS TECNICAS AJO EN PASTA

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.

Requisitos organolépticos:

- Consistencia: Pastosa.
- Color: Blanco cremoso.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico, ligeramente picado y salado.

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 65%
- Cenizas totales: Máx. 22.5%
- Cloruro de sodio: Máx. 20,0 %
- Acidez expresada como ácido acético: Mín. 3.5%
- pH: Máx. 4

Presentación:

- 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: 12 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y NTP 209.122.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, 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.
- Cualquier otro requerido por el comprador

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.
3. Deberá acreditar que el personal que interne el producto por su representada, cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, de por los menos diez (10) horas lectivas o pedagógicas.

Exigencias para los internamientos:

1. El proveedor deberá presentar con cada internamiento, el certificado de calidad emitido por el productor, en el que se detalle las características técnicas, organolépticas y microbiológicas del producto.

3.33 CARACTERISTICAS TECNICAS ESPINACA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Las hojas en forma ovalada y aspecto rugoso, pudiendo ser enteras o dentadas, color verde oscuro de sabor y olor característico

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Completamente limpios, frescos
- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)
- Sin hongos, sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria

3.34 CARACTERISTICAS TECNICAS COLIFLOR

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Color blanco, fresco, limpio y sano

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Calidad primera, limpios, frescos, enteros y sanos
- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en

los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.35 CARACTERISTICAS TECNICAS BROCOLI

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Color verde, fresco, limpio y sano

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Calidad primera, limpios, frescos, enteros y sanos
- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.36 CARACTERISTICAS TECNICAS CAIGUA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Color verde brillante, fresco, limpio y sano

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Calidad primera, limpios, frescos, enteros y sanos
- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial

- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.37 CARACTERISTICAS TECNICAS CALABAZA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Color natural de la calabaza

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Calidad primera, limpios, frescos, enteros y sanos
- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)
- De peso mínimo de 05 Kilos

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.38 CARACTERISTICAS TECNICAS ZAPALLO ITALIANO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Color natural del zapallo

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Calidad primera
- Completamente sano
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- Sin signos de putrefacción o maltrato

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.39 CARACTERISTICAS TECNICAS ALCELGA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Color verde oscuro, fresco, limpio y sano

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Calidad primera, limpios, frescos, enteros y sanos
- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.40 CARACTERISTICAS TECNICAS TOMATE

1. DESCRIPCION GENERAL

El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano.

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en jvas de plástico debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26

A. Requisitos físicos – químicos:

- Desprendimiento de la piel: Máx. 0%
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras: Máx. 2%
- Brotamiento: Máx. 0%
- Pudrición seca: Máx. 0%
- Pudrición húmeda: Máx. 0%
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores): Máx. 1%
- Mezclas varietales: Máx. 2%

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate italiano, es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Java de plástico x 25 kg

No se aceptará envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

3.41 CARACTERISTICAS TECNICAS LECHUGA DE SEDA

1. DESCRIPCION GENERAL

Las lechugas deberán presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color y forma típica del cultivar, consistencia: las cabezas deberán de presentarse blandas y firmes.

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Sanidad: las cabezas no deberán presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas.

A. Requisitos organolépticos

- Color: característico
- Olor: Sui generis
- Sabor: suave, agradable y fresco

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto lechuga de seda, es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsas de polietileno x 10 kg resistente al peso, manipulación y transporte.

6. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

3.42 CARACTERISTICAS TECNICAS PEPINO MELON

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Color de piel verde su comida y de color blanca de sabor y olor característico

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Calidad primera, limpios, frescos, enteros y sanos
- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.43 CARACTERISTICAS TECNICAS ZANAHORIA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenece a la familia de las Umbeliferae, al género Daucus y especie carota.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño) deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

A. Requisitos organolépticos

- Tamaño: 15 a 17 cm aprox.
- Peso: entre 100 y 250 g. aprox.
- Color naranja con velas perpendiculares a su longitud de color amarillas.
- Textura dura y sólida
- Sabor ligeramente dulce.
- Enteras y firmes.

B. Requisitos fitosanitarios

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco
- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de

refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

El envase debe ser de primer uso, sacos de polipropileno x 50 kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

3.44 CARACTERISTICAS TECNICAS BETERRAGA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

La beterraga deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color morado guinda y forma típico del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras, firmes.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo debe ser de tamaño grande y uniforme sin hojas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La Beterraga deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

A. Requisitos organolépticos

- Color: rojo grosella a morado oscuro, hoja verde color pálido.
- Sabor: característico
- Olor: característico
- Consistencia: firme
- Forma: globular cilíndrica o cónica
- Textura: fibrosa fresca carnosa y jugosa.

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto beterraga es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes

de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

3.45 CARACTERISTICAS TECNICAS RABANITO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Color de piel de rojizo su comida y de color blanca de sabor y olor característico

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Calidad primera y debidamente seleccionada.
- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.46 CARACTERISTICAS TECNICAS APIO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El apio es una planta herbácea de primera calidad

2. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en

buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo, debe ser tamaño de 25 a 30 cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y son, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Hojas de apio: la presencia de enfermedades daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros) restan vida de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y claro doméstico.

Los apios no presentaran síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición)

A. Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo pos cosecha.

3. VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.47 CARACTERISTICAS TECNICAS PORO

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El poro deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Presentación: Atados de 5 unidades mínimo, debe ser de tamaño de 25 a 30 Cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y sano, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Los poros deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

A. Requisitos organolépticos

- Color: característico
- Consistencia: firme
- Forma: tallo largo con hojas verdes.

B. Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto poro es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

3.48 CARACTERISTICAS TECNICAS CEBOLLA ROJA

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada tamaño grande y uniforme de una misma variedad, el color del producto deberá ser típico de la variedad, deberá estar limpio de materias extrañas, tierra piedras, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.

Las cebollas de un mismo lote deberán tener el mismo grado de madurez, presentando por lo menos las dos primeras túnicas exteriores, así como el tallo completamente desecado y el diámetro de la primera calidad más de 70 mm.

Las cebollas rojas o Allium cepa de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Deberá ser roja criolla de primea colocada en sacos de polietileno de 50 a 80 kg no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su

descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición) de acuerdo al decreto Supremo 007-98 SA Capítulo II: Artículo 26.

a. Requisitos organolépticos

- Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- Sabor: Característico.
- Forma. Globosa, esférica o elipsoidal
- Diámetro: Oscila entre los 3-12 cm
- Peso. Entre 100 y 250 gramos cada una.

b. Requisitos fitosanitarios

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco
- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Alteraciones: V.N 0 %
- Picadura: V.N. 0%

c. Contaminantes:

En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en estos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

3. VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

4. UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

En sacos de polietileno de 50 a 80 Kg, debe ser de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

6. BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

3.49 CARACTERISTICAS TECNICAS PIMIENTO VERDE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Calidad de primera y debidamente seleccionada, color verde – rojo, fresco, limpio y sano

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

- Sin piojos ni picaduras de insectos
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial
- No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

VIDA UTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de **(7) días**, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N° 21 de la 1ra Brigada Multipropósito.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u> Copia Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. Certificación de Principio Generales de Higiene del CODEX Alimentarius (PGH) con actividades de almacenamiento y distribución de alimentos perecibles de consumo humano a nombre del postor, en caso de consorcio, solo bastara que uno de los consorciados cuente con el certificado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el ítem Paquete I, bienes 1.1, 1.2 ,1.3, 1.4 EL POSTOR DEBERÁ PRESENTAR LO SIGUIENTE : <p><u>Requisitos</u> Deberá presentar copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios, emitido por el SENASA de (Res, Cerdo Pollo y Pavo): El postor deberá presentar copia de la Autorización de Funcionamiento del Centro de Beneficio de Aves otorgado por el SENASA.</p> <p><u>Acreditación</u> Para bienes de origen nacional: Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procedimiento primario otorgado por el SENASA, según el Art. 33º del D.S. N° 004- 2011-AG, a nombre del postor. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta notarial donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgado por SENASA, se presentara en sobre oferta. y legalizados notarialmente. Copia simple de la Certificación Sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarias al establecimiento del postor, para los procesos como mínimo de Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles, destinados para consumo humano, emitida por la Gerencia Regional de Salud o cualquier otra dependencia autorizada del sector salud de la jurisdicción del postor. En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga la certificación emitida a su nombre. Copia de los carnet sanitaras y de manipulador de alimentos del personal de la empresa postora autorizados por una entidad competente Dirección regional de salud.</p> • Para el ítem paquete II, para los bienes: Copia simple de registro Sanitario vigente del producto, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del DS N°007-98-SA. “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas” y sus modificatorias. • Para el ítem paquete II Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones. • Para el ítem paquete III, bienes; el postor debe presentar: El Certificado de Autorización Sanitaria emitido por SENASA deberá contar con la operación obligatoria de seleccionado. <p>Para bienes de origen nacional: Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (Publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). Para bienes importados: Copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios</p>

	<p>primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.</p> <p>Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG.</p> <p>En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para Los Items II, III, Copia de la Certificación Sanitaria de Principios Generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento y distribución de alimentos Viveres Frescos y Viveres Secos destinados para consumo humano, emitido por la Dirección General de Salud Ambiental o por la Gerencia Regional de Salud de la jurisdicción del postor amparados en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA que modifico entre otro el artículo 58, emitiendo los artículos D58A,58B,58C,58D Y 58E. • En caso de consorcio, solo bastara que uno de los consorciados cuente con el certificado.
--	---

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a TRES (3) Veces el VALOR ESTIMADO de la contratación del ítem paquete, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante un periodo de OCHO (8) AÑOS a la fecha de la presentación de ofertas.</p> <p><u>ÍTEM I: CARNES VARIADAS Y AVICOLAS (S/ 392,380.89)</u> Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria. Se consideran bienes similares a los siguientes: A todos los productos que conforma este ítem paquete.</p> <p><u>ÍTEM II: ARTICULOS DE PANIFICACION, FIDEOS SURTIDOS Y OTROS : (S/ 168,207.57)</u> Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria. Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo los productos que conforma este ítem paquete.</p> <p><u>ÍTEM III: VERDURAS VARIADAS Y AFINES PIÑA Y PLATANO DE SEDA : (S/ 213,821.04)</u> Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria. Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo los productos que conforma este ítem paquete.</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 será :</p> <p><u>ÍTEM I: CARNES VARIADAS Y AVICOLAS (S/ 13,079.36)</u> Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria. Se consideran bienes similares a los siguientes: A todos los productos que conforma este ítem paquete.</p> <p><u>ÍTEM II: ARTICULOS DE PANIFICACION, FIDEOS SURTIDOS Y OTROS: (S/ 5,606.92)</u> Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria. Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo los productos que conforma este ítem paquete.</p> <p><u>ÍTEM III: VERDURAS VARIADAS Y AFINES PIÑA Y PLATANO DE SEDA: (S/ 7,127.37)</u> Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria. Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo los productos que conforma este ítem paquete.</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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes VIVERES PARA COCCION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

<p><i>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”.</i></p>

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</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 <i>P_i</i>= Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i>=Precio i <i>O_m</i>= Precio de la oferta más baja <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[53] puntos</p>

Importante para la Entidad

De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se pueden consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad, excepto que el objeto de la convocatoria sea el suministro de insumos para el Programa del Vaso de Leche, en cuyo caso se deben considerar los factores de evaluación previstos en la normativa de la materia¹⁰. En tal caso, la experiencia del postor se incluye como un requisito de calificación.

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como los factores de evaluación que no se incluyan

¹⁰ Según el artículo 4 de la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, se deben tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación como mínimo: valores nutricionales, condiciones de procesamiento, porcentajes de componentes nacionales, experiencia y preferencias de los consumidores beneficiarios del Programa.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
B. PLAZO DE ENTREGA¹¹	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo Nº 4)</p> <div data-bbox="308 618 1010 795" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de la modalidad de ejecución llave en mano el plazo de entrega incluye además la instalación y puesta en funcionamiento.</i></p> </div>	<p>< De [02] días calendario: [30] puntos</p> <p>< De [03] días calendario: [15] puntos</p> <p>< De [04] días calendario: [05] puntos</p>
C. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹²</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹³, y estar vigente¹⁴ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 [02] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>
D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹⁵	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p>	<p>ITEM 1</p> <p>> de [7] días [15] puntos</p> <p>desde [8] hasta [mas] días: [08] puntos</p>

¹¹ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

¹² Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹³ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁴ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁵ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <div data-bbox="309 356 1011 544" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Advertencia</p> <p><i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado “negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago”.</i></p> </div>	<p><u>ITEM 2</u></p> <p>> de [90] días [15] puntos</p> <p>desde [91] hasta [más] días: [08] puntos</p> <p><u>ITEM 2 (Queso, Jamon de Pollo, Aceituna)</u></p> <p>> de [7] días [15] puntos</p> <p>desde [8] hasta [mas] días: [08] puntos</p> <p><u>ITEM 3</u></p> <p>> de [7] días [15] puntos</p> <p>desde [8] hasta [mas] días: [08] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁶

Importante

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

¹⁶ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la Contratación de alimentos para el personal de tropa servicio militar Voluntario de la 3ª Brigada Multiproposito/AF-2021”, que celebra de una parte EJERCITO PERUANO, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131369124 con domicilio legal en AV. ELESURU S/N – FUERTE GRAL DIV RAFAEL HOYOS RUBIO – RIMAC, departamento de Lima, representada por el Sr. General de Brigada, Comandante General de la 1ra Brigada Multiproposito don [.....], 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

De conformidad con la Resolución de Comandancia General de la 1ra Brigada Multiproposito N°-2021-1ra Brig Mult/SELOG/ABSTO de fecha ... de de 2021, se designó el Comité de selección encargado de conducir la etapa selectiva de la Adjudicación Simplificada N° 001-2021-EP/UE 0832, realizándose previa aprobación de las Bases mediante Resolución de la Comandancia General de la 1ra Brigada Multiproposito N°-2021-1ra Brig Mult/SELOG/ABSTO, de fecha de de 2021. El día ... de del 2021 al término de la evaluación de la oferta del procedimiento antes citado se otorgó la Buena Pro según Acta N°.....-2021-EP/UE 0832-CS a.....; el día... de del 2021 el Comité de selección adjudicó el Consentimiento del Otorgamiento de la Buena Pro a través del Sistema electrónico de contrataciones del Estado a.....referido como proveedor de “Viveres para el PTSMV de la 1ra Brigada Multiproposito-Bienes Comunes, cuyos detalles, importes unitarios y totales, constan en los documentos integrantes del presente contrato.

También se acordó que para alcanzar la finalidad del contrato y mediante resolución previa, el Titular de la Entidad podrá disponer la ejecución de prestaciones adicionales hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original, para lo cual deberá contar con la asignación presupuestal necesaria. El costo de los adicionales se determinará sobre la base de las Especificaciones técnicas del bien y de las condiciones y precios pactados en el contrato; en efecto de éstos se determinará por acuerdo entre las partes.

Igualmente, podrá disponer la reducción de las prestaciones hasta por el límite del veinticinco por ciento (25%) del monto del contrato original. En caso de adicionales o reducciones, el contratista aumentará o reducirá de forma proporcional las garantías que hubiere otorgado, respectivamente de conformidad con el Art. 139 del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene como finalidad el suministro de bienes necesarios para la alimentación PTSMV de la 1ra Brig Mult y poder cumplir con una adecuada alimentación de acuerdo a la tabla de nutrición establecida y así el personal se encuentren en óptimas condiciones de rendimiento tanto físico como mental, para cumplir con los objetivos de la política de Defensa Nacional.

Así mismo a continuación se describen las Especificaciones Técnicas de los bienes contratados de acuerdo al detalle que se describe:

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 la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

Detalle del monto contractual:

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁷

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, según corresponda, 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.

El pago se hará efectivo mediante depósito en la Cuenta Corriente Interbancaria solicitada con fecha ... de del 20....fijada por el contratista remitiendo el CCI N° del Banco, así mismo se remite la cuenta N° del Banco de para las detracciones correspondientes ambos a nombre de; los pagos serán realizado con cargo a la fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios asignado a la 1ra Brig Mult. para el AF-2021.

Para el trámite de pago a EL CONTRATISTA se presentarán los siguientes documentos:

- Recepción por parte del jefe de almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia de la 1ra Brig Mult.
- Informe del Comité de Recepción, siendo uno de los conformantes el jefe de almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia de la 1ra Brig Mult, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.
- Resolución Administrativa
- Copia del Acta de Buena Pro.
- Copia del Contrato.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba 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

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

¹⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

ENTIDAD, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

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

Importante

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 cien mil Soles (S/ 100,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Jefe de Almacén de la Compañía de Intendencia de la 3ª Brigada Blindada y la conformidad será otorgada por el comité de Recepción y conformidad nombrado mediante Resolución en el plazo máximo de siete (07) 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 de UN (01) día. 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 DECIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.40 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.

Esta penalidad se deduce de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; pudiendo alcanzar un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SETIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁸

¹⁸ 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

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 OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DECIMA NOVENA: 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 LA SUSCRIPCIÓN 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, 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”

ANEXOS

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2021-EP/UE 0832

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 ¹⁹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²⁰

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.

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

²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2021-EP/UE 0832

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 ²¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²¹ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 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.

²² Ibidem.

²³ Ibidem.

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²⁴

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.

²⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2021-EP/VO 0832

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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2021-EP/UE 0832

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2021-EP/UE 0832

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2021-EP/UE 0832

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

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

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 Nº 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2021-EP/UO 0832
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante*El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:**“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.***Importante para la Entidad**

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:**Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases***ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2021-EP/UE 0832Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

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

Incluir o eliminar, según corresponda

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2021-EP/UE 0832
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁸ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁸ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²⁹En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

EJERCITO DEL PERU – UNIDAD OPERATIVA 0844

AS N° 002 -2020-EP/UO 0844 Adquisicion de viveres para la cocción de alimentos para el PTSMV de la 3ª Brig
Blin-PP135/AF-2020"

ANEXO Nº 8**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2021-EP/UE 0832Presente.-

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 ³⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE:	MONEDA	IMPORTE ³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵
1										
2										
3										
4										
5										

³⁰ 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.³¹ 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.³² 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 Nº 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 Nº 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".³³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.³⁴ 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.³⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE:	MONEDA	IMPORTE ³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2021-EP/UE 0832
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] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2021-EP/UE 0832
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, verificala 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.