

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° N° 02-2025-UE310CMRC PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIVERSOS PARA CADETES Y PERSONAL DE LA IEPM GMRC

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 : **U.E. 310 – COLEGIO MILITAR RAMON CASTILLA**
 RUC N° : 20220805396
 Domicilio legal : Av. Ramón Castilla N° 425 – 427 – Huanchaco – Trujillo
 Teléfono: : 044-759661
 Correo electrónico: : contrataciones@cmramoncastilla.edu.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de alimentos diversos para la alimentación proyectada de 345 cadetes y 20 trabajadores de la IEPM “Gran Mariscal Ramón Castilla”.

Ítem paquete 1. Víveres secos			Cantidad
N°	Bien/Producto	Unidad medida	
1	Canela entera	Kg.	26
2	Cebada tostada	Kg.	836
3	Harina de chuño	Kg.	163
4	Clavo de olor entero	Kg.	37
5	Comino molido	Kg.	35
6	Galleta de soda	Caja x 3 Kg.	75
7	Glutamato monosódico	Kg.	79
8	Hongos secos	Kg.	35
9	Laurel en hojas	Kg.	24
10	Linaza en grano	Kg.	330
11	Maicena	Sacox25kg	35
12	Maní entero	Kg.	84
13	Orégano entero	Kg.	44
14	Pimienta negra molida	Kg.	40
15	Quinua	Kg.	475
16	Sémola	Bolsax25kg	68
17	Soya	Kg.	598
18	Trigo resbalado	Kg.	616
19	Aceituna	Kg.	154
20	Café instantáneo	Tarrox200 gr.	110
21	Chocolate de taza	Und. X 0.150	185
22	Cocoa	Bols.x 180 gr.	202
23	Flan instantáneo	Bolsa x 5 kg	31
24	Gelatina	Bolsa x 5kg	66
25	Guindones	Kgs	62
26	Kétchup	Balde x 4 kg	20
27	Leche evaporada	Caja x 48	202
28	Margarina	Cajax10kg	62
29	Mayonesa	Sachetx0.5kg	198
30	Mazamorra morada	Sobre x 180 gr	185
31	Mermelada	Barril x 1 kg	132
32	Mostaza	Balde x 4 kg	24
33	Pasas	Kgs	97

34	Sillao	Litro	176
35	Té	Kgs	88
36	Vinagre	Litro	216
37	Pasta de wantán	Paquete x 50	132
38	Yogurt	Litro	660

Item paquete 2. Verduras, tubérculos y frutas			Cantidad
N°	Bien/Producto	Unidad medida	
1	Aji amarillo seco sin venas	Kg.	33
2	Aji escabeche	Kg.	242
3	Albahaca	Paquete	81
4	Apio	Atado	286
5	Beterraga	Kg.	286
6	Camote morado	Kg.	453
7	Cebolla china	Atado	53
8	Cebolla verde (de cabeza)	Atado	53
9	Cebolla roja	Kg.	2552
10	Choclo desgranado	Kg.	660
11	Col china	Paquete	40
12	Coliflor	Unidad	141
13	Culantro	Paquete	128
14	Espinaca	Paquete	68
15	Hierba buena	Atado	33
16	Hierba Luisa	Atado	71
17	Huacatay	Atado	20
18	Kion entero	Kg.	22
19	Lechuga criolla	Unidad	1364
20	Mensi	Kg.	08
21	Nabo	Kg.	213
22	Olluco	Kg.	407
23	Papa huamantanga	Kg.	2684
24	Papa nativa imilla	Kg.	1804
25	Perejil	Atado	23
26	Pimienta	Kg.	180
27	Porro	Atado	198
28	Rabanitos	Paquete	35
29	Rocoto	Unidad	152
30	Tausi	Kg.	11
31	Tomate	Kg.	1364
32	Zanahoria	Kg.	748
33	Mango	Unidad	1905
34	Manzana de jugo	Kg.	2860
35	Manzana Israel	Unidad	9680
36	Piña	Unidad	1672
37	Plátano de freir	Unidad	3300
38	Plátano de la isla	Unidad	8140
39	Uva negra	Kilos	431

Ítem paquete 3. Carnes y derivados diversos			Cantidad
N°	Bien/Producto	Unidad medida	
1	Bonito fresco entero	Kg.	880
2	Carne de cerdo fresco	Kg.	1012
3	Carne fresca de res	Kg.	1100
4	Hígado fresco de res	Kg.	484
5	Hot-dog de pollo	Kg.	264
6	Huevos de gallina	Kg.	1364
7	Jamón serrano	Kg.	242
8	Jamonada de pollo	Kg.	308
9	Jurel fresco entero	Kg.	792
10	Menudencia fresca de pollo	Kg.	616
11	Mondongo fresco de res	Kg.	572
12	Pechuga de pollo fresca	Kg.	1364
13	Pellejo de chancho	Kg.	330
14	Pierna y encuentro de pollo fresco	Kg.	1540
15	Pollo fresco entero	Kg.	1276
16	Queso mantecoso	Kg.	352

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 – Aprobación de Expediente de Contratación N° 02-2025-UE310CMRC con fecha 20/03/2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

Asimismo el procedimiento se realizará por relación de Ítems paquetes, e l mismo que se encuentra conformado por varios productos.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No se ha previsto en el Expediente de Contratación.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se ha previsto en el Expediente de Contratación, salvo empate en algún ítem paquete, aplicaría la distribución conforme a lo dispuesto en el artículo 62 del Reglamento.

[EN CASO QUE LA INDAGACIÓN DE MERCADO HUBIESE DETERMINADO QUE EL REQUERIMIENTO NO PUEDE SER CUBIERTO POR UN SOLO PROVEEDOR, CONSIGNAR QUE APLICA LA DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 62 DEL REGLAMENTO].

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 01 día después de ser recepcionada la Orden de compra respectiva, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	Bien/Producto	Unidad medida	Cantidad	Abr	May	Jun	Jul
Item paquete 1. Viveres secos							
1	Canela entera	Kg.	26	2 veces al mes (pedidos quincenales)			
2	Cebada tostada	Kg.	836				
3	Harina de chuño	Kg.	163				
4	Clavo de olor entero	Kg.	37				
5	Comino molido	Kg.	35				
6	Galleta de soda	Caja x 3 Kg.	75				
7	Glutamato monosodico	Kg.	79				
8	Hongos secos	Kg.	35				
9	Laurel en hojas	Kg.	24				
10	Linaza en grano	Kg.	330				
11	Maicena	Sacox 25kg	35				
12	Mani entero	Kg.	84				
13	Orégano entero	Kg.	44				
14	Pimienta negra molida	Kg.	40				
15	Quinua	Kg.	475				
16	Sémola	Bolsax 25kg	68				
17	Soya	Kg.	598				
18	Trigo resbalado	Kg.	616				
19	Aceituna	Kg.	154				
20	Café instantáneo	Tarrox 200 gr.	110				
21	Chocolate de taza	Und. X 0.150	185				
22	Cocoa	Bols. x 180 gr.	202				
23	Flan instantaneo	Bolsa x 5 kg	31				
24	Gelatina	Bolsa x 5kg	66				
25	Guindones	Kgs	62				
26	Ketchup	Balde x 4 kg	20				
27	Leche evaporada	Caja x 48	202				
28	Margarina	Cajax 10kg	62				
29	Mayonesa	Sachetx 0.5kg	198				
30	Mazamorra morada	Sobre x 180 gr	185				
31	Memelada	Baril x 1 kg	132				
32	Mostaza	Balde x 4 kg	24				
33	Pasas	Kgs	97				
34	Sillao	Litro	176				
35	Té	Kgs	88				
36	Vinagre	Litro	216				
37	Pasta de wantan	Paquete x 50	132				
38	Yogurt	Litro	660				

N°	Bien/Producto	Unidad medida	Cantidad	Abr	May	Jun	Jul
Item paquete 2. Verduras, tubérculos y frutas							
1	Aji amarillo seco sin venas	Kg.	33	Lunes a domingo			
2	Aji escabeche	Kg.	242				
3	Albahaca	Paquete	81				
4	Apio	Atado	286				
5	Beterraga	Kg.	286				
6	Camote morado	Kg.	453				
7	Cebolla china	Atado	53				
8	Cebolla verde (de cabeza)	Atado	53				
9	Cebolla roja	Kg.	2552				
10	Choclo desgranado	Kg.	660				
11	Col china	Paquete	40				
12	Coliflor	Unidad	141				
13	Culantro	Paquete	128				
14	Espinaca	Paquete	68				
15	Hierba buena	Atado	33				
16	Hierba Luisa	Atado	71				
17	Huacatay	Atado	20				
18	Kion entero	Kg.	22				
19	Lechuga criolla	Unidad	1364				
20	Mensi	Kg.	08				
21	Nabo	Kg.	213				
22	Olluco	Kg.	407				
23	Papa huamantanga	Kg.	2684				
24	Papa nativa imilla	Kg.	1804				
25	Perejil	Atado	23				
26	Pimienta	Kg.	180				
27	Poro	Atado	198				
28	Rabanitos	Paquete	35				
29	Rocoto	Unidad	152				
30	Tausi	Kg.	11				
31	Tomate	Kg.	1364				
32	Zanahoria	Kg.	748				
33	Mango	Unidad	1905				
34	Manzana de jugo	Kg.	2860				
35	Manzana Israel	Unidad	9680				
36	Piña	Unidad	1672				
37	Plátano de freir	Unidad	3300				
38	Plátano de la isla	Unidad	8140				
39	Uva negra	Kilos	431				

N°	Bien/Producto	Unidad medida	Cantidad	Abr	May	Jun	Jul
Item paquete 3. Carnes y derivados diversos							
1	Bonito fresco entero	Kg.	880	Lunes a domingo			
2	Carne de cerdo fresco	Kg.	1012				
3	Carne fresca de res	Kg.	1100				
4	Higado fresco de res	Kg.	484				
5	Hot-dog de pollo	Kg.	264				
6	Huevos de gallina	Kg.	1364				
7	Jamon serrano	Kg.	242				
8	Jamonada de pollo	Kg.	308				
9	Jurel fresco entero	Kg.	792				
10	Menudencia fresca de pollo	Kg.	616				
11	Mondongo fresco de res	Kg.	572				
12	Pechuga de pollo fresca	Kg.	1364				
13	Pellejo de chancho	Kg.	330				
14	Pierna y encuentro de pollo fresco	Kg.	1540				
15	Pollo fresco entero	Kg.	1276				
16	Queso mantecoso	Kg.	352				

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el importe de S/. 5.00 (Cinco y 00/100 soles) efectuando un depósito en la Cuenta N° 741- 040123 del Banco de la Nación.

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° 32185 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF – Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 011-2011-ED - Aprueban Reglamento de las Instituciones Educativas Públicas Militares del Nivel de Educación Secundaria de la Educación Básica Regular

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) Detalle de las características técnicas de los productos que el postor oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:

- Nombre del Producto
- Procedencia (lugar de origen)
- Marca
- Nombre del fabricante/productor (de ser el caso)
- Tiempo de vida útil
- Numero de Registro Sanitario (de corresponder)
- Imagen a color o fotografía del producto ofertado (en especial para los víveres secos).

Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, pudiendo presentar ficha técnica, brochure, catalogo o documento similar, que contenga el detalle de las especificaciones técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener mínimamente la información señalada previamente.

- f) **Para los productos del ítem paquete 1. Víveres secos:** Café instantáneo, canela entera, chocolate de taza, clavo de olor entero, guindones, harina de chuño, hongos secos, laurel en hojas, maicena, pasta wantán, aceituna negra entera sin relleno, Cocoa en polvo, Comino molido, Flan instantáneo, Galleta de soda, Gelatina, ketchup, leche evaporada entera, margarina, mazamorra morada, mermelada, pasas negras, pimienta negra molida, sémola de trigo, sillao oscuro, vinagre y yogurt; el postor deberá presentar Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, de conformidad con los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas. **Acreditación:** Por cada producto deberá presentar copia simple legible del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA..
- g) **Para los productos del ítem paquete 3. Carnes y derivados diversos:** Hot dog de pollo y Jamonada de pollo; el postor deberá presentar Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, de conformidad con los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas. **Acreditación:** Por cada producto deberá presentar copia simple legible del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor deba presentar algún otro documento, consignar el siguiente literal:

- h) *[CONSIGNAR LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL QUE EL POSTOR DEBE PRESENTAR TALES COMO AUTORIZACIONES DEL PRODUCTO, FOLLETOS,*

INSTRUCTIVOS, CATÁLOGOS O SIMILARES⁵] para acreditar [DETALLAR QUÉ CARACTERÍSTICAS Y/O REQUISITOS FUNCIONALES ESPECÍFICOS DEL BIEN PREVISTOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEBEN SER ACREDITADAS POR EL POSTOR].

La Entidad debe especificar con claridad qué aspecto de las características y/o requisitos funcionales serán acreditados con la documentación requerida. En este literal no debe exigirse ningún documento vinculado a los requisitos de calificación del postor, tales como: i) capacidad legal, ii) capacidad técnica y profesional: experiencia del personal clave y iii) experiencia del postor. Tampoco se puede incluir documentos referidos a cualquier tipo de equipamiento, infraestructura, calificaciones y experiencia del personal en general.

Además, no debe requerirse declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de Especificaciones Técnicas y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

Cuando excepcionalmente la Entidad requiera la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente: (i) los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra; (ii) la metodología que se utilizará; (iii) los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar; (iv) el número de muestras solicitadas por cada producto; (v) el órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; y (vi) dirección, lugar exacto y horario⁶ para la presentación de muestras.

No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

- i) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)⁷**
- j) 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)**
- k) El precio de la oferta en Soles (S/). Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

⁵ Por ejemplo, en el caso de medicamentos aquellas autorizaciones relacionadas al producto, como el Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario del producto, el Certificado de Análisis, entre otros.

⁶ Las muestras se presentan el mismo día programado en el calendario para la presentación de ofertas. Al consignar el horario debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a 8 (ocho) horas.

⁷ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

2.2.2. 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 Discapacidad⁸.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁹ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación¹⁰ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹¹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹².

⁸ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁹ 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/>

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

¹¹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹² Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹³.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Av. Ramón Castilla N° 425 – 427, distrito de Huanchaco, provincia de Trujillo, departamento La Libertad, en atención a la sección Abastecimiento.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual periódica.

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

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

- Recepción del área de Almacén de Alimentos.
- Informe del funcionario responsable de la sección Alimentación, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago – Factura electrónica
- Guías de remisión.
- Copia de la Orden de Compra

Dicha documentación se debe presentar en Av. Ramón Castilla N° 425 – 427, distrito de Huanchaco, provincia de Trujillo, departamento La Libertad, en atención a la sección Abastecimiento.

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

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIVERSOS

2. Finalidad Publica

El presente proceso busca contratar a personas naturales o jurídicas que abastezcan el suministro de alimentos diversos; con la finalidad de la atención de alimentación para los estudiantes cadetes y personal de nuestra Institución educativa en base a una dieta alimentaria que permita un mejor y eficiente bienestar de los usuarios.

3. Antecedentes

La Entidad realiza anualmente la contratación de alimentos que deben ser suministrados durante todo el año escolar (marzo a diciembre).

4. Objetivos de la contratación

Contratación de suministro de alimentos diversos para la alimentación proyectada de 345 cadetes y 20 trabajadores de la IEPM “Gran Mariscal Ramón Castilla”.

El área usuaria ha realizado las coordinaciones con las áreas de Presupuesto y Abastecimiento, debido al total de marco presupuestal aprobado para el EF-2025, se ha considerado ajustar el requerimiento solamente para los meses de abril a julio del 2025, sobre un total aproximado de 110 días.

5. Alcances de los bienes a contratar

5.1. Características y condiciones

5.1.1. Características técnicas

Nº	BIEN	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ÍTEM PAQUETE 1. VIVERES SECOS			
1	CANELA ENTERA	KGS	Descripción: Canela de primera, corteza entera. Nombre científico: Cinnamomum verum Calidad: De primera. Olor: aromático característico y agradable. Color: pardo amarillento opaco. Sabor: dulce ligeramente picante. Cascada en forma de tubo cilíndrico. Presentación: Envasado en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.

			<p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
2	CEBADA	KGS	<p>Descripción: de color beige característico y encontrarse en buen estado, libre de partículas extrañas (excremento de roedores, infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras).</p> <p>Presentación: Bolsa o sacos de 50 kilogramos a granel.</p> <p>Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a rotura u otros daños, que no contaminen el producto.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 06 meses (mínimo).</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
3	HARINA DE CHUÑO	BOLSA X 25 KG	<p>Almidón de papa, limpio y sin impurezas, no deben presentar trozos solidificados.</p> <p>Presentación: Bolsa de papel Kraft x 25 kg</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 24 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p>

			<p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
4	CLAVO DE OLOR ENTERO	KGS	<p>Descripción: Clavo de Olor o girofle (Nombre científico: <i>Syzygium aromaticum</i>), son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.</p> <p>Color: rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas color café.</p> <p>Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes.</p> <p>Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.</p> <p>Presentación: Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
5	COMINO MOLIDO	KGS	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg, herméticamente cerrado, tipo molido.</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Color y olor sui generis.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Registro Sanitario vigente.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>

			Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
6	GALLETA DE SODA	75	<p>Galletas de soda con ingredientes de harina de trigo enriquecida, grasa vegetal, sal y demás componentes. Libre de sustancias y materias extrañas.</p> <p>Presentación: Caja de cartón x 3 kg</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 06 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
7	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KGS	<p>Producto Peruano.</p> <p>Presentación: Envasado en bolsa laminada de material PEDB de 5 Kg., herméticamente cerrado</p> <p>Tipo: nacional, granulado</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Gránulos blancos, libre de impurezas.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 4 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>De color blanco generalmente.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p>
8		KGS	Presentación: KGS

	HONGOS SECOS		<p>Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
9	LAUREL EN HOJAS	KGS	<p>Presentación: KGS</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 06 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
10	LINAZA EN GRANO	KGS	<p>Producto de color homogéneo marrón, de granos duros y enteros, libre de picaduras y partículas extrañas.</p> <p>Presentación: Bolsa o sacos de Polietileno x 50 kilogramos a granel.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo).</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p>

			<p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
11	MAICENA	KGS	<p>De fécula de maíz, limpio y sin impurezas</p> <p>Presentación: KGS</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 06 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
12	MANI ENTERO	KGS	<p>Presentación: Bolsa de Polietileno x 10 KGS</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo).</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
13	ORÉGANO SECO ENTERO	KGS	<p>Tipo: a granel seco.</p> <p>Nombre científico: Origanum vulgare</p> <p>Calidad: Seleccionado, hojas grandes.</p> <p>Olor y sabor característico.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Seleccionada</p> <p>Presentación: Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.</p>

			<p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 4 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
14	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KGS	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg.; herméticamente cerrado.</p> <p>Calidad: De primera, deshidratada.</p> <p>Color y olor sui generis.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
15	QUINUA	KGS	<p>Grano pequeño de forma redonda semi aplanado de color blanco amarillento, rico en proteínas, carbohidratos y un excelente balance de aminoácidos esenciales para el desarrollo de tejidos en el ser humano. Características físicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variedad: Blanca/rosada - Color de grano: crema - Sabor: Dulce/amargo - Olor: característico del producto - Humedad: 13.5% máximo <p>Presentación: Bolsa de polietileno por kilos</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p>

			<p>Tiempo de Vida Útil: 3 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
16	SÉMOLA DE TRIGO	Bolsa Tocuyo x 25 kg	<p>Descripción: Harina de cereales, deberá presentarse como un producto granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. Estos requisitos se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales; se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658, la NTP-ISO 4121 o alguna otra específica de existir. Deberá obtenerse de granos limpios, sanos, libres de parásitos y excretas de animales. Deberá cumplir con los requisitos físico-químico de acuerdo al siguiente detalle: Humedad máxima 15. % Cenizas máximas 1.0% En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera calidad. Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Embalaje y Rotulado: en sacos de tocuyo que permita mantener sus características y su muestreo e inspección.</p> <p>Presentación: Saco de tocuyo de 25 kilos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
17	SOYA	KGS	<p>Presentación: Bolsa de polietileno por kilos</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 3 meses (mínimo)</p>

			<p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
18	TRIGO	KGS	<p>Descripción: Trigo entero, debe estar seco y compacto, limpio de piedrecillas, debiéndose encontrar libre de gorgojos e insectos, sin signos de fumigación, el usado para la preparación de "shambar".</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Granos duros y pelados - Tamaño uniforme - Libre de semillas de maleza e impurezas - Libre de insectos, gorgojos, etc. - No debe presentar demasiado grano flotante - Humedad no mayor del 14.5% <p>Presentación: Envasado a granel en sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo Vida Útil: 4 meses (mínimo).</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
19	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KGS	<p>Descripción: Aceituna de mesa, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla.</p> <p>De buena presentación, de contextura suave al tacto.</p> <p>De color, sabor y olor característicos.</p> <p>Libre de hongos u otro agente extraño al producto.</p> <p>De primera calidad</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p>

			<p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
20	CAFÉ INSTANTANEO X 200 GR	Tarro x 200 gr	<p>Descripción: Producto procesado a base de grano de café en polvo, envasado en lata de 200 gr. la cual debe estar en perfecto estado.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 06 meses (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
21	CHOCOLATE DE TAZA	UND	<p>Chocolate procesado en barra.</p> <p>Presentación: Envasado en barras o tabletas en perfecto estado.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
22	COCOA EN POLVO	Und x 180 gr	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno Display x 12 uu herméticamente cerrado.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del</p>

			<p>Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
23	FLAN INSTANTANEO	BOLSA X 5 KG	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg, herméticamente cerrado.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
24	GELATINA	Bolsa x 5 kg	<p>Descripción: producto que resulta de disolver el colágeno por calor.</p> <p>Tipo: de diferentes sabores (fresa, naranja).</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Diferentes sabores, exento de olores extraños.</p> <p>Presentación: Envasado en bolsa laminada de material PEDB de 5 Kg, herméticamente cerrado</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>

			<p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
25	GUINDONES	KGS	<p>Presentación: Caja de Cartón x 10 kgs</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
26	KETCHUP	BALDE X 4 KG	<p>Presentación: Balde con Tapa x 4kg</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>

27	LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 GR	Caja x 48 latas	<p>Descripción: es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la:</p> <p>Presentación: Envase metálico (lata). Cajas de 24 o 48 latas. Peso de cada lata de 390 g</p> <p>Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno.</p> <p>Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 9 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
28	MARGARINA	CAJA X 10 KG	<p>Producto obtenido de fuente vegetal</p> <p>Contener un mínimo de 65% de grasas, sobre el peso del producto terminado.</p> <p>Registro sanitario vigente y vida útil 7 meses.</p> <p>Debe haber ausencia de microorganismos patógenos.</p> <p>Presentación: Caja x 10 kg</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
29	MAYONESA	Doypack X 500 GR	<p>Presentación: Doypack x 500 gr</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del</p>

			<p>Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
30	MAZAMORRA MORADA	Sobre x 180 gr	<p>Tipo: de diferentes sabores.</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Debe ser exento de sabores y olores extraños.</p> <p>Presentación: Sobre x 180 gr</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
31	MERMELADA	Barril x 1 kg	<p>Descripción: producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de fresas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de fresa, color brillante, claro y transparente, sabor característico a la fresa, libre de sabor y aroma extraño</p> <p>Envasado herméticamente.</p> <p>Frascos de vidrio de 1 kilo sabor fresa.</p> <p>Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada.</p> <p>Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>

			<p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Presentación: en Barril de vidrio x 1 kg</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
32	MOSTAZA	Balde x 4 kg	<p>Presentación: Balde con Tapa x 4kg</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
33	PASAS NEGRA	KGS	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno transparente de 10 Kg.; herméticamente cerrado.</p> <p>Tipo: Deshidratado, sin pepas</p> <p>Calidad: De primera, deshidratada.</p> <p>Características organolépticas.</p> <p>Tamaño: grande.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños.</p>

			<p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
34	SILLAO OSCURO	LTS	<p>Presentación: Botella PET de 1/2 litro herméticamente cerrada.</p> <p>Tipo: sillao de soya con sal y melaza.</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Olor y sabor característicos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
35	TÉ A GRANEL	KGS	<p>Descripción: se define como té (camellia sinensis), al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del género thea.</p> <p>NTP 209.043.1974 té negro (Revisada el 2015).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deberá estar libre de todo olor y sabor extraños. - Humedad: no mayor de 10% - Teína (cafeína): 3.4% - 3.6% - Aceite esencial: no menor de 0.6% - Fibra: no más de 12% <p>Presentación: Bolsas de 5 kilogramos, a granel.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - De color negro, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal. Incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. - Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. - Tiempo de Vida Útil: 03 meses (mínimo) <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
36	VINAGRE DE VINO TINTO	LTS	<p>Descripción: es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas de disoluciones de alcohol etílico.</p> <p>Presentación: Botella y/o bolsa (sachet) de 1 litro (1000 cc), herméticamente cerrado y con precinto de seguridad.</p> <p>Calidad: De primera, marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores y olores extraños.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
37	PASTA WANTAN	Paquete x 500 gr	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polipropileno x 500 gr</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 30 días</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p>

			<p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
38	YOGURT	LT	<p>Yogurt elaborado a partir de la leche natural de vaca y fermento láctico. De color y sabor característico a frutas (Fresa y durazno)</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores y olores extraños.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Garantía comercial: El postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa que el producto cuenta con una garantía de 45 días calendarios como mínimo, 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 de 2 días calendario, sin presentar costo alguno a la entidad.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>

N°	Bien/Producto	Unidad medida	Características
ITEM PAQUETE 2 TUBÉRCULOS, VERDURAS Y FRUTAS DIVERSAS			
1	Ají amarillo seco sin venas	Kg.	Características: grande y tamaño uniforme entero, color característico. 40 unid. X kg
2	Ají escabeche o amarillo	Kg.	Características: grande y tamaño uniforme entero, color característico. 10 unid. X kg
3	Albahaca	Paquete	Características: fresco y de hojas verdes, presentación en atados por 250 gr., limpia
4	Apio	Atado	<ul style="list-style-type: none"> - Productos limpios y frescos. - Hojas verdes limpios y frescos - Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Presentación: Atados de 5 a 7 unidades de tamaño grande y uniforme - Embolsado en saco de polietileno o malla
5	Betarraga	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - Tubérculo carnoso, Color Rojo, sin hojas, debidamente seleccionada - Sin ataque de plagas y enfermedades.

			<ul style="list-style-type: none"> - Frescas, limpias, y sanas. - Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Presentación: Atados de cinco (5) unidades mínimo. - El envasado debe ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
6	Camote amarillo	Kg.	<p>Camote amarillo en presentación: Sacos de polietileno por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduscos, olores extraños.</p> <p>Grado de calidad: Primera</p> <p>Apariencia: Forma alargada o redondeada. Cáscara limpia. Pulpa color rosada o naranja</p> <p>Textura: Carnosidad firme y seca. Ligeramente dulce.</p>
7	Cebolla china	Atado	Características: fresco cabeza grande presentación por atados de 1kg., limpios.
8	Cebolla verde (de cabeza)	Atado	Características: Fresca, cascara seca, cabezas grandes, limpia sin impurezas.
9	Cebolla roja	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: roja, bulbos grandes debidamente seleccionados - Tamaño grande y uniforme. - Limpios, frescos, enteros y sanos. - Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Sin indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. <p>El envasado en saco de yute, o polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p>
10	Choclo desgranado	Kg.	Características: fresca de grano grande, tierno, limpia sin insectos.
11	Col china	Paquete	Características: fresco, cabeza uniforme cerradas tamaño grande de 3kg. aprox., limpia sin áreas necrófilas.
12	Coliflor	Unidad	<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño promedio de diámetro de 25 a30 cm. - Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - No debe tener residuos de productos químicos. - El envasado debe ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
13	Culantro	Paquete	Características: fresco, hojas verdes y grandes presentación en atados de200 gr, limpio.
14	Espinaca	Paquete	Características: fresca y hojas verdes presentación en atados tamaño grande y limpias.
15	Hierba buena	Atado	Características: hojas grandes y verdes presentación atados de 250 grs.
16	Hierba Luisa	Atado	Características: ramas grandes y olor característico, presentación atados de 500 grs.
17	Huacatay	Atado	Características: fresco y de hojas verdes, presentación en atados por 250 gr., limpio.
18	Kion entero	Kg.	Características: fresco, grandes libre de impurezas, color uniforme.
19	Lechuga	Unidad	Tipo: criolla. Características: fresca limpia sin impurezas, color uniforme, tamaño grande. Peso promedio 500 g
20	Mensi	Kg.	Características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio. Con fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
21	Nabo	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - Productos limpios, frescos, enteros y sanos. - Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Presentación: Atados de 4 unidades de tamaño grande y uniforme por kilo. - Embolsado en sacos de polietileno - Libre de hojas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
22	Olluco	Kg.	Presentación: Sacos de polietileno por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, limpio, sano, sin magulladuras ni

			rasgos verduzcos, olores extraños. Calidad De primera y seleccionada.
23	Papa huamantanga	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - De la variedad huamantanga seleccionada. - Tamaño uniforme y de buen peso - Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado). - Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). - Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones. - El envasado: sacos de yute por 50 Kg., adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
24	Papa nativa	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - De la variedad Imilla Blanca seleccionada - Tamaño uniforme y de buen peso. - Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado). - Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). - Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones. - El envasado: sacos de yute por 50 Kg., adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
25	Perejil	Atado	Características: hojas grandes y verdes presentación atados de 250 grs.
26	Pimiento fresco	Kg.	Características: color rojo uniforme fresco, tamaño grande de 180 gr aprox, limpio.
27	Poro	Atado	<ul style="list-style-type: none"> - Productos con hojas verdes limpios y frescos. - Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Presentación: Atados de 5 a 7 unidades de tamaño grande y uniforme - Embolsado en saco de polietileno o malla
28	Rabanito	Paquete	Características: fresco y color rojo, presentación en atados tamaño grande, limpios.
29	Rocoto	Unidad	Características: fresco sin impurezas tamaño mediano. De 120 grs. Aprox.
30	Tausi	Kg.	Características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio. Con fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
31	Tomate	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - Grado de calidad: Categoría Extra - Calibre: 7 mayor de 57 y menor o igual 67 mm. de diámetro. - Producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano de la variedad italiano. - No debe tener residuos de productos químicos. - No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. - El envasado: en cajones, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
32	Zanahoria	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. - Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Presentación debe ser grande y uniforme. - Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. - El envasado debe ser en sacos de yute para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

33	Mango	Unidad	<ul style="list-style-type: none"> - De calidad seleccionada, categoría Extra. - De olor y color característico, sabor agradable. - Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - De preferencia entre 200 a 250 grs., por unidad, - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. - El envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
34	Manzana de jugo	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - Especial para jugo. - De calidad seleccionada. - De olor y color característico. - Sabor agradable. - Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. - El envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
35	Manzana de postre Israel	Unidad	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - No deben ser congeladas. - Este producto debe ser procedentes de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño forma y grado de madurez. - De preferencia entre 150 a 200 grs., por unidad, - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. - El envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
36	Piña	Unidad	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo Cayena - De calidad seleccionada, categoría Extra. - Peso de calibre D: 1600 grs. Con corona o 1330 grs. Sin corona
37	Plátano de freír	Unidad	Tipo: Palillo, seleccionada, de preferencias tamaño mediano (150 gr.), en óptimo estado de madurez comercial, sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
38	Plátano de la isla	Unidad	Frutas seleccionadas, de categoría Extra, de preferencia tamaño mediano (150 gr.), en óptimo estado de madurez comercial, sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
39	Uva negra	Kilos	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - No deben ser congeladas. - Este producto debe ser procedentes de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescas y limpias, sin signos de putrefacción, ni deterioro.

ITEM PAQUETE 3. CARNES DIVERSAS Y DERIVADOS		
Descripción del bien	U.M.	Características
1. BONITO FRESCO ENTERO	Kg.	<p>Pescado entero fresco con o sin agallas, eviscerado y/o descabezado (HG), a granel o envasado en bolsas de polietileno, sanitariamente apto para el consumo humano.</p> <p>Características organolépticas:</p> <p>Forma: pescado de largas aletas pectorales</p> <p>Color: parte dorsal de color azul salvo su vientre, con tonalidades blancas o plateadas; superficie del cuerpo limpia y con relativo brillo metálico</p> <p>Textura: parte dorsal (inferior) del cuerpo firme y sin dejar impresión duradera al presionar con los dedos</p> <p>Color del músculo: rojo oscuro translúcido característico</p> <p>Ojos: transparentes, brillantes y salientes, ocupando completamente las órbitas</p> <p>Branquias o agallas: rojas, húmedas y suaves</p> <p>Olor: característico a mar, a algas</p>
2. CARNE FRESCA DE CERDO	Kg.	<p>Descripción: Carne de cerdo fresca y extra.</p> <p>La carne de cerdo destinada para el consumo humano, deberá proceder de camales autorizados y haber sido declaradas apta para consumo por la autoridad de salud respectiva.</p> <p>Certificado de sanidad al momento de internamiento.</p> <p>Carne de cerdo de corte especial, de porcinos machos castrados oportunamente (completa cicatrización) o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad.</p> <p>La conformación de la carcasa deberá tener abundante masa muscular en la pierna; cuya grasa deberá ser de color blanco y de consistencia firme, con un espesor de grasa dorsal como máx. 30mm. (medida a la altura de la última costilla, a 5 cm. De la línea dorsal y en forma paralela a esta).</p> <p>La carne deberá ser internada con constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (camal).</p>
3. CARNE FRESCA DE RES	Kg.	<p>Carne fresca de vacuno: Composición 80% de carne y 20% de hueso</p> <p>Cuarto compensado (No cabeza, no patas, no viseras, no cola).</p> <p>Calidad de primera, carcasas de bovinos machos engordados de tres (03) a cuatro (04) dientes, de optima textura, consistencia firme, de color rosado o rojo claro, que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas.</p> <p>Pierna Peso neto: 65 Kg aprox.</p> <p>Pecho Peso neto: 55 Kg aprox.</p> <p>Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado</p> <p>Con PH entre 5.5 y 6.4</p> <p>Esbozo de grasa de cobertura mínima.</p> <p>La carne debe ser internada con la Constancia de Beneficio expedido por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal) - SENASA.</p>
4. HIGADO FRESCO DE RES	Kg.	<p>Descripción: Viscera en estado fresco, textura firme y color característico, totalmente limpio.</p> <p>El producto deberá identificar su condición y calidad sanitaria, debiendo certificar la inspección sanitaria del camal, de preferencia de procedencia nacional, así como señalar su fecha de faenamiento, peso neto y peso bruto.</p>

5. HOT DOG DE POLLO	Kg.	<p>Producto fresco, de óptima textura, firmeza, color y olor característico.</p> <p>Fabricación 100% industrial lo que garantiza una calidad inmejorable.</p> <p>Carne de ganadería propia que asegura al cliente la procedencia del producto que consume.</p> <p>Última tecnología en procesos de conservación de la carne, cumpliendo los requisitos de calidad e higiene exigidos, Con Registro Sanitario vigente</p>
6. HUEVO DE GALLINA	Kg.	<p>El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cáscara libre de roturas y quiñaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible.</p> <p>Grado de calidad: Primera</p> <p>Tipo: Fresco, color rosado de gallina,</p> <p>Presentación: Tamaño grande entre 62.5 y 68.88 gramos, limpios, frescos sin rajaduras en el cascarón.</p> <p>Paquetes conteniendo separadores de cartón.</p>
7. JAMON SERRANO	Kg.	<p>En el caso del producto Jamón Serrano la presentación es al peso suelto. De características naturales en olor, color y sabor</p> <p>Embalado en material de plástico resistente que proteja el producto de factores externos, con seguridad en los bordes, fácilmente higienizables, resistente a su manipulación durante el transporte que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento</p>
8. JAMONADA DE POLLO	Kg.	<p>Producto fresco, de óptima textura, firmeza, color y olor característico.</p> <p>Fabricación 100% industrial lo que garantiza una calidad inmejorable.</p> <p>Carne de ganadería propia que asegura al cliente la procedencia del producto que consume.</p> <p>Última tecnología en procesos de conservación de la carne, cumpliendo los requisitos de calidad e higiene exigidos, Con Registro Sanitario vigente</p>
9. JUREL FRESCO ENTERO	Kg.	<p>Pescado entero fresco con o sin agallas, eviscerado y/o descabezado (HG), a granel o envasado en bolsas de polietileno, sanitariamente apto para el consumo humano y que debe estar conservado y almacenado a temperatura entre 10°C y 15°C.</p> <p>Características organolépticas:</p> <p>Forma: pescado de forma alargada</p> <p>Color: azul verdoso en la parte dorsal, blanquecino plateado en la parte ventral; superficie del cuerpo limpia y con relativo brillo metálico</p> <p>Textura: parte dorsal (inferior) del cuerpo firme y sin dejar impresión duradera al presionar con los dedos</p> <p>Color del músculo: rosado translúcido característico</p> <p>Ojos: transparentes, brillantes y salientes, ocupando completamente las órbitas</p> <p>Branquias o agallas: rojas, húmedas y suaves</p> <p>Olor: característico a mar, a algas.</p>

10. MENUENCIA DE POLLO	Kg.	La menudencia de pollo debe estar en buenas condiciones, fresca, libre de grasas, no congelado, debe provenir de un pollo fresco con no más de doce horas de beneficiado, será transportado en jvas plásticas completamente limpias, sin olores, colores ni sabores extraños al producto.
11. MONDONGO FRESCO DE RES	Kg.	Descripción: Viscera en estado fresco, textura firme y color característico, totalmente limpio. El producto deberá identificar su condición y calidad sanitaria, debiendo certificar la inspección sanitaria del camal, de preferencia de procedencia nacional, así como señalar su fecha de faenamiento, peso neto y peso bruto.
12. PECHUGA FRESCA DE POLLO	Kg.	Se obtiene por el corte de un pollo entero perpendicular al hueso de la espalda, a nivel del hueso de la cadera justo por encima del fémur y debajo de la punta del esternón. Características Generales: Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente. No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios. Carne fresca, no debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado. Características Organolépticas: Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. Parte externa de color amarillo, apariencia brillante. Parte interna de color rojo claro. Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal. Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular. 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.
13. PELLEJO DE CHANCHO	Kg.	Derivado de la carne de cerdo, por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje, olor y color característico. Estará sujeta a control bromatológico y microbiológico, así como transportados en las condiciones adecuadas para evitar su contaminación.
14. PIERNA Y ENCUENTRO FRESCA DE POLLO	Kg.	Se obtiene del corte de una carcasa entera perpendicular al espinazo en el hueso íleo justo sobre el fémur y debajo de la punta del esternón. <u>Características Generales:</u> Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente. No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios. Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado. <u>Características Organolépticas:</u>

		<p>Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.</p> <p>Parte externa de color amarillo, apariencia brillante.</p> <p>Parte interna de color rojo claro.</p> <p>Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p> <p>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.</p>
15. POLLO FRESCO ENTERO	Kg.	<p>El pollo entero fresco sin menudencia debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 6.1 de NTP 201.054.2009.</p> <p>No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.</p> <p>Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.</p> <p>Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado.</p> <p><u>Características Organolépticas:</u></p> <p>Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.</p> <p>Parte externa de color amarillo, apariencia brillante.</p> <p>Parte interna de color rojo claro.</p> <p>Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.</p> <p>Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</p> <p>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.</p>
16. QUESO		<p>Queso Mantecoso tipo Dateo</p> <p>Procedencia artesanal, éste deberá mostrar limpieza y al cortarlo debe estar libre de materias extrañas, como paja o tierra</p> <p>Color, sabor y olor característicos.</p>

5.2. Prestaciones accesorias a la prestación principal

5.2.1. Garantía comercial

La garantía comercial del postor por los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los ítems ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento). El requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la **garantía comercial**:

Ítem paquete 1. Viveres secos: es de quince (15) días para los alimentos secos o no perecibles, siendo en ambos casos computable a partir de la fecha del internamiento.

Ítem paquete 2. Verduras, tubérculos y frutas e ítem paquete 3. Carnes y derivados diversos: es de tres (03) días para los alimentos secos o no perecibles, siendo en ambos casos computable a partir de la fecha del internamiento.

Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse mediante Declaración Jurada, a realizar la reposición de los bienes en un plazo máximo de dos (02) días, sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

5.3. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

El Contratista internará los productos de acuerdo a las cantidades y especificaciones de las Órdenes de Compras emitidas, en el Almacén de Alimentos de la IEPM G.M. Ramón Castilla sito en Av. Ramón Castilla N° 425 – 427 - Huanchaco, en los siguientes horarios de lunes a viernes de 06:00 a 13:30 y de 16:00 a 18:00 horas, de acuerdo al Cronograma de entregas y los requerimientos del Oficial de Rancho.

El Plazo de entrega de los productos será de **01 días** después de ser recepcionada la Orden de compra respectiva.

5.4. Del embalaje y transporte de los productos

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con los requisitos siguientes:

- Transporte en vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.
- Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

5.5. Conformidad de la recepción de los productos

La conformidad de Recepción, de los productos estará referida a los siguientes aspectos:

- a) Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- b) Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- c) En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
- d) De no ser encontrado conforme el producto, el Oficial de Rancho, representante del Almacén de Alimentos procederá a informar a la Sección Abastecimiento y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de 2 días calendario, contados a partir del día siguiente de recibida la notificación. En este caso se suspenderá el procedimiento de aplicación de penalidades y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir con la entrega.
- e) Los documentos que deben ser devueltos al contratista con posterioridad a la Recepción y Conformidad para efectos de su solicitud de pago de facturas, son los siguientes:
 - Guía de Remisión (Destinatario + SUNAT) debidamente firmada y sellada.
 - La Orden de Compra (el original) deberá ser firmada por el representante del Almacén de Alimentos (Oficial de Rancho)

5.6. Consideraciones específicas

a) Condiciones de los consorcios:

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria establece lo siguiente:

- El número máximo de consorciados es de DOS (2)
- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 40%.

- El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.

b) Otras consideraciones

- Está prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el numeral 35.2 del artículo 35 de la Ley.

[...] Aquí debe señalarse

3.1.1 Consideraciones generales

- La descripción objetiva y precisa de las características y/o requisitos funcionales relevantes para cumplir la finalidad pública de la contratación, y las condiciones en las que se ejecuta, en estricta concordancia con el requerimiento. En caso se opte por incluir el requerimiento escaneado se debe cautelar que este sea completamente legible.
- En caso la Entidad haya implementado el correspondiente proceso de estandarización debidamente autorizado por su Titular, debe consignarse el documento mediante el cual se aprobó dicha estandarización.
- En caso que las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución de los bienes a contratar hayan sido materia de un procedimiento de homologación, incluir la ficha de homologación aprobada por el Titular de la Entidad competente.

Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, la contratación de los requerimientos que cuenten con ficha de homologación aprobada se realiza mediante el procedimiento de selección de Adjudicación Simplificada. Lo dispuesto no aplica cuando el requerimiento ha sido homologado parcialmente, salvo que el elemento “características técnicas” se haya homologado en su totalidad. Asimismo, cabe precisar que las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación inclusive cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente.

- El detalle de las especificaciones técnicas debe incluir las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Así, por ejemplo, en el caso del suministro de madera, se debe verificar su procedencia legal conforme al artículo 183 del Reglamento para la Gestión Forestal, debiendo requerirse al contratista presentar para el 100% de la madera a entregar: a) Las Guías de Transporte Forestal, de acuerdo con el Formato aprobado por SERFOR, y b) Factura con información detallada del volumen, cantidad o piezas, así como la especie de madera.

Asimismo, las especificaciones técnicas pueden incluir disposiciones previstas en normas técnicas de carácter voluntario, siempre que se ajusten a lo dispuesto en el numeral 29.6 del artículo 29 del Reglamento.

3.1.2 Consideraciones específicas

a) De la habilitación del proveedor

Si el objeto de la contratación requiere de la **habilitación del proveedor** para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación, esta debe ser incluida obligatoriamente como requisito de calificación en el literal A de este Capítulo.

Como habilitación no debe exigirse la presentación de documentos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable al objeto materia de la contratación.

b) De la experiencia del proveedor en la especialidad

En caso de requerir que el proveedor cuente con **experiencia**, esta solo se puede exigir a través de la acreditación de un determinado monto facturado acumulado. Por consiguiente, no se puede exigir que el proveedor cuente con una determinada experiencia expresada en tiempo (años, meses, etc.) o número de contrataciones. Para dicho efecto, debe incluirse el requisito de calificación “Experiencia del postor en la especialidad” previsto en el literal B del presente Capítulo.

c) Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de [CONSIGNAR EL NÚMERO MÁXIMO DE INTEGRANTES DEL CONSORCIO].
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de [CONSIGNAR EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN DE CADA INTEGRANTE DEL CONSORCIO].
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de [CONSIGNAR EL PORCENTAJE MÍNIMO DE PARTICIPACIÓN EN LAS OBLIGACIONES DEL INTEGRANTE DEL CONSORCIO QUE ACREDITE LA MAYOR EXPERIENCIA].

d) Del personal

Solo en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, se puede requerir el **personal** necesario para la ejecución de dicha prestación, debiendo detallarse su perfil mínimo y las actividades a desarrollar, así como identificar al **personal clave**, esto es, aquél que resulta esencial para la ejecución de la prestación. En el caso del personal clave, la experiencia requerida debe acreditarse documentalmente, por lo que de haberse previsto esta, debe incluirse obligatoriamente como requisito de calificación en el literal C.1 del presente Capítulo.

e) De las otras penalidades

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación
- Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento

f) Otras consideraciones

- En función de la naturaleza del requerimiento, incluir de ser el caso, las prestaciones accesorias a fin de garantizar el mantenimiento preventivo y correctivo.
- Debe consignarse el cronograma de entregas, el cual debe guardar concordancia con el período de ejecución del contrato y con lo establecido en el expediente de contratación.
- Indicar si se trata de una contratación por ítems, paquetes o lotes, en cuyo caso debe detallarse dicha información.

- Se puede indicar expresamente si estará prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 de la Ley]

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

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

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

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p>- Para los productos del ítem paquete 1. Víveres secos: Aceituna negra entera sin relleno, Cocoa en polvo, Comino molido, Flan instantáneo, Galleta de soda, Gelatina, ketchup, leche evaporada entera, margarina, mazamorra morada, mermelada, pasas negras, pimienta negra molida, sémola de trigo, sillao oscuro, vinagre y yogurt; el postor deberá presentar la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA “Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”. 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 modificatorias.</p> <p>Acreditación: Presentará por cada producto, copia simple legible de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.</p> <p>- Para los productos del ítem paquete 1. Víveres secos: Linaza en grano, maní entero, orégano seco entero, quinua, soya, te a granel y trigo; el postor deberá contar con: Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado a su nombre por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> <p>Acreditación: Presentará copia simple legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p> <p>- Para el ítem paquete 2. Verduras, tubérculos y frutas: el postor deberá presentar Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).</p> <p>Acreditación: Presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</p>

- **Para el ítem paquete 3. Carnes y derivados diversos:** el postor deberá presentar Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011).

Acreditación: Presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

- **Para los ítem paquete 1, 2 y 3,** los postores deberán presentar la habilitación para manipular y repartir alimentos del personal designado por el postor, según lo establecido en los artículos 49, 50, 52, 84 y 85 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA.

Acreditación: Se deberá acreditar con lo siguiente, presentara copia simple legible de los carnets sanitarios expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos y en el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets sanitarios; y, copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.

- **Para los ítem paquete 1, 2 y 3:** Con la finalidad de calificar el cumplimiento del almacenamiento de materias primas y de productos terminados según lo establecido en los artículos 70 y 71 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA, el local de almacenaje del postor e instalaciones deberá acreditar el saneamiento ambiental.

Acreditación: copia simple legible del Certificado de saneamiento ambiental del local a nombre del postor.

- **Para los ítem paquete 1, 2 y 3:** Con la finalidad de calificar el cumplimiento del transporte adecuado según lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA, el traslado de los alimentos deberá efectuarse en vehículos cerrados limpios y desinfectados,

Acreditación: Se deberá acreditar mediante copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad del vehículo para realizar las entregas a la entidad, detallando las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y copia simple del certificado de desinfección vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.

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

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

--	--

B.	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th><th>Bien/Producto</th><th>Monto</th><th>Monto en letras</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Viveres secos</td><td>S/ 417,000.00</td><td>Cuatrocientos diecisiete mil y 00/100 Soles</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Verduras, tubérculos y frutas</td><td>S/ 393,900.00</td><td>Trescientos noventa y tres mil novecientos y 00/100 Soles</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Carnes diversas y derivados</td><td>S/ 550,990.00</td><td>Quinientos cincuenta mil novecientos noventa y 00/100 Soles</td></tr> </tbody> </table> <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th><th>Bien/Producto</th><th>Monto</th><th>Monto en letras</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Viveres secos</td><td>S/ 34,780.00</td><td>Treinta y cuatro mil setecientos ochenta y 00/100 Soles</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Verduras, tubérculos y frutas</td><td>S/ 32,825.00</td><td>Treinta y dos mil ochocientos veinticinco y 00/100 Soles</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Carnes diversas y derivados</td><td>S/ 45,915.00</td><td>Cuarenta y cinco mil novecientos quince y 00/100 Soles</td></tr> </tbody> </table> <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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th><th>Bien/Producto</th><th>Bienes similares</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Viveres secos</td><td>Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Verduras, tubérculos y frutas</td><td>Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Carnes diversas y derivados</td><td>Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁴, correspondientes a un máximo</p>	Item	Bien/Producto	Monto	Monto en letras	1	Viveres secos	S/ 417,000.00	Cuatrocientos diecisiete mil y 00/100 Soles	2	Verduras, tubérculos y frutas	S/ 393,900.00	Trescientos noventa y tres mil novecientos y 00/100 Soles	3	Carnes diversas y derivados	S/ 550,990.00	Quinientos cincuenta mil novecientos noventa y 00/100 Soles	Item	Bien/Producto	Monto	Monto en letras	1	Viveres secos	S/ 34,780.00	Treinta y cuatro mil setecientos ochenta y 00/100 Soles	2	Verduras, tubérculos y frutas	S/ 32,825.00	Treinta y dos mil ochocientos veinticinco y 00/100 Soles	3	Carnes diversas y derivados	S/ 45,915.00	Cuarenta y cinco mil novecientos quince y 00/100 Soles	Item	Bien/Producto	Bienes similares	1	Viveres secos	Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete	2	Verduras, tubérculos y frutas	Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete	3	Carnes diversas y derivados	Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete
Item	Bien/Producto	Monto	Monto en letras																																										
1	Viveres secos	S/ 417,000.00	Cuatrocientos diecisiete mil y 00/100 Soles																																										
2	Verduras, tubérculos y frutas	S/ 393,900.00	Trescientos noventa y tres mil novecientos y 00/100 Soles																																										
3	Carnes diversas y derivados	S/ 550,990.00	Quinientos cincuenta mil novecientos noventa y 00/100 Soles																																										
Item	Bien/Producto	Monto	Monto en letras																																										
1	Viveres secos	S/ 34,780.00	Treinta y cuatro mil setecientos ochenta y 00/100 Soles																																										
2	Verduras, tubérculos y frutas	S/ 32,825.00	Treinta y dos mil ochocientos veinticinco y 00/100 Soles																																										
3	Carnes diversas y derivados	S/ 45,915.00	Cuarenta y cinco mil novecientos quince y 00/100 Soles																																										
Item	Bien/Producto	Bienes similares																																											
1	Viveres secos	Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete																																											
2	Verduras, tubérculos y frutas	Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete																																											
3	Carnes diversas y derivados	Todos los bienes de todo tipo que conforman el ítem paquete																																											

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

<p>de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div data-bbox="300 1352 1367 1518" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <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> </div>
--

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

(...)

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

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	<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>i</i>= Oferta <i>P_i</i>= Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i>=Precio <i>i</i> <i>O_m</i>= Precio de la oferta más baja <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: center;">100 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 materia¹⁵. 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.

Puntaje: Hasta 50 puntos

Importante

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

¹⁵ 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.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIVERSOS PARA CADETES Y PERSONAL DE LA IEPM “GRAN MARISCAL RAMÓN CASTILLA”, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE3310-CMRC.** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁶

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

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

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

¹⁶ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

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

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁸.

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

ANEXOS

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC
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:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de 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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC**

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, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²² Ibídem.

²³ Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de 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 doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

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

²⁶ Consignar 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.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC**

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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”.

ANEXO N° 6**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC**Presente.-

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

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

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

Importante para la Entidad

- *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”.*
-

ANEXO N° 7

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC
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 aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

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

ANEXO N° 8**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC**Presente.-

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

Nº	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
1										
2										
3										
4										

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 N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 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
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC**
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC**
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 02-2025-UE310CMRC
Presente.**

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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