

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



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



Organismo  
Supervisor de las  
Contrataciones  
del Estado



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

- 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 junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

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

### **LICITACIÓN PÚBLICA N° 004-2023-UNT/CS-PRIMERA CONVOCATORIA**



### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

### **ADQUISICION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTO PARA LOS ALUMNOS BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNT**



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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1084, "Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas", o norma que la sustituya, así como las demás normas de la materia.

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



## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

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

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

#### Importante

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

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

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

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

- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.
- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

#### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

##### Importante

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

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

#### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### Importante

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



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

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

### PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO  
RUC N° : 20172557628  
Domicilio legal : JR. DIEGO DE ALMAGRO NRO. 344 – TRUJILLO – TRUJILLO – LA LIBERTAD  
Teléfono: : 044-233250 / 044-233050  
Correo electrónico: : comitedeseleccion@unitru.edu.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTO PARA LOS ALUMNOS BENEFICIARIOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO.**

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	CARNERO	KG	8670
2	MOLLEJA DE POLLO	KG	6800
3	PAVO EN TROZOS	KG	7750
4	OAVO SIN VISCERAS	KG	6850
5	PESCADO BONITO	KG	8160
6	PESCADO JUREL	KG	8160
7	CARNE DE CERDO	KG	11850
8	CARNE DE GALLINA	KG	7700
9	CARNE DE RES	KG	12550
10	POLLO ENTERO	KG	35300
11	HIGADO DE RES	KG	1800
12	MONDONGUITO IMPORTADO	KG	1660
13	JAMONADA DE POLLO	KG	4400

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 SOLICITUD Y APROBACIÓN DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN** con **APROBACIÓN N° 47-2023**, el 24 de noviembre del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

#### RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

NO APLICA

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

NO CORRESPONDE

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

**1.9. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria tendrá una duración de **doce** (12) meses y empezará a regir a partir del día siguiente que se firme el contrato y se notifique el **primer requerimiento**, se realizarán **entregas parciales** el cual será comunicado con tres (03) días de anticipación, la ATENCIÓN SERA SEMANAL según proyecte el área usuaria en su cronograma, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

La vigencia de doce (12) meses puede extenderse hasta que el contratista suministre la totalidad de las **cantidades de los bienes objeto de la presente convocatoria**.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

El cronograma semanal de entrega será elaborado por el área de nutrición del Comedor Universitario y será comunicado al contratista con 03 días de anticipación, el cual está referido solo a la previsión que debe realizar el proveedor respecto a **LA ATENCIÓN SEMANAL**. El incumplimiento en la entrega de los productos motivará la aplicación de las penalidades correspondientes.

**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 S/ 7.40 (Siete con 40/100 soles) y recojo se realizará en la Oficina de Abastecimientos de la entidad, sito en **JR. DIEGO DE ALMAGRO NRO. 344 TRUJILLO – TRUJILLO – LA LIBERTAD**, previo pago por derechos de reproducción en las siguientes cuentas a nombre de la entidad:

- **FINANCIERA CONFIANZA**  
Cuenta de ahorros : 003021000187671001  
Tipo de Moneda : Soles
- **BANCO INTERNACIONAL DEL PERU SAA - INTERBANK**  
Cuenta Corriente : 6163001972909  
Tipo de Moneda : Soles

**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° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, modificado por el Decreto Supremo N° 168-2020-EF y por el Decreto Supremo N° 162-2021-EF.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.*

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y*

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

<sup>6</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>7</sup> (Anexo N° 11).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

<sup>7</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

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

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

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

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **UNIDAD DE ABASTECIMIENTOS**, sito en **JR. DIEGO DE ALMAGRO N° 344 - TRUJILLO - TRUJILLO - LA LIBERTAD**, en horario de 07:00 hrs. a 14:45 hrs.



### Importante

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS MENSUALES** previa conformidad del bien por parte del área usuaria.

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

- Recepción del BIEN en el **COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO – AV. JUAN PABLO II S/N (CIUDAD UNIVERSITARIO)** a cargo del responsable de almacén y la responsable del área de nutrición del comedor universitario.
- Informe del funcionario responsable de la **UNIDAD DE SERVICIO SOCIAL Y ALIMENTARIO** emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en **UNIDAD DE ABASTECIMIENTO**, sito en **JR. DIEGO DE ALMAGRO NRO. 344 -TRUJILLO-TRUJILLO-LA LIBERTAD** en horario de 07:00 hrs. a 14:45hrs.

## 2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

Los precios adjudicados solo podrán ser reajustados en el mismo porcentaje en que se acredite el incremento o disminución de los precios.

Por otro lado, el contratista deberá comunicar por escrito a la Entidad de manera sustentada cada incremento o disminución del precio del suministro que pueden verse afectado por factores externos.

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

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### 1. FINALIDAD PÚBLICA

El siguiente proceso tiene como finalidad pública, contar con insumos alimenticios para la elaboración de menús nutritivos con destino a estudiantes comensales de la UNT, permitiendo una mejor alimentación y rendimiento académico del alumnado.

##### 2. ANTECEDENTES

La Universidad nacional de Trujillo, cuenta con un número mayor de 14,350 alumnos a diciembre del 2021, los cuales muestran permanentes necesidades alimentarias por proceder de otras localidades diferentes a la sede de la UNT o carecen de recursos para su supervivencia, sin la cual su rendimiento académico no alcanza los niveles deseados y probablemente su salud se quebrante produciendo mayores gastos en repeticiones de cursos y recuperación de la salud.

##### 3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

###### Objetivo General:

Adquirir insumos alimenticios a fin de preparar dietas que permitan brindar alimento diario, sano, balanceado y oportuno a los estudiantes comensales de la UNT.

###### Objetivos Específicos:

- Proveer insumos al comedor universitario para la preparación de menús con destino a los alumnos comensales.
- Proteger la salud y rendimiento académico de los estudiantes comensales.
- Disminuir y eliminar los riesgos de bajo rendimiento académico o de ser proclive a contraer enfermedades.

##### 4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:

Precio Unitarios

##### 5. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Sin modalidad

##### 6. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán por un periodo de doce (12) meses, el cual se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato y/o la notificación de la orden de compra, lo que suceda primero.

###### Lugar de entrega:

El bien será recepcionado en los almacenes del Comedor Universitario, en el ÁREA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO - Av. Juan Pablo II S/N (Ciudad Universitario), a cargo del responsable de almacén y la responsable del área de nutrición del Comedor Universitario.

**Plazo:** Los alimentos se entregarán en los días indicados por el área usuaria, con las cantidades solicitadas, en el horario de 08: 00 am hasta 02:00 p.m.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
1	CARNERO	KG.	8670
2	MOLLEJA DE POLLO	KG.	6800
3	PAVO EN TROZOS	KG.	7750
4	PAVO SIN VISCERAS	KG.	6850
5	PESCADO BONITO	KG.	8160
6	PESCADO JUREL	KG.	8160
7	CARNE DE CERDO	KG.	11850
8	CARNE DE GALLINA	KG.	7700
9	CARNE DE RES	KG.	12550
10	POLLO ENTERO	KG.	35300
11	HÍGADO DE RES	KG.	1800
12	MONDONGUITO	KG.	1660
13	JAMONADA DE POLLO	KG	4400

El cronograma semanal de entrega elaborado por el área de nutrición del Comedor Universitario será comunicado al contratista con 03 días de anticipación, el cual esta referido solo a la previsión que debe realizar el proveedor respecto a la atención semanal. El incumplimiento en la entrega de los productos motivara la aplicación de las penalidades correspondientes.



## ITEM 1: CARNE DE CARNERO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien : CARNE DE CARNERO  
Denominación Técnica : CARNE DE CARNERO  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción General : Carne de carnero fresca beneficiada, entera, sin cabeza, sin vísceras y sin patas de aproximadamente de 12 a 14kg. Declarada apto para el consumo humano por profesional sanitario competente.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### Definición

Carne de carnero entera sin patas, sin menudencia y sin cabeza, perfectamente procesada, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.

#### 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 un día (12 horas) de beneficiado.

#### Características Organolépticas

Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.

- Color: Rojo cereza característica.
- Olor: exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.
- Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado.

#### Características Microbiológicas

Carne cruda, refrigerada y congelada de bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, camélidos, equinos, otros.						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	105	107
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	

#### Requisitos

Presentación de Certificado de habilitación de Camal donde se realiza el faenaje de los animales.

#### Certificación Obligatorio

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.

- Certificación Sanitaria de principios generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento, comercialización y distribución de alimentos destinados para consumo humano, emitido por la Gerencia Regional de Salud y/o cualquier otra entidad del sector salud de la jurisdicción del postor, amparados en el D.S. N° 007-98-SA y el DS. N° 004-2014-SA (artículos 58A, 58B, SBC, 58D y 58E).
- Se solicita análisis microbiológico a cargo de Laboratorios autorizado por el ITP

#### Otras especificaciones

##### Transporte, Envase y Embalaje

- El transporte de productos refrigerados, deberá ser realizado en vehículos provistos con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas no mayores a 4°C en el producto.
- El personal a cargo del transporte deberá estar identificado con los siguientes documentos: carnet sanitario expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo, Documento Nacional de Identidad.
- El personal que realiza entrega del producto deberá estar completamente uniformado e identificado con fotocheck de la empresa proveedora y contando con los adecuados implementos de seguridad personal.
- Los envases serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre la carne.

Envase Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad.

Envase Secundario: Bandeja de material de plástico (jars), fácilmente higienizables, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

##### Rotulado

Envasado, cumplirá con la NMP 001.

Fecha de faenaje

Lugar de origen

Condiciones de almacenaje: refrigerado o congelado



## ITEM 2: MOLLEJA DE POLLO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	:	MENUDENCIA DE POLLO CONGELADA - MOLLEJA
Denominación Técnica	:	MENUDENCIA DE POLLO CONGELADA - MOLLEJA
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción General	:	Menudencia de pollo, comúnmente conocida como molleja de pollo.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### Definición

Menudencia de pollo, comúnmente conocida como molleja de pollo, no deberá contener rastros de grasa, debiendo ser un producto congelado.

#### 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.

#### Características Organolépticas

- Color: rosado claro, sin cuerpos extraños.
- Olor: exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: Firme al tacto.

#### Características Físico-Químicas

pH entre 5.5 y 6.4

#### Características Químicas

Los lotes deberán estar exentos de olores y sabores extraños.

No tendrán residuos de peróxidos de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.

- El producto cumplirá los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

#### Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
						M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	105	107
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

- Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos Menor a 106 ufc/g.
- Detección de Salmonella Ausencia en 25g.
- Recuento de Escherichia coli Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de bacterias psicrofílicas Menor a 105 NMP/g.
- Recuento de coliformes totales Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de Staphylococcus aureus Menor a 102 NMP/g.

#### De la Temperatura y Procedimientos de Enfriamiento

- Enfriamiento Temperatura interna entre -30°C y -18°C
- Refrigeración Entre -18°C y -4°C

#### Requisitos

Presentación de Certificado de habilitación de Camal donde se realiza el faenaje de los animales.

#### Certificación

##### Obligatorio

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.
- Certificación Sanitaria de principios generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento, comercialización y distribución de alimentos destinados para consumo humano, emitido por la Gerencia Regional de Salud y/o cualquier otra entidad del sector salud de la jurisdicción del postor, amparados en el D.S. N° 007-98-SA y el DS. N° 004-2014-SA (artículos 58A, 58B, 58C, 58D y 58E).

#### Otras especificaciones

##### Transporte, Envase y Embalaje

- El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de -30 a -18°C en el producto.
- Se considerará un peso promedio de 1 – 1.2 kg en bolsas de polietileno selladas consignando fecha de envase, registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.
- El personal a cargo del transporte deberá estar identificado con los siguientes documentos: carnet sanitario expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo, Documento Nacional de Identidad.
- El personal que realiza entrega del producto deberá estar completamente uniformado e identificado con fotocheck de la empresa proveedora.
- Los envases serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de éste sobre la carne.

Envase Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad.

Envase Secundario: Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

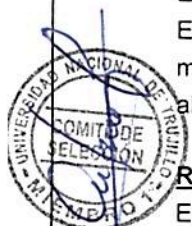
##### Rotulado

Envasado, cumplirá con la NMP 001.

Fecha de faenaje

Lugar de origen

Condiciones de almacenaje: refrigerado o congelado



ITEM 3: PAVO TROZADO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	:	MEDALLÓN DE PAVO CRUDO CONGELADO
Denominación Técnica	:	MEDALLÓN DE PAVO CRUDO CONGELADO
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción General	:	Medallón de pavo corresponde a una porción de la pierna, previamente congelada de origen, con hueso y sin piel.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Definición

Pierna de pavo corresponde a una porción de la pierna, previamente congelada de origen, con hueso y sin piel, sin plumas, sin hematomas. El cual es cortado mecánicamente de forma vertical obteniendo trozos con un gramaje similar. Es un alimento de alto valor proteico, con poco contenido de grasa, ideal para la nutrición.

Características generales

- Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.
- El producto debe pesar entre 150 a 200 gramos.
- 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.

Características Organolépticas

**Color:** rosado blanquecino característico de la pechuga de pavo.

- Olor: exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: textura suave y húmeda.
- Fecha de vencimiento: 12 meses desde elaboración.

Características Físico-Químicas

pH entre 5.32 y 6.64

Características Químicas

Los lotes deberán estar exentos de olores y sabores extraños.

No tendrán residuos de peróxidos de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.

- El producto cumplirá los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
						M
Aerobios Mesófilos (30°C)	1	3	5	3	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	P(*)	-----

- Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos Menor a 106 ufc/g.
- Detección de Salmonella Ausencia en 25g.
- Recuento de Escherichia coli Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de bacterias psicrófilas Menor a 105 NMP/g.

- Recuento de coliformes totales Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de Staphylococcus aureus Menor a 102 NMP/g.

#### De la Temperatura y Procedimientos de Enfriamiento

- Enfriamiento Temperatura interna entre -30°C y -18°C
- Entrega: Entre -18°C y -4°C

#### Requisitos

Presentación de Certificado de habilitación de Camal donde se realiza el faenaje de los animales.

#### Certificación

##### Obligatorio

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.
- Certificación Sanitaria de principios generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento, comercialización y distribución de alimentos destinados para consumo humano, emitido por la Gerencia Regional de Salud y/o cualquier otra entidad del sector salud de la jurisdicción del postor, amparados en el D.S. N° 007-98-SA y el DS. N° 004-2014-SA (artículos 58A, 58B, SBC, 58D y 58E).

##### Otras especificaciones

##### Transporte, Envase y Embalaje

- El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de -18 a -4°C en el producto.
- El personal a cargo del transporte deberá estar identificado con los siguientes documentos: carnet sanitario expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo, Documento Nacional de Identidad.
- El personal que realiza entrega del producto deberá estar completamente uniformado e identificado con fotocheck de la empresa proveedora.
- Los envases serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de éste sobre la carne.

Envase Primario: Láminas de 120 x 120 cm. y láminas 90 x 60 cm polietileno de baja densidad (PET LD) para interfoliar

Envase Secundario: Bandeja de material de plástico (javas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

#### Rotulado

Envasado, cumplirá con la NMP 001.

Fecha de faenaje

Lugar de origen

Condiciones de almacenaje: refrigerado o congelado

#### ITEM 4: PAVO ENTERO

##### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	: PAVO ENTERO FRESCO
Denominación Técnica	: PAVO ENTERO FRESCO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Ave de corral, conocida comúnmente como pavo, con peso variable entre 9 a 11 kg. Aproximadamente.

##### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

###### Definición

Pavo entero sin menudencia, con patas y sin cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.

###### 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 un día (12 hrs.) de beneficiado.

###### Características Organolépticas

Parte externa de color amarillo pálido, apariencia brillante.

- Parte interna de color rosado.
- Olor: exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.

###### Características Físico-Químicas

pH entre 5.32 y 6.64

###### Características Químicas

Los lotes deberán estar exentos de olores y sabores extraños.

Las carcasas de ave, partes de ave y otros comestibles no tendrán residuos de peróxidos de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.

- El producto cumplirá los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

###### Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
						M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

- Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos Menor a 106 ufc/g.
- Detección de *Salmonella* Ausencia en 25g.
- Recuento de *Escherichia coli* Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de bacterias psicrófilas Menor a 105 NMP/g.
- Recuento de coliformes totales Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de *Staphylococcus aureus* Menor a 102 NMP/g.

Clasificación de la carcasa individual o en corte

CLASE A

Conformación: Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes; pueden existir ligeras curvaturas o dentado en el hueso de la pechuga o en la espalda.

- Carnes: Buena cobertura de carnes de acuerdo a la especie y al corte. No presentarán exposición de carnes por cortes o rasgaduras mayores de 1cm de diámetro.
- Desarticulaciones o roturas de huesos: Libre de huesos rotos en ave entera o en partes. Las puntas de las alas pueden ser removidas. El cartilago separado del hueso de la pechuga ni es considerada una desarticulación o una rotura. La cola puede ser removida de la base.
- Desplume: Las carcasas tienen apariencia limpia, especialmente en las pechugas y piernas, libre de plumas con leve tolerancia de rezago de cañones de pluma (4 rezagos de pluma).
- Cobertura de grasa: La grasa es bien distribuida, tiene buen desarrollo de ella en la piel.
- Lesiones: No presentará lesiones por frío o por escaldado.

#### De la Temperatura y Procedimientos de Enfriamiento

- Enfriamiento Temperatura interna entre 0°C y 4°C
- Refrigeración Entre 0°C y 4°C

#### Requisitos

Presentación de Certificado de habilitación de Camal donde se realiza el faenaje de los animales.

#### Certificación

##### Obligatorio

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.
- Certificación Sanitaria de principios generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento, comercialización y distribución de alimentos destinados para consumo humano, emitido por la Gerencia Regional de Salud y/o cualquier otra entidad del sector salud de la jurisdicción del postor, amparados en el D.S. N° 007-98-SA y el DS. N° 004-2014-SA (artículos 58A, 58B, SBC, 58D y 58E).

#### Otras especificaciones

##### Transporte, Envase y Embalaje

- El transporte de productos refrigerados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de 0 a 4°C en el producto.
- Se considerará un máximo de 4 pavos enteros por jaba.
- El personal a cargo del transporte deberá estar identificado con los siguientes documentos: carnet sanitario expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo, Documento Nacional de Identidad.
- El personal que realiza entrega del producto deberá estar completamente uniformado e identificado con fotocheck de la empresa proveedora.
- Los envases serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de éste sobre la carne.

Envase Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad.

Envase Secundario: Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

#### Rotulado

Envasado, cumplirá con la NMP 001.

Fecha de faenaje

Lugar de origen

Condiciones de almacenaje: refrigerado o congelado.

### ITEM 5: PESCADO BONITO FRESCO

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	: PESCADO BONITO FRESCO
Denominación Técnica	: PESCADO BONITO FRESCO
Grupo/clase/familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Pescados y mariscos/Pescado/Pescado fresco
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PESCADO BONITO FRESCO
Código	: A5012153900129884
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: bonito fresco, entero, descabezado y eviscerada (HG) o solo eviscerado, sanitariamente apto para el consumo humano que ha sido enfriado a temperaturas cercanas al punto de fusión del hielo.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Ingredientes: bonito fresco.

##### Características físicas y organolépticas

- Apariencia del producto: pescado fresco, apto para el consumo humano, entero HG o eviscerado. Cuando no haya sido eviscerado el pescado no deberá presentar desgarramiento o rotura ventral. Libre de materias extrañas. Ausencia de daños físicos extremos.
- Ojos: transparentes, convexos
- Color de piel: característico de la especie.
- Color de agallas: rojo brillante.
- Olor de agallas y vientre: característico a algas marinas, libre de olores extraños
- Textura de músculo: firme, elástica a la presión digital.
- Talla: de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Ordenamiento Pesquero.

##### Información nutricional

Por cada 100g de alimento contiene aproximadamente:

- Proteínas: 17,5 – 24,0 g
- Grasas: 1,5 – 7,5 g
- Cenizas: 1,2 – 1,8 g
- Valor calórico: 83,5 – 151,5 Kcal

Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

#### CERTIFICACIÓN

Obligatorio.

Calificado como apto para el consumo humano por un Laboratorio autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del ITP

#### OTRAS ESPECIFICACIONES

##### Presentación

Pescado de peso variable en cajas con hielo (proporción 2:1 pescado: hielo)

##### Tiempo de vida útil

Vida útil aproximada: 8 horas

**ITEM 6: PESCADO JUREL FRESCO**

**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del Bien	:	
Denominación Técnica	:	PESCADO JUREL FRESCO
Grupo/clase/familia	:	Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Pescados y mariscos/Pescado/Pescado fresco
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	:	PESCADO JUREL FRESCO
Código	:	A5012153900129884
Unidad de medida	:	KILOGRAMO
Descripción General	:	Jurel fresco, entero, descabezado y eviscerada (HG) o solo eviscerado, sanitariamente apto para el consumo humano que ha sido enfriado a temperaturas cercanas al punto de fusión del hielo.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**

Ingredientes: Jurel fresco.

**Características físicas y organolépticas**

- Apariencia del producto: pescado fresco, apto para el consumo humano, entero HG o eviscerado. Cuando no haya sido eviscerado el pescado no deberá presentar desgarramiento o rotura ventral. Libre de materias extrañas. Ausencia de daños físicos extremos.
- Ojos: transparentes, convexos
- Color de piel: característico de la especie.
- Color de agallas: rojo brillante.
- Olor de agallas y vientre: característico a algas marinas, libre de olores extraños
- Textura de músculo: firme, elástica a la presión digital.
- alla: de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Ordenamiento Pesquero.

**Información nutricional**

Por cada 100g de alimento contiene aproximadamente:

- Proteínas: 17,5 – 24,0 g
- Grasas: 1,5 – 7,5 g
- Cenizas: 1,2 – 1,8 g
- Valor calórico: 83,5 – 151,5 Kcal

\* Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

**CERTIFICACIÓN**

Obligatorio.

Calificado como apto para el consumo humano por un Laboratorio autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) del ITP

**OTRAS ESPECIFICACIONES**

**Presentación**

Pescado de peso variable en cajas con hielo (proporción 2:1 pescado: hielo)

**Tiempo de vida útil**

Vida útil aproximada: 8 horas

## ITEM 7: CARNE DE CERDO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	: CARNE DE CERDO
Denominación Técnica	: CARNE DE CERDO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Cerdo fresco beneficiado, entero, sin cabeza, sin piel, sin vísceras y sin grasa de aproximadamente 70 a 80kg. Declarada apto para el consumo humano por profesional sanitario competente.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### Definición

Carne de cerdo fresco, sin patas, sin cabeza, sin grasa, altamente fresca (máximo 1 día de faenaje), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.

#### 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 un día (24 hrs.) de beneficiado.

#### Características Organolépticas

Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.

- Color: Carne de color rosa claro, grasa de color blanco, piel y pellejo color rosa claro-piel
- Olor: exento de cualquier olor anormal.
- Textura: Carne firme, no viscosa con grasa suave y firme; además piel y pellejos suaves
- Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado.

#### Características Microbiológicas

Carne cruda, refrigerada y congelada de bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, camélidos, equinos, otros.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
						M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	.....

#### Requisitos

Presentación de Certificado de habilitación de Camal donde se realiza el faenaje de los animales.

#### Certificación

##### Obligatorio

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.
- Certificación Sanitaria de principios generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento, comercialización y distribución de alimentos destinados para consumo humano, emitido por la Gerencia Regional de Salud y/o cualquier otra entidad del

sector salud de la jurisdicción del postor, amparados en el D.S. N° 007-98-SA y el DS. N° 004-2014-SA (artículos 58A, 58B, SBC, 58D y 58E).

- Se solicita análisis microbiológico a cargo de Laboratorios autorizado por el ITP

**Otras especificaciones**

**Transporte, Envase y Embalaje**

- El transporte de productos refrigerados, deberá ser realizado en vehículos provistos con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas no mayores a 4°C en el producto.
- El personal a cargo del transporte deberá estar identificado con los siguientes documentos: carnet sanitario expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo, Documento Nacional de Identidad.
- El personal que realiza entrega del producto deberá estar completamente uniformado e identificado con fotocheck de la empresa proveedora y contando con los adecuados implementos de seguridad personal.
- Los envases serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre la carne.

Envase Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad.

Envase Secundario: Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

**Rotulado**

Envasado, cumplirá con la NMP 001.

Fecha de faenaje

Lugar de origen

Condiciones de almacenaje: refrigerado o congelado



## ITEM 8: CARNE DE GALLINA

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	: GALLINA ENTERA C/MENUDENCIA (SIN CABEZA)
Denominación Técnica	: GALLINA ENTERA C/MENUDENCIA (SIN CABEZA)
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Ave de corral, conocida comúnmente como gallina, con peso variable entre 2.5 a 2.7 kg. Aproximadamente.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### Definición

Gallina entera con menudencia, patas y sin cabeza, perfectamente procesada, altamente fresca (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.

#### 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 un día (12 horas) de beneficiado.

#### Características Organolépticas

- Parte externa de color blanco-crema.
- Ave con pechuga y patas rollizas, carne y cuero fresco.
- Olor: exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: carne lisa y fibrosa, con cuero liso, semi-blando.

#### Características Físico-Químicas

pH entre 5.5 y 6.4

#### Características Químicas

Los lotes deberán estar exentos de olores y sabores extraños.

- Las carcasas de ave, partes de ave y otros comestibles no tendrán residuos de peróxidos de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.
- El producto cumplirá los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

#### Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
						M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

- Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos Menor a 106 ufc/g.
- Detección de Salmonella Ausencia en 25g.

- Recuento de Escherichia coli Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de bacterias psicrófilas Menor a 105 NMP/g.
- Recuento de coliformes totales Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de Staphylococcus aureus Menor a 102 NMP/g.

**De la Temperatura y Procedimientos de Enfriamiento**

- Enfriamiento Temperatura interna entre 0°C y 4°C
- Refrigeración Entre 0°C y 4°C

**Requisitos**

Presentación de Certificado de habilitación de Camal donde se realiza el faenaje de los animales.

**Certificación**

**Obligatorio**

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.
- Certificación Sanitaria de principios generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento, comercialización y distribución de alimentos destinados para consumo humano, emitido por la Gerencia Regional de Salud y/o cualquier otra entidad del sector salud de la jurisdicción del postor, amparados en el D.S. N° 007-98-SA y el DS. N° 004-2014-SA (artículos 58A, 58B, SBC, 58D y 58E).

**Otras especificaciones**

**Transporte, Envase y Embalaje**

- El transporte de productos refrigerados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de 0 a 4°C en el producto.
- Se considerará un máximo de 6 gallinas enteros por jaba.
- El personal a cargo del transporte deberá estar identificado con los siguientes documentos: carnet sanitario expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo, Documento Nacional de Identidad.
- El personal que realiza entrega del producto deberá estar completamente uniformado e identificado con fotocheck de la empresa proveedora.
- Los envases serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de éste sobre la carne.

Envase Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad.

Envase Secundario: Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

**Rotulado**

Envasado, cumplirá con la NMP 001.

Fecha de faenaje

Lugar de origen

Condiciones de almacenaje: refrigerado o congelado

## ITEM 9: CARNE DE RES

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	: CARNE DE RES
Denominación Técnica	: CARNE DE RES
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Res fresca beneficiada, entera, sin cabeza, sin vísceras de aproximadamente de 200 a 280kg. Declarada apto para el consumo humano por profesional sanitario competente.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### Definición

Res entera sin patas ni cabeza, perfectamente procesada, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.

#### 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 Alimentarias sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.
- Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 horas) de beneficiado.

#### Características Organolépticas

Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación.

- Color: Rojo cereza característica.
- Olor: exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.
- Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado.

#### Características Microbiológicas

Carne cruda, refrigerada y congelada de bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, camélidos, equinos, otros.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
						M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	.....

#### Requisitos

Presentación de Certificado de habilitación de Camal donde se realiza el faenaje de los animales.

#### Certificación

##### Obligatorio

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.
- Certificación Sanitaria de principios generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento, comercialización y distribución de alimentos destinados para

consumo humano, emitido por la Gerencia Regional de Salud y/o cualquier otra entidad del sector salud de la jurisdicción del postor, amparados en el D.S. N° 007-98-SA y el DS. N° 004-2014-SA (artículos 58A, 58B, SBC, 58D y 58E).

- Se solicita análisis microbiológico a cargo de Laboratorios autorizado por el ITP

#### Otras especificaciones

##### Transporte, Envase y Embalaje

- El transporte de productos refrigerados, deberá ser realizado en vehículos provistos con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas no mayores a 4°C en el producto.
- El personal a cargo del transporte deberá estar identificado con los siguientes documentos: carnet sanitario expedido por la Municipalidad Provincial de Trujillo, Documento Nacional de Identidad.
- El personal que realiza entrega del producto deberá estar completamente uniformado e identificado con fotocheck de la empresa proveedora y contando con los adecuados implementos de seguridad personal.
- Los envases serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos.
- Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- Al eliminar el envase, no quedará residuos de este sobre la carne.

Envase Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad.

Envase Secundario: Bandeja de material de plástico (jars), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

##### Rotulado

Envasado, cumplirá con la NMP 001.

Fecha de faenaje

Lugar de origen

Condiciones de almacenaje: refrigerado o congelado



## ITEM 10: CARNE DE POLLO

### CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del Bien	: POLLO ENTERO C/MENUDENCIA (SIN CABEZA)
Denominación Técnica	: POLLO ENTERO C/MENUDENCIA (SIN CABEZA)
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Ave de corral, conocida comúnmente como pollo, con peso variable entre 2 a 2.4 kg. Aproximadamente.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

#### Definición

Pollo entero, con menudencia, con patas y sin cabeza, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, sin signos de magulladuras por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.

#### 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 un día (12 hrs.) de beneficiado.

#### Características Organolépticas

Parte externa de color amarillo, apariencia brillante.

- Parte interna de color rojo claro.
- Olor: exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.
- Menudencias: Los riñones se eliminarán del cuerpo del ave por considerarse órganos no comestibles.

#### Características Físico-Químicas

pH entre 5.5 y 6.4

#### Características Químicas

Los lotes deberán estar exentos de olores y sabores extraños.

Las carcasas de ave, partes de ave y otros comestibles no tendrán residuos de peróxidos de hidrógeno, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.

- El producto cumplirá los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

#### Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
						M
Aerobios Mesófilos (30°C)	2	3	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

- Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos Menor a 106 ufc/g.
- Detección de *Salmonella* Ausencia en 25g.
- Recuento de *Escherichia coli* Menor a 102 ufc/g.
- Numeración de bacterias psicrofílicas Menor a 105 NMP/g.
- Recuento de coliformes totales Menor a 102 ufc/g.

- Numeración de Staphylococcus aureus Menor a 102 NMP/g.

**ÍTEM. 11: HÍGADO DE RES**

- Descripción: Viscera en estado fresco o congelado, ligeramente húmeda y dúctil al tacto.
- Composición: res fresca o congelada; procedente de ganado sano, no debe contener signos de putrefacción, ni tejidos blandos, ni coloración verdosa, ni mal olor.
- Color y olor: característicos, olor no repugnante.
- Presentación: En jabas totalmente aseadas y presentables. Cuando se trate de producto congelado el envase primario debe precisar, entre otros, fecha de beneficio y vigencia de producto.

**ÍTEM. 12: MONDONGO IMPORTADO:**

- Debe estar en estado congelado y envasado herméticamente sellado. Descripción: Es una Viscera en estado congelado, 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.

**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.

Características Organolépticas

- **Aspecto General:** Presentarán un buen acabado y conformación. Color blanco brillante característico. Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.

El transporte del producto será realizado en jabas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, temperatura empleada, fecha de faenamiento peso neto y peso bruto. Se deberá transportar en unidad de transporte con refrigeración, ofertada por el postor y de uso permanente en todas las entregas realizadas.



ÍTEM. 13: JAMONADA DE POLLO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
1.1. Denominación técnica	Jamonada de pollo
1.2. Tipo de alimentos	Perecible
1.3. Grupo de alimentos	Producto de Origen Animal (POA)
1.4. Descripción general	Embutido elaborado a base de carnes rojas y/o blancas, y/o grasa de porcino, y/o aves, y/o vacuno, y/o equino, bien triturados y mezclados. A esta masa se le puede agregar o no trozos de carnes rojas y/o blancas, puede tener o no agregado de vegetales y algunos aditivos permitidos, especias y ligantes.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1. Características Organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Aspecto	La forma y el tamaño, deben corresponder a las características propias del producto, en cualquier caso siempre deberán estar exentos de materias extrañas.	NTP 201.006 1999. Carne y Productos Cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.
Color	Característico del producto y exentos de coloración extraña.	
Olor	Agradable y característico del producto; exentos de cualquier olor extraño. No deberán presentar olores ácidos.	
Sabor	Agradable y característico del producto; exentos de cualquier sabor extraño. No deberán estar rancios en ningún caso.	
Textura	Firme al tacto y elástica, forma y tamaño característica del producto.	

**Nota:** El peso del molde debe ser de 2 Kg., de marca reconocida en el mercado, fecha de vencimiento mayor a 1 mes. Luego de rebanada presentar la bolsa del empaque original al momento de entrega en el comedor durante todo el periodo de atención.



2.2. Características Químicas

Características	Especificación	Referencia
Yodo	60 - 80%	NTP 201.006 1999. Carne y Productos Cárnicos. Embutidos con tratamiento térmico después de embutir o enmoldar.
Reacción de Ebar	Máx. 30 mg. de nitrógeno amoniacal / 100 g.	
Nitratos	Máx. 0.05%	
Nitritos	Máx. 0.02%	
Acido ascórbico	Máx. 0.1%	
Acido sórbico	Máx. 0.05%	
Sorbato	Máx. 0.02%	
Sal	Máx. 4%	
Glutamato	Máx. 0.2%	
Polifosfatos	Máx. 0.02%	

2.3. Características Microbiológicas

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	3	3	5	1	$5 \times 10^4$	$5 \times 10^5$
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	$10^2$
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	$10^2$
<i>Clostridium perfringens</i>	8	3	5	1	10	$10^2$
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/ 25 g	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	Ausencia/ 25 g	-



Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio X.11. Embutidos con tratamiento térmico (curados: jamón inglés, tocino, costillas, chuletas, otros; escaldados: hot dog, salchichas y fiambres: jamonada, jamón del país, mortadela, pastel de jamón, pastel de carne, longaniza, otros, cocidos: queso de chanco, morcilla, relleno, chicharrón de prensa, paté, otros).

### 3. ENVASES, VIDA ÚTIL, TRANSPORTE Y ROTULADO

#### 3.1. Envases

Serán inocuos y no comunicarán olores o sabores extraños al producto.

Los materiales serán limpios e higiénicos.

Serán impermeables resistentes y protegerán al producto.

#### 3.2. Vida útil

1 mes en refrigeración (0 - 4°C).

#### 3.3. Transporte

Vehículos provistos de sistemas de refrigeración e isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura menor o igual a 4°C.

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

#### 3.4. Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, NTP 209.652:2017 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado Nutricional 3ra. Edición y NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS Etiquetado de alimentos preenvasados 8va. Edición, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- Peso neto.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Código de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de Registro Sanitario.
- Información nutricional.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN

#### 4.1. Documentación opcional

- a) Copia simple de la consulta web del Registro Sanitario del producto y anotaciones según corresponda, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente durante el periodo de atención.
- b) Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto.

#### 4.2. Certificación obligatoria

No aplica.

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### A CAPACIDAD LEGAL

##### HABILITACIÓN

###### Requisitos:

##### ITEM N° 1 – 4 y 7 – 13

- Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.

##### ITEM N° 5 y 6

- Acreditación del Registro Sanitario del producto ofertado, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) Y/O CONSTANCIA Y/O CERTIFICADO Y/O DOCUMENTO EQUIVALENTE SOBRE LA PROCEDENCIA DEL PESCADO EMITIDO POR EL TERMINAL PESQUERO O CENTRO DE ABASTOS.<sup>11</sup>

##### 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.*

###### Acreditación:

##### ITEM N° 1 – 4 y 7 – 13

- Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al procesamiento primario de alimentos, otorgado por SENASA.

##### ITEM N° 5 y 6

- Copia simple del Certificado del producto, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) Y/O CONSTANCIA Y/O CERTIFICADO Y/O DOCUMENTO EQUIVALENTE SOBRE LA PROCEDENCIA DEL PESCADO EMITIDO POR EL TERMINAL PESQUERO O CENTRO DE ABASTOS.<sup>12</sup>

##### 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.*

*Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:*

###### Requisitos:

*El postor debe contar con:*

- Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria

###### Acreditación:

- Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.
- La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.

<sup>11</sup> Texto agregado en Virtud a la consulta y/u Observación N° 12

<sup>12</sup> Texto agregado en Virtud a la consulta y/u Observación N° 12

**B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

**ITEM N° 1**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 721,344.00 (SETECIENTOS VEINTIUN MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 60, 112.00 (SESENTA MIL CIENTO DOCE CON 00/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 2**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 276,760.00 (DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS SESENTA CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 23,063.33 (VEINTITRES MIL SESENTA Y TRES CON 33/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 3**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 489,800.00 (CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 40,816.67 (CUARENTA MIL OCHOCIENTOS DIECISEIS CON 67/100 SOLES)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 4**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 426 755.00 (CUATROCIENTOS VEINTISEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 35,562.92 (TREINTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SESENTA Y DOS CON 92/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los

ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 5**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 420,240.00 (CUATROCIENTOS VEINTE MIL DOCIENTOS CUARENTA CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 35,020.00 (TREINTA Y CINCO MIL VEINTE CON 00/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 6**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 371,280.00 (TRESCIENTOS SETENTA Y UN MIL DOSCIENTOS OCHENTA CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 30,940.00 (TREINTA MIL NOVECIENTOS CUARENTA CON 00/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 7**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 748,920.00 (SETECIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS VEINTE CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 62,410.00 (SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS DIEZ CON 00/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 8**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 438,900.00 (CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas



que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 36,575.00 (TREINTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO CON 00/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 9**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 918,660.00 (NOVECIENTOS DIECIOCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 76,555.00 (SETENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO CON 00/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 10**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 1, 348,460.00 (UN MILLON TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SESENTA CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 112,371.67 (CIENTO DOCE TRESCIENTOS SETENTA Y UNO CON 67/100 SOLES)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 11 Y 12**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 170,372.00 (CIENTO SETENTA MIL TRESCIENTOS SETENTA Y DOS /100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 14,197.00 (CATORCE MIL CIENTO NOVENTA Y SIETE CON 00/100 SOLES)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

**ITEM N° 13**

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 294,800.00 (DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CON 00/100 SOLES)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 24,566.67 (VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y SEIS CON 67/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **CARNES CONGELADAS E IMPORTADAS.**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>13</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*(...)*

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

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

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

#### Importante

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

#### Importante

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

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<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= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>[ 100] puntos</p>

**Importante**

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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].

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

**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:*

<sup>15</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

**Importante**

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

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

**Importante**

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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.  
Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15)

DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>16</sup>**

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la

<sup>16</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>17</sup>.*

<sup>17</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>18</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>19</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>18</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>19</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>20</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			
Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			
Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>22</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

<sup>20</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>21</sup> Ibidem.

<sup>22</sup> Ibidem.

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>23</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



<sup>23</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

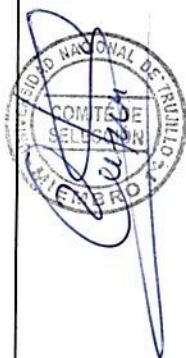
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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



**ANEXO N° 5**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
  1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
  2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>25</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>26</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

<sup>26</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....  
**Consortiado 1**

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

.....  
**Consortiado 2**

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

**Importante**

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



**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:  
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>27</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>28</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>27</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>28</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]  
Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>29</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>30</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>31</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>32</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>33</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>34</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>29</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>30</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>31</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DITN "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/DITN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>32</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>33</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>34</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO  
LICITACION PUBLICA N° 004-2023-UNT/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 29	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 30	EXPERIENCIA PROVENIENTE 31 DE:	MONEDA	IMPORTE 32	TIPO DE CAMBIO VENTA 33	MONTO FACTURADO ACUMULADO 34
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Nota para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 10**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA**  
**ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
**Presente.-**

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], 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 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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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