



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

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



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

#### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

#### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

#### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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





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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°004-2023-EP/UO 0974 PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>  
VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL  
PERSONAL MILITAR DE OFICIALES, TECNICOS Y SSOO EN  
SITUACION DE RETIRO, PERSONAL CGI Y FAMILIARES  
HOSPITALIZADOS EN EL HMC**

---

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



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO



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

### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### Importante

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante



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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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



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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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





## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJÉRCITO PERUANO – UO 0794  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : Av. Faustino Sanchez Carrión S/N (antes Av. Pershing) – Jesús María  
Teléfono: : S/N  
Correo electrónico: : hmc.0794.contrataciones@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro viveres para la cocción de alimentos para el personal militar de oficiales, técnicos y ssoo en situación de retiro, personal CGI y familiares hospitalizados en el HMC

ITEM	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M
1 PRODUCTOS CARNICOS	1	CARNE DE PAVO (PECHUGA ENTERA)- CONGELADO	1,714.290	KG
	2	CARNE DE RES MOLIDA	828.570	KG

ITEM N°	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M
2 VIVERES SECOS	1	ACEITUNA	228.570	KG
	2	MAYONESA	40.000	KG
	3	LECHE EVAPORADA	4,000.000	LT
	4	QUESO EDAM	171.430	KG
	5	JAMONADA DE POLLO	85.710	KG
	6	QUESO FRESCO DE VACA	342.860	KG
	7	CAFÉ INSTANTANEO	120.000	KG
	8	PASTA DE TOMATE	40.000	KG
	11	SEMOLA	228.570	KG
	13	HARINA DE ARVERJA	114.290	KG
	14	HARINA DE HABAS	114.290	KG
	15	KIWICHA EN GRANO (TIPO POP)	114.290	KG
	16	LEVADURA SECA	40.000	KG
	17	HARINA DE MACA	114.290	KG
	18	MAIZ PELADO (MOTE)	571.430	KG
	19	MAIZENA NATURAL	400.000	KG
	20	ACEITE DE OLIVA	17.200	LT
	21	AJI PANCA SECO	40.000	KG
	22	AJONJOLI	20.000	KG
	23	ANIS	80.000	KG





24	CANELA ENTERA	22.860	KG
25	CANELA CHINA	22.860	KG
26	CEBADA TOSTADA	85.710	KG
27	CHANCACA	142.860	KG
29	CHICHA DE JORA	142.860	LT
30	CHUÑO	257.140	KG
31	CLAVO DE OLOR	22.860	KG
32	COCO RAYADO	11.430	KG
33	COMINO MOLIDO	22.860	KG
34	EMOLIENTE	85.710	KG
35	ESENCIA VAINILLA	11.430	LT
36	FLAN DE VAINILLA	1,114.290	KG
37	GELATINA	171.430	KG
38	GLUTAMATO MONOSODICO	22.860	KG
39	HOJAS DE LAUREL	28.570	KG
40	HONGOS	11.430	KG
41	MANI EN GRANO	114.290	KG
42	MANTECA VEGETAL	240.000	KG
43	MERMELADA	400.000	KG
44	OREGANO SECO	40.000	KG
45	PALILLO MOLIDO	40.000	KG
46	PASAS	22.860	KG
47	PIMIENTA MOLIDA	22.860	KG
48	SILLAO	40.000	LT
49	VINAGRE BLANCO	400.000	LT
50	VINAGRE TINTO	400.000	LT

ITEM N°	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M
VIVERES FRESCOS	1	ALBAHACA	171.430	KG
	2	ACELGA	171.430	KG
	3	AJI VERDE	114.290	KG
	4	APIO	800.000	KG
	5	BETERRAGA	442.860	KG
	6	BROCOLI	442.860	KG
	7	CAIGUA	442.860	KG
	8	CAIHUA CHILENA	442.860	KG
	9	CEBOLLA ROJA	1,771.430	KG
	10	CEBOLLA CHINA	342.860	KG
	11	COLIFLOR	514.290	KG
	12	CULANTRO	114.290	KG
	13	ESPINACA	514.290	KG
	14	FRIJOL CHINO	285.710	KG
	15	HABAS VERDE	342.860	KG
	16	LECHUGA AMERICANA	541.290	KG
	17	PIMIENTO MORRON	400.000	KG
	18	PORO	800.000	KG
	20	TOMATE	1,600.000	KG
	21	ZANAHORIA	800.000	KG
	22	ZAPALLO ITALIANO	457.140	KG
	23	PIÑA GOLDEN	1,714.290	KG
	24	MELOCOTON	857.140	KG



25	CHAMPIÑONES	114.290	KG
26	HIERBABUENA	57.140	KG
27	HIERBALUISA	57.140	KG
28	HOLANTAO	171.430	KG
29	HUACATAY	57.140	KG
30	KION	57.140	KG
31	MANZANILLA	80.000	KG
32	NABO	800.000	KG
33	OLLUCO	571.430	KG
34	PEPINILLO	228.570	KG
35	PEREJIL	11.430	KG
36	TORONJIL	80.000	KG
37	MEMBRILLO	571.430	KG
38	PIMENTON	40.000	KG
39	COL CHINA	171.430	KG

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 120-HMC, del 13 de abril 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

SIN MODALIDAD

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Dos (2) días calendarios para cada entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

## CRONOGRAMA DE ENTREGA

Se realizará mediante pedidos elaborados por la sección de nutrición de acuerdo a la necesidad del servicio en forma mensual.

### 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 Cinco Soles con 00/100 soles (S/ 5.00) en la Sección Tesorería del Hospital Militar Central en Av. Faustino Sanchez Carrión S/N (antes av. Pershing) Jesús María.

#### 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.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF y publicado en el Diario Oficial El Peruano el 13 de marzo de 2019.
- Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, y sus modificaciones: Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF, Decreto Supremo N° 250-2020-EF, Decreto Supremo N° 162-2021-EF.
- TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

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



- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Presentar copia de la ficha técnica del fabricante para los bienes: semola, harina de arveja, harina de habas, harina de maca, maicena natural, aji panca seco, anís, cebada tostada, comino molido, palillo molido, pimienta molida.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)<sup>5</sup>**
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### **Importante**

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

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

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

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

#### **Advertencia**

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

### **2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

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

N ° de Cuenta : 00000-292087

Banco : BANCO DE LA NACION

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- 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>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- 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*

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

<sup>8</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>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

#### Importante

y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la 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.

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Negociado de Contrataciones y Adquisiciones de la Sección Abastecimiento del Hospital Militar Central en Av. Faustino Sanchez Carrión S/N (antes av. Pershing) Distrito de Jesús María, Provincia de Lima, Departamento de Lima.

## 2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del jefe del almacén.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en el Negociado de Contrataciones y Adquisiciones del

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

Hospital Militar Central, sito en Av. Faustino Sanchez Carrión S/N (antes Av. Pershing) – Jesús María.





### 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

### **ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAL MILITAR OFICIALES, TÉCNICOS Y SSOO EN SITUACIÓN DE RETIRO, PERSONAL CGI Y FAMILIARES HOSPITALIZADOS EN EL HMC AF- 2023”**

#### 1. ÁREA USUARIA.

Sección de Nutrición y Dietética del HMC.

#### 2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Contratación del suministro de alimentos para personal Militar Oficiales, técnicos y SSOO en situación de retiro, personal CGI y familiares del personal Militar, hospitalizados en el HMC.

#### 3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección tiene por finalidad proporcionar alimentos para el personal alimentos para personal Militar Oficiales, técnicos y SSOO en situación de retiro, personal CGI y familiares del personal Militar, hospitalizados en el HMC.

#### 4. ANTECEDENTES

El Hospital Militar Central, tiene su instalación ubicada en el distrito de Jesús María, la cual se encarga de la preparación de las dietas que requieran los familiares hospitalizados del personal militar, de acuerdo al diagnóstico del médico tratante del Hospital Militar Central, por lo que es necesario el suministro de alimentos para consumo Humano, suministros que serían utilizados en el presente AF-2023.

#### 5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

##### Objetivo General:


Contratación de alimentos para personal Militar Oficiales, técnicos y SSOO en situación de retiro, personal CGI y familiares del personal Militar, hospitalizados en el HMC AF-2023, a fin de cumplir con la necesidad que tenga los pacientes de acuerdo al diagnóstico del médico tratante del Hospital militar Central.

##### Objetivo Específico:

Cubrir con todas las necesidades de dieta que requieran los familiares hospitalizados del personal militar para restablecer su salud y su pronta recuperación.

#### 6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR





ITEM	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REQUISITOS DOCUMENTARIOS
1 PRODUCTOS CARNICOS	1	CARNE DE PAVO (PECHUGA ENTERA)- CONGELADO	1,714.290	KG	La carne de pechuga de pavo entera de pavo congelado, de tipo de músculo que se prepare debe ser músculo limpio, es decir, sin tendones, cartílagos, vísceras (corazón, hígado y/o contrae), huesos, piel, cuero, cañones, plumas ni cañones, cualquier membrana ajena al músculo, hematomas, coágulos o manchas de sangre, ganglios, cúmulos de grasa, materia grasa que no corresponda a dicha ave o restos de ellas provenientes de otro animal, independiente de su especie. Para lo anterior, cada corte utilizado debe ser limpiado previamente para extraer la grasa visible. Se debe mantener la cadena de frío de congelación a -4°C. será internado empacado en bolsas de plástico de polietileno impermeable u otra tecnología siempre que conserve la inocuidad del producto con un peso de 5 Kg cada uno, PH no mayor de 6. Y deberán ser movilizadas en bandejas de plástico totalmente inocuos que no comuniquen olores y sabores extraños al producto, debidamente sellados herméticamente y rotulados.*	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA,
	2	CARNE DE RES MOLIDA	828.570	KG	Este tipo de carne se obtendrá de la molienda de la carne de res pulpa, los recortes pueden obtenerse de cualquier parte de la canal. Se les quita todos los huesos y casi no contienen cartílagos, glándulas linfáticas o tejido conectivo. Libre de grasa, tendones y residuos no comestibles, olor característico, de color rosado o rojo intenso, con un 95 % de carne y 5 % de grasa de res. Debe ser internado en cubetas completamente asépticas limpias con tapa, su presentación será en bolsa de plástico de polietileno impermeable con peso de 1-5 kg. Cada bola. Se debe mantener la cadena de frío de congelación a -4°C.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

ITEM N°	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REQUISITOS DOCUMENTARI OS
2 VIVERES SECOS	1	ACEITUNA	228.570	KG	Producto sacado del olivo y remojado en sustancias especiales para su maduración hasta tomar el color negro característico, su forma es ovalado de y debe tener un diámetro de 2 a 4 cm de longitud y su estado de conservación debe ser en agua y sal. Se debe internar en bolsas de polietileno de 5 kg y el rotulado debe indicar la marca, peso, registro sanitario, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA

	2	MAYONESA	40.000	KG	EN BOLSAS DE 950 g a 1 kg.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	3	LECHE EVAPORADA	4,000.000	LT	Es un producto que se elabora a partir de leche fresca que ha sido descremada en forma parcial. Este producto es homogeneizado, estabilizado, estandarizado, esterilizado mediante el proceso UHT y envasado asépticamente. La leche evaporada debe ser envasada en tal forma que el producto quede preservado y protegido de factores externos relacionados a sanidad, contaminación, humedad y a la acción de la luz, el envase debe ser hermético no debe presentar abolladuras, oxidación ni abombado. El producto debe ser envasado en envases de hojalata, que impiden el paso de la luz; de diseño sanitario especial para alimentos y la presentación es en latas de 395 a 400 g, como empaque primario y ser embalado en cajas de cartón debidamente rotuladas conteniendo 24 unidades por caja. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	4	QUESO EDAM	171.430	KG	Queso especial extraído y procesado del requesón de la leche olor, sabor y color característico de consistencia blanda al tacto libre de partículas extrañas al producto, porcentaje de grasa debe encontrarse en los valores normales. Debe internarse envasado con envoltura de polietileno especial para su protección, manipulación y transporte, peso aproximado del de la presentación 360 g - 1kg por unidadde producto, envasados en empaques de poliamida, e rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA



	5	JAMONADA DE POLLO	85.710	KG	Producto elaborado a base de carne de pollo y/o carne de cerdo y/o carne de pavo sal, aislado de soya, carragenina, fosfato de sodio, dextrosa, sabor jamón, sabor carne, carmín de cochinilla, eritorbato de sodio, glutamato de sodio, sabor humo, nitrito de sodio, especias naturales (nuez moscada, pimienta negra y alcaravea). Debe ser internado el producto de primera, marca conocida y cortada de 100 a 200g por unidad de producto, envasados en empaques de poliamida, el rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	6	QUESO FRESCO DE VACA	342.860	KG	Producto fresco Pasteurizado, de leche de vaca entera pasteurizada calidad de primera, color blanco uniforme, textura suave bajo en sal. Con un mínimo de vigencia de 1 mes como mínimo de elaboración evidenciado en registro y ficha de elaboración. Y en presentación molde de 1 kg a 2kg y debe ser internado en bolsas de plástico herméticamente sellado y en moldes compacto, transportado en envase limpio y nuevo de primera calidad. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	7	CAFÉ INSTANTANEO	120.000	KG	Producto en polvo que deberá estar envasado herméticamente con peso de 180 gr. a 500 gr. gramos y libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia del Café, deberá tener Color, Sabor y Aroma Característico. Se internaran en latas o bolsas herméticas y estas no deben presentar abolladuras, oxidación, ni abombado.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	8	PASTA DE TOMATE	40.000	KG	Producto de aspecto pastoso, sin grumos, sin aire, exento de cáscaras semillas y materias extrañas, pasta homogénea y consistente. Con un sabor característico de la pasta de tomate de color rojo, con aroma característico de la pasta de tomate, olor y sabor característico del tomate y exento de olores y sabores extraños Se deben internar en presentación de bolsas herméticas de 1kg. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA



	11	SEMOLA	228.570	KG	Producto de primera calidad, libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos, sin grumos, debe presentar consistencia homogénea y que carezca de olores rancios que difieran de sus características organolépticas normales. Debe internarse en presentación de sacos de tocuyo o bolsa papel kraft de 5 a 25 kg. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
	13	HARINA DE ARVEJA	114.290	KG	Este producto de color beige, aroma característico y sabor característico de apariencia de tipo homogénea, no deberán contener insectos, partes de estos o sus estados evolutivos, ácaros ni otros elementos extraños. La harina deberá responder a los siguientes requisitos: contener hasta un máximo de 15,0% de humedad; contener hasta un máximo de 0,25% de acidez expresada en ácido sulfúrico, sobre la base de 14,0% de humedad; contener hasta un máximo de 0,65% de cenizas, sobre la base de 14,0% de humedad. Se deben internar en bolsas de polietileno trilaminado en presentación de 5 a 10kg. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento. Su vida útil debe ser de 12 meses.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
	14	HARINA DE HABAS	114.290	KG	Harina de haba, de color Beige, aroma característico y sabor característico de apariencia tipo harina homogénea. Libre de excrementos y roedores, libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos. Se debe internar en bolsas de polietileno trilaminado de 5 a 10kg. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento. Su vida útil debe ser de 12 meses.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
	15	KIWICHA EN GRANO (TIPO POP)	114.290	KG	La hojuela de Kiwicha o Kiwicha tipo pop, debe presentar características físicas de apariencia, tipo grano esférico poroso, con un color blanco a crema y sabor y olor: característico, exento de sabores y olores extraños y una humedad: 7.0 % Saponina. Deber ser internado en bolsas de 100 g a 10 kg. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA



	16	LEVADURA SECA	40.000	KG	Levadura seca para panificación, deshidratada, de aspecto granulado, no debe ser amarga, exenta de acidez, así como libre de materias extrañas, manchas y hongos, no deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Debe ser internada en bloques con empaque hermético con un peso de 500gr. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, peso, fecha de producción y vencimiento.	No corresponde por ser aditivo
	17	HARINA DE MACA	114.290	KG	Maca seca(harina), que ha sido acondicionada (seleccionada, lavada, desinfectada y secada), y ha pasado por una molienda; tiene un color crema claro u oscuro, olor a maca, sabor a maca y aspecto de polvo homogéneo y sin grumos. Debe tener un empaque primario en bolsas trilaminadas transparentes (nylon/ adherente/ de polietileno de baja densidad), bolsas zipper y bolsas de polietileno internas. Y un empaque secundario de sacos de polipropileno externo, sacos de papel kraft y cajas de cartón corrugado. Se debe internar en bolsas de polietileno trilaminado de 5 a 10kg. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento. Su vida útil debe ser de 12 meses.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
	18	MAIZ PELADO (MOTE)	571.430	KG	Granos grandes secos de maíz amiláceo blanco cremoso exento de olores y sabores extraños, de diversas variedades, libre de toda materia extraña, en su interior, deberá tener Color, Sabor y Aroma Característico. Deberá ser internado en presentación de bolsas de polipropileno de 50 Kg. de peso.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	19	MAIZENA NATURAL	400.000	KG	Producto de color blanco y libre de toda materia extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. Las bolsas no deben presentar humedad, ni maltrato. Se debe internar en bolsas de polietileno trilaminado de 5 a 10kg. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento. Su vida útil debe ser de 12 meses.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.





	20	ACEITE DE OLIVA	17.200	LT	Aceite sano y natural producido a partir de frutos del olivo de primera calidad y sanos, cuya presentación será en cajas de 12 botellas de 0.5 a 1 Lit. Cada uno su conservación será líquido a temperatura ambiente. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	21	AJI PANCA SECO	40.000	KG	Especia utilizada para condimentar los alimentos en preparaciones culinarias. Se deberá internar en calidad extra con características organolépticas correspondientes del producto. Se deberá internar ajíes secos en sacos de polietileno (pacas) o de yute con una capacidad de 25kg. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. Se deberá internar en bolsas de polietileno trilaminado de 1 a 5 kg.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
	22	AJONJOLI	20.000	KG	Semillas de ajonjolí para utilizar en panadería y que debe tener características organolépticas propios del producto sin rastros de descomposición ni mohos y levaduras, deberá internar en calidad extra con características organolépticas correspondientes del producto, deberán ser internado en bolsas de polietileno.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	23	ANIS	80.000	KG	Grano aromático con un diámetro aproximado de 3 mm, de color blanco pentapétalas y surgen en densas umbelas que debe presentar rasgos de pureza, sin hojas marchitas o podredumbre, deberá ser internado en envases a base de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
	24	CANELA ENTERA	22.860	KG	Producto de color Marrón rojizo a marrón cuero de olor característico agradable, sabor característico de la corteza del árbol de la canela, entera en rajas. Largo y seco, olor y sabor característico, color marrón, libre de partículas extrañas, hongos, moho, deberán ser internados en envases con material de Polietileno.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA



	25	CANELA CHINA	22.860	KG	Molida, de olor y sabor característico, color marrón, libre de partículas extrañas, envasado en material de Polietileno de buena protección. Se internarán en bolsas de polietileno de 100 g a 500 g.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	26	CEBADA TOSTADA	85.710	KG	Producto que deber ser en presentación grano, estos productos deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpio de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación. Se internaran en bolsas de polietileno trilaminado de 1kg a 10 kg.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
	27	CHANCACA	142.860	KG	De color, olor y sabor característico, libre de impurezas. Se internaran en chipas por 4 bolas.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	29	CHICHA DE JORA	142.860	LT	Preparado líquido a base de maíz (jora), de color, sabor y olor característico, libre de espesuras y grumos, su fermentación debe ser original, no debe contener mezclas ni combinaciones apto para ser usado en preparaciones culinarias. El internamiento ser con el envase de botellas de 1 a 3 litros, libre de gérmenes para no interferir la calidad del producto, con fecha de elaboración y fecha de vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	30	CHUÑO	257.140	KG	Producto de primera calidad, obtenido de la molienda de la papa, debe encontrarse libre de sustancia extrañas a su naturaleza, libre de hongos e insectos, sin grumos y de consistencia homogénea. Debe internarse en bolsas de polietileno o bolsas de papel kraft de 25 kilos. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA





31	CLAVO DE OLOR	22.860	KG	Especie de tamaño, olor y sabor característico, seco, color marrón oscuro y/o claro según el producto, libre de partículas extrañas, y envasado en material de Polietileno de buena protección de 1 Kg., sin indicios de haber sido fumigado. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
32	COCO RAYADO	11.430	KG	Producto blanquecino, hecho a base de las ralladuras del coco, semi húmedo, libre de hongos, moho o rancidez, lechoso, Debe internarse envasado en bolsas de 1 Kg., debe contener fecha de elaboración y vencimiento, debe estar protegido de la luz solar.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
33	COMINO MOLIDO	22.860	KG	Especia de olor, color y sabor característico, molido, seco, de primera calidad, libre de partículas extrañas y moho, envasado en material de polietileno de buena protección de 1 Kg., no debe contener grumos, el molido debe ser de buena textura, deberán ser internados en bolsa de polietileno. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
34	EMOLIENTE	85.710	KG	Producto elaborado con hojas secas de hierbas aromáticas, color y olor característico, debe permanecer seco durante su elaboración, libre de impurezas. Debe ser internado bolsa de polietileno con un peso entre 1 a 5kg cada uno. El rotulado de la bolsa debe indicar marca, productor, peso neto, cantidad, composición, autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
35	ESENCIA VAINILLA	11.430	LT	Esencia líquida de vainilla de color, sabor y olor característicos, los frascos o envases deben ser en botellas entre 750 cc y 1 Lit., deben indicar su presentación, marca, procedencia, datos del productor, cantidad, fecha de producción y de vencimiento.	No corresponde por ser aditivo
36	FLAN DE VAINILLA	1,114.290	KG	Producto de repostería, preparado en polvo para la elaboración en caliente de flan de vainilla, cuya presentación deberá estar envasada herméticamente (bolsas de 5 Kilos) y libre de toda materia extraña en su interior, deberá tener Color, Sabor y Aroma Característico. Las bolsas no deben estar maltratadas, presentar humedad, ni perforaciones. El rotulado del envase debe indicar,	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA



				presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	
37	GELATINA	171.430	KG	Producto en polvo (sabor a fresa, piña, coco, naranja o limón) para consumo humano que debe ser internado envasada herméticamente (bolsas de 5 Kilos) y libre de toda Materia Extraña, en su interior, deberá tener color, sabor y aroma característico. Las bolsas no deben estar maltratadas, presentar humedad, ni perforaciones. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
38	GLUTAMATO MONOSODICO	22.860	KG	Condimento de color característico blanco, glutamato mono sódico al 90% puro, producto elaborado de la miel de la caña de azúcar, en forma de cristales plateados, libre de partículas extrañas. Se debe internar envasado en bolsas de polietileno de 1 Kg., la envoltura debe contener el peso, marca del productor, composición, fecha de fabricación y de vencimiento.	No corresponde por ser aditivo
39	HOJAS DE LAUREL	28.570	KG	Hojas secas de color y olor característico de un diámetro de 3-9cm , libre de partículas, calidad de primera, debe ser internado, en bolsas de polietileno.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
40	HONGOS	11.430	KG	De olor, sabor y color característicos, de primera calidad, de secado uniforme, libre de moho u otros agentes extraños al producto, en perfecto estado higiénico y de textura homogénea. Debe ser internado en bolsas de polietileno con un peso de 1 Kg. de peso, debe estar preservado y protegido a factores externos (polvo, humedad, etc.).	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA

41	MANI EN GRANO	114.290	KG	Producto que debe estar en buen estado, de olor agradable y fresco, no rancio y libre de aflatoxinas, sin muestras de partículas extrañas, seco, entero y no tener más del 1% de maní dañado, envasado en bolsas de polietileno de 5 kg.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
42	MANTECA VEGETAL	240.000	KG	Producto de grasa de origen 100% vegetal, con característica físico-químicas de acidez: Máx.0.35%, de color blanco cremoso característico, olor característico y consistencia oleosa. Deberá ser internado en cajas cartón con un peso máximo de 10kg. El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
43	MERMELADA	400.000	KG	Conserva de frutas que deberá estar en frascos de vidrio de 1 kilo y libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada, deberá tener Color, Sabor y Aroma Característico. Los frascos de 1kg no deben presentar abolladuras, abombado, ni humedad y deben internarse de sabores (fresa, piña, naranja, mango, aguaymanto y sauco). El rotulado del envase debe indicar, presentación, marca, procedencia, fabricante, registro sanitario, peso, fecha de producción y vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
44	OREGANO SECO	40.000	KG	Producto de buen aroma, sabor y color característicos, de primera calidad, hojas ovaladas y secas de color verde pálido, de tamaño de 3 mm de longitud libre de impurezas, moho u otros agentes extraños al producto, en perfecto estado higiénico y de textura homogénea. Deberá internarse producto en bolsas de polietileno.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
45	PALILLO MOLIDO	40.000	KG	Condimento de color amarillo característico, debe estar en buen estado, libre de moho y hongos, deben internarse en bolsas de polietileno de 1 Kg., donde deberá estar señalado la marca, el peso.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.



	46	PASAS	22.860	KG	Fruta seca a base de uva deshidratada de olor, color y sabor característicos, completamente limpios, libres de gérmenes patógenos, moho y hongos, de textura blanda al tacto. Se deberá internar en presentación de bolsa o caja de Cartón de 10 kg.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	47	PIMIENTA MOLIDA	22.860	KG	Condimento de color característico, de buen estado, libre de moho y hongos, envasado, donde deberá estar señalado la marca, el peso, registro sanitario y fecha de producción y de vencimiento, cada bolsa de polipropileno con un peso de 1 a 5 kg .	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y ficha técnica del fabricante.
	48	SILLAO	40.000	LT	Producto líquido que debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña, de sabores, colores y olores característicos, los frascos o envases deben ser de 1 Litro, deben indicar su presentación, marca, procedencia, datos del productor, registro sanitario, cantidad, fecha de producción y de vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	49	VINAGRE BLANCO	400.000	LT	Producto líquido que debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña, de sabores, colores y olores característicos. Se internará en frascos o envases deben ser de 1 Lt. deben indicar su presentación, marca, procedencia, datos del productor, registro sanitario, cantidad, fecha de producción y de vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
	50	VINAGRE TINTO	400.000	LT	Producto líquido que debe encontrarse envasado herméticamente, libres de toda materia extraña, de sabores, colores y olores característicos. Se internará en frascos o envases deben ser de 500ml o 1 Lt. deben indicar su presentación, marca, procedencia, datos del productor, registro sanitario, cantidad, fecha de producción y de vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA



ITEM N°	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TECNICAS	REQUISITOS DOCUMENTARIOS
VIVERES FRESCOS	1	ALBAHACA	171.430	KG	Producto de hojas frescas grandes, limpias, propias de las variedad y tallos en buen estado de maduración: Color verde oscuro y olor característico. Debe tener ausencia de hojas negras o café quemado, exentas de hongos o daño causado por éste u otros agentes extraños. Debe ser internado en bolsas de polietileno completamente sellados y herméticos. Se rechazara unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	2	ACELGA	171.430	KG	Producto de Verdura de hojas grandes con características de primera, fresco con hojas lanceoladas, de superficie y brotes lisos, en buen estado de madurez, hojas color verde oscuro y tallos blanquecinos Sano, exentos de daños causados por los Insectos. Deber ser internado en bolsas de polietileno completamente sellados y herméticos. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	3	AJI VERDE	114.290	KG	Producto de longitud de 10 – 12 cm., limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Variedad de primera calidad, no tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. Deber ser internado en bolsas de polietileno completamente sellados y herméticos. Se rechazara unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA





4	APIO	800.000	KG	Producto que debe tener las hojas de 35 a 50 cm. de tamaño, y un peso aproximado de 500g por unidad que deben encontrarse debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo. De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Deberá ser internado en jabas o recipientes de plásticos cubiertos con bolsa de polietileno conversando sus características organolépticas. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
5	BETERRAGA	442.860	KG	Producto de procedencia nacional, de diversas variedades, raíces redondas, sin hojas, color rojo intenso, libre de impurezas, sin ataque de plagas y enfermedades, fresca, limpios y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, la calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. Debe tener un peso aproximado de 150 gr cada raíz. Deberá ser internado en jabas o recipientes de plásticos cubiertos con bolsa de polietileno conversando sus características organolépticas. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
6	BROCOLI	442.860	KG	Verdura formada por tallos carnosos y gruesos que emergen de axilas foliares formados por inflorescencias la parte comestible está formado por un conjunto de yemas florales con pedúnculos carnosos. Producto de primera calidad, fresco, entero, sano y desinfectado, debiendo ser su grado de madurez óptimo. Debe tener un tamaño mediano de 400 a 700 gr. y uniforme, y no debe tener residuos de productos químicos, insecticida sin moho, ni hongos, ni larvas e insectos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, debe tener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. Deberá ser internado en jabas o recipientes de plásticos cubiertos con bolsa de polietileno conversando sus características organolépticas. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA





				organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	
7	CAIGUA	442.860	KG	Frutos de color verde claro, tamaño grande de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. Tamaño del fruto de 15 cm. a 20 cm. Deberá ser internado en jabas o recipientes de plásticos cubiertos con bolsa de polietileno conversando sus características organolépticas. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.*	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
8	CAIHUA CHILENA	442.860	KG	Los frutos de color verde claro, tamaño grande de primera calidad, limpios, frescos, tiernos y enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, debidamente seleccionada. Debe tener un tamaño de fruto aproximado de 15 cm. a 20 cm. Deberá ser internado en jabas o recipientes de plásticos cubiertos con bolsa de polietileno conversando sus características organolépticas.*	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
9	CEBOLLA ROJA	1,771.430	KG	Bulbos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas) y debe internarse en sacos de yute, mallas de plástico para facilitar su almacenamiento y transporte. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
10	CEBOLLA CHINA	342.860	KG	Verdura de cabeza blanca pequeña y tallo largo, de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). El producto deberá ser internado en hatos con un peso máximo de 5 kg, cada uno en bolsas de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA



11	COLIFLOR	514.290	KG	Producto de procedencia nacional, de buen tamaño con promedio de peso del fruto de 900g a 1.5 Kg., con un color en el racimo blanco cremoso con hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas, Sabor y aroma característico; colores característicos completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin ataque de insectos y enfermedades, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe internarse en hatos de 5kg cada uno en bolsas de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
12	CULANTRO	114.290	KG	El culantro debe tener hojas y tallos tiernos, color verde oscuro, buen aroma, seleccionados en óptimo estado de conservación recién cosechados, no debe tener residuos de productos químicos, de primera calidad y debidamente seleccionada. El internamiento será en hatos de 1.0-2.5kg cada uno en bolsas de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
13	ESPINACA	514.290	KG	Producto Nacional de buen aroma, fresco y limpio, procedentes de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma, color y grado de madurez. La presentación debe estar en hatos que sean resistentes a su manipuleo, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción. Tamaño de la hoja de 15 a 20 cm. El internamiento será en hatos de 3-5kg cada uno en bolsas de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA



	14	FRIJOL CHINO	285.710	KG	Producto debe ser de primera calidad, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. Debe internarse en hatos, con un peso de 3-5 Kg. cada uno en bolsas de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	15	HABAS VERDE	342.860	KG	Las vainas deben contener granos con cáscara, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial; en forma especial su presentación debe ser de tamaño de 2 a 3 cm. de longitud cada grano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Producto tipo exportación. El internamiento será en bolsas de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	16	LECHUGA AMERICANA	541.290	KG	Hojas tiernas frescas de color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, no contener insectos o larvas de gusanos ni enfermedades, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. El producto debe ser tipo exportación, las cabezas deben tener peso mínimo de 0.50-2 kg y deberán ser internadas en jabas o parihuelas de plástico cubiertas por bolsa de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA






17	PIMIENTO MORRON	400.000	KG	Este producto deberá ser de primera calidad, buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 150 a 200 gr y deberán ser internadas en jabas o parihuelas de plástico cubiertas por bolsa de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
18	PORO	800.000	KG	Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Este debe ser de tipo exportación y se debe internar en atados, y el producto debe tener un tamaño de 30 a 40 cm. como promedio y deberán ser internadas en jabas o parihuelas de plástico cubiertas por bolsa de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.*	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
20	TOMATE	1,600.000	KG	Producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gr, producto tipo exportación, no muy maduros. El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido. Los tomates clasificados en la Categoría "Extra" y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración; y deberán ser internadas en jabas o parihuelas de plástico cubiertas por bolsa de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA



21	ZANAHORIA	800.000	KG	Este producto deberá ser de primera calidad, buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. El producto debe ser embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. Peso 150-180 gramos unidad. Tamaño del fruto de 15 cm, y deben ser transportadas o internadas en jabas o parihuelas de plástico, cubiertas por bolsa de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
22	ZAPALLO ITALIANO	457.140	KG	Producto de primera calidad, que debe presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, no muy maduros, con un diámetro de 4 a 6cm y un largo de 15cm a 20cm con un peso de +/- 250g y deberán ser internadas en jabas o parihuelas de plástico cubiertas por bolsa de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA



23	PIÑA GOLDEN	1,714.290	KG	La piña cayena categoría extra deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. La piña debe tener un peso de 2kg a 2.5kg, deben ser transportadas o internadas en jabas o parihuelas de plástico, cubiertas por bolsa de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA,
24	MELOCOTON	857.140	KG	Melocoton deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino deben ser transportadas o internadas en jabas o parihuelas de plástico, cubiertas por bolsa de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA,
25	CHAMPIÑONES	114.290	KG	Los champiñones deben estar sanos y libres de materias extrañas a la planta., 100 % Champiñón, deberán estar sanos y en buen estado limpios de barro o piedras, libres de insectos u otros animales que pueda albergar la planta. Color blanco-crema, con un sabor característico del champiñón. Exento de sabores extraños. Su textura ha de ser tierna, pero firme. Deberán ser internados en bolsas de polipropileno con fecha de elaboración y fecha de vencimiento.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
26	HIERBABUENA	57.140	KG	Producto con hojas frescas, buen aroma, limpio, color verde claro, deben estar envasado en bolsas de polipropileno para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo, su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. Debe internarse en bolsas de polipropileno y con peso de 1 kilo cada uno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA

	27	HIERBALUISA	57.140	KG	Producto con hojas frescas, buen aroma, limpio, color verde claro, deben estar envasado en bolsas de polipropileno para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo, su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. Debe internarse en bolsas de polipropileno y con peso de 1 kilo cada uno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	28	HOLANTAO	171.430	KG	Las vainas deben ser tiernas, de primera calidad, presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, no debe tener residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. Deben internarse por empaque de 2 kg en bolsa de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	29	HUACATAY	57.140	KG	Ramas y hojas de primera calidad, limpios, fresco y sano, color verde oscuro, buen aroma, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción. Se debe internar en presentación tipo atados para evitar el marchitamiento y podredumbre de las hojas y ser internados en bolsas de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
	30	KION	57.140	KG	Producto de buen tamaño (60-90cm), limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado sin indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su característica debe tener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, no deben tener restos de pesticidas ni plaguicidas. Debe internarse en bolsas de polipropileno y con peso de 5-10 kilo cada uno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA



31	MANZANILLA	80.000	KG	Hojas frescas y tallos suculentas, debe presentar buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada. Debe internarse en hatos, empacados en bolsas de polietileno sin agujeros, cuyo peso será de 0.500 – 1 kg. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
32	NABO	800.000	KG	Este producto debe ser primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, los productos que contengan hojas particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. El peso de la raíz será de 250 gramos y deberán ser internadas en jabas o parihuelas de plástico cubiertas por bolsa de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
33	OLLUCO	571.430	KG	Este producto debe ser de primera calidad, tamaño de 4 a 5 cm. de diámetro, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, de presentación uniforme del tubérculo, el olluco debe ser sin presencia de gusanos y sin agujeros y deben ser transportadas en jabas o parihuelas de plástico, cubiertas por bolsa de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA





34	PEPINILLO	228.570	KG	Este producto deberá presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, de 20 a 25 cm de longitud y deberán ser internadas en jabas o parihuelas de plástico cubiertas por bolsa de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
35	PEREJIL	11.430	KG	Este producto deberán presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, los productos que contengan hojas, particularmente deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. Deben ser internado en hatos y en bolsa de polietileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
36	TORONJIL	80.000	KG	Hierba aromática fresca para infusión. De buen aroma, limpios sin impurezas, ni residuos de productos químicos. Debe internarse en hatos y en bolsas de polipropileno y con peso de 500-1000 gr cada uno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
37	MEMBRILLO	571.430	KG	El membrillo deberá ser de categoría extra, deberá ser de calidad superior, presentando forma, desarrollo y color propios de la variedad y conservarán su pedúnculo intacto, la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro. Debe tener un peso unitario de producto aproximado de 150-180gr y deben ser transportadas o internado en jabas o parihuelas de plástico, cubiertas por bolsa de polietileno. Se	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA,

				rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción. *	
38	PIMENTON	40.000	KG	Condimento en polvo, de color y olor característico, libre de materias extrañas y hongos. Se internan en bolsa de polipropileno con un peso de 0.5 kg. No a granel debidamente, donde deberá estar señalado la marca, el peso, registro sanitario y fecha de producción y de vencimiento.	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA
39	COL CHINA	171.430	KG	Verdura de color verde oscuro y bordes lisos, que se estrechan hasta finalizar en un peciolo estrecho de color blanco, de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). El producto deberá ser internado en hatos con un peso máximo de 5 kg, cada uno en bolsas de polipropileno. Se rechazará unidades o cantidades que no cumplan con las características organolépticas del producto, que muestren marchitez, signos de descomposición y putrefacción.	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA

\* Las jabas o parihuelas de plástico para el internamiento deben ser propias del proveedor, cabe resaltar que estas no se quedaran como propiedad del Hospital Militar Central.

#### 7. Garantía comercial de los bienes:

Los bienes tendrán una garantía comercial por defectos del producto y/o fabricación, artículos en mal estado según en las especificaciones técnicas de cada producto, el mismo que será controlado (por la sección de abastos- almacén IV del HMC) a partir del día siguiente de otorgado la conformidad por el órgano competente.

##### **Alimentos secos: Dependiendo de la vida útil de los artículos ofertados.**

Así mismo el postor se compromete a subsanar o reponer sin costo alguno, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad del bien, en un plazo de 48 horas después de haber la entidad comunicado el hecho al contratista, se comunicará mediante correo electrónico.

##### **Alimentos frescos: Dependiendo de la vida útil de los artículos ofertados.**

Así mismo el postor se compromete a subsanar o reponer sin costo alguno, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad del bien, en un plazo de 48 horas después de haber la entidad comunicado el hecho al contratista, se comunicará mediante correo electrónico.

#### **SISTEMA DE CONTRATACIÓN:**



El presente proceso de selección será mediante precios unitarios.

## 9. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo al cronograma de entrega tentativo y al requerimiento de la unidad usuaria, en el plazo de cinco (05) días calendario, de recepcionada la orden de compra, dado que el requerimiento de la entidad, está supeditado a los permisos, bienestares entre otros, cuya información no puede conocerse con anticipación, no siendo posible establecer a la entidad con exactitud, cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se ha establecido porcentaje aproximados de los internamientos reflejado en el cronograma de entrega tentativo, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente. La entrega de los bienes se realizará en el Almacén IV del Hospital Militar Central, verificado por el jefe del Almacén IV y el comité de recepción de alimentos de Clase I, comprobando la calidad y cantidad conforme a las especificaciones técnicas. En el horario laborable de 8:00 a 16:00 horas, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

## CRONOGRAMA DE ENTREGA TENTATIVO

Se realizara mediante pedidos elaborados por la sección de nutrición de acuerdo a la necesidad del servicio.

## 10. SUPERVISION DE LA EJECUCIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La supervisión de la ejecución de la contratación estará a cargo del Hospital Militar Central (ABASTECIMIENTO), el comité de recepción de alimentos de Clase I, tomando las medidas correspondientes.

## 11. CONFORMIDAD

La conformidad del bien será otorgada por el comité de recepción de Clase I, dentro de un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción del bien, según lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado. Dicha conformidad también deberá contar con el informe emitido por el jefe del área usuaria- Negociado de Nutrición y dietética.

## 12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a tres veces el valor estimado por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de que no exceda el 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p>



Se consideran bienes similares a los siguientes:

ITEM N°1 PRODUCTOS CARNICOS: compra venta de todo tipo de carne de vacuno, bobino, porcino y ave.

ITEM N° 2 VIVERES SECOS: compra venta de todo tipo de víveres secos, abarros en general.

ITEM N° 3 VIVERES FRESCOS: compra venta de todo tipo de verduras, frutas y tubérculos.

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, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.



### Importante

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>
	<b><u>Para el ITEM 1</u></b>
	<u>Requisitos:</u>
	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.
	<u>Acreditación:</u>
	Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, de no estar a nombre del postor o de un tercero.
	<b><u>Para el ITEM 2 (excepto para el ítem 18-22-41)</u></b>
	<u>Requisitos:</u>
	Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
	<u>Acreditación:</u>
	- Copia de Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.
	<b><u>Para el ITEM 2: sub ítem 18-22-41</u></b>
	<u>Requisitos:</u>
	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.
	<u>Acreditación:</u>
	Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, de no estar a nombre del postor o de un tercero.
	<b><u>Para el ITEM 3</u></b>
	<u>Requisitos:</u>
	Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA.
	<u>Acreditación:</u>
	Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, de no estar a nombre del postor o de un tercero.

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a</p> <p>ITEM N° 1 – PRODUCTOS CARNICOS: CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 157,000.00)</p> <p>ITEM N° 2 – VIVERES SECOS: TRESCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 300,000.00)</p> <p>ITEM N° 2 – VIVERES FRESCOS: DOSCIENTOS TREINTA MIL CON 00/100 SOLES (S/ 230,000.00)</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de</p> <p>ITEM N° 1 – PRODUCTOS CARNICOS: TRECE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 13,000.00)</p> <p>ITEM N° 2 – VIVERES SECOS: VEINTISIETE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 27,000.00)</p> <p>ITEM N° 2 – VIVERES FRESCOS: DIECINUEVE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 19,000.00)</p> <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>ITEM N°1 PRODUCTOS CARNICOS: compra venta de carne de pavo, bobino, ovino.</p> <p>ITEM N°2 VIVERES SECOS: compra venta de todo tipo de víveres secos, abarrotes en general.</p> <p>ITEM N°3 VIVERES FRESCOS: compra venta de todo tipo de verduras y frutas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en</p>

<sup>11</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



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

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

#### Importante

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

#### Importante

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

#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

#### Importante

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

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

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

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

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde el día siguiente de la recepción formal de la orden de compra o hasta que se agote la necesidad del área usuaria.

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

##### **Importante**

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

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

##### **Importante**



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

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

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

#### **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 el jefe del almacén y la conformidad será otorgada por el área usuaria en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN días de producida la recepción.

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

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

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

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

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

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) AÑO 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>13</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

<sup>13</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).

### 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>14</sup>.*



## ANEXOS

---

<sup>14</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>

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>15</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>16</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>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup>		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>		Sí		No
Correo electrónico :				

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

#### ANEXO N° 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>23</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

#### **Importante**

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



**Importante para la Entidad**

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**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".*

## ANEXO N° 8

## EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>24</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>25</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>26</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>27</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>28</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>29</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.





Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

## ANEXO N° 10

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



ANEXO N° 11

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

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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