

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°	Simbolo	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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
3	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

N°	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Página	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	14 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos]
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025 FAP/GRU11 –
PROCEDIMIENTO ELECTRÓNICO**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS, SECOS Y CARNES
PARA EL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y
TROPA DEL GRU11**

PAC N° 231

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Quando 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.mp.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 Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

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

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 accesorias, 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/clasificadores-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 : FUERZA AEREA DEL PERU – GRUPO AEREO N° 11
RUC N° : 20144364059
Domicilio legal : AV. CARRETERA PANAMERICANA NORTE S/N TALARA
Teléfono/Fax : 073-381630 ANEXO 1887
Correo electrónico : abastecimiento.gru11@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro [ADQUISICIÓN VÍVERES FRESCOS, SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DE PERSONAL MILITAR Y TROPA]

N°	DESCRIPCION	U.M	TROPA	MILITAR	CANT. TOTAL
1	ACEITUNA NEGRA	KG	82	110	192.00
2	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KG	117	110	227.00
3	GELATINA	KG	48	140	188.00
4	PALILLO MOLIDO	KG	10	72	82.00
5	COMINO MOLIDO	KG	10	55	65.00
6	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KG	9	24	33.00
7	GLUTAMATO MONOSODICO (bolsita 500gr)	KG	62	84	146.00
8	OREGANO SECO ENTERO	KG	15	24	39.00
9	HONGO SECO Y LAUREL (bolsita de 100gr)	SBR	20	24	44.00
10	AJI PANCA MOLIDO SECO	KG	15	90	105.00
11	HARINA DE PAN	KG	32	96	128.00
12	PAN MOLIDO	KG	28	48	76.00
13	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KG	60	132	192.00
14	KION	KG	36	160	196.00
15	GALLETA DE SODA	KG	50	110	160.00
16	BETERRAGA	KG	60	72	132.00
17	OLLUCO	KG	138	240	378.00
18	CEBADA TOSTADA NEGRA	KG	97	48	145.00
19	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KG	78	165	243.00
20	AJI LIMO ENTERO FRESCO	KG	68	21	89.00
21	ROCOTO	UND	84	168	252.00
22	HIERBA LUZA	ATO	36	96	132.00
23	PIMIENTO VERDE	UND	156	481	637.00
24	CEBOLLA ROJA	KG	119	960	1,079.00
25	CEBOLLA CHINA (ATO)	ATO	60	39	99.00
26	ESPINACA (ATO)	ATO	40	16	56.00
27	ALBAHACA (ATO)	ATO	40	15	55.00

28	CULANTRO. (ATO)	ATO	60	48	108.00
29	HUACATAY (ato)	ATO	14	2	16.00
30	APIO (ATO)	ATO	57	48	105.00
31	HIERBA BUENA	ATO	36	66	102.00
32	PORO	ATO	60	28	88.00
33	LECHUGA AMERICANA	UND	133	86	219.00
34	TOMATE ITALIANO	KG	173	594	767.00
35	ZANAHORIA	KG	221	880	1,101.00
36	MOTE DE PRIMERA CALIDAD	KG	110	84	194.00
37	KETCHUP DE 1KG	UND	27	180	207.00
38	MAYONESA de 850 grs	KG	58	120	178.00
39	MOSTAZA de 1KG	KG	27	180	207.00
40	MERMELADA de 1KG	KG	57	38	95.00
41	PIÑA	UND	121	128	249.00
42	PLATANO DE FREIR MADURO	UND	893	3800	4,693.00
43	MANZANA DE AGUA	KG	75	475	550.00
44	QUESO FRESCO	KG	165	110	275.00
45	JAMONADA ESPECIAL	KG	83	108	191.00
46	SALCHICHA DE POLLO X 24 UNIDADES (PAQUETE DE 920 GRS) de primera	UND	125	150	275.00
47	ESENCIA DE VAINILLA DE 1 LITRO	LITRO	124	12	136.00
48	CANELA ENTERA	KG	10	11	21.00
49	CLAVO DE OLO ENTERO	KG	30	22	52.00
50	PASAS MORENAS	KG	38	24	62.00
51	SILLAO OSCURO	LITRO	63	60	123.00
52	VINAGRE DESTILADO BLANCO	LITRO	41	36	77.00
53	CHICHA DE JORA	LITRO	76	75	151.00
54	VINO TINTO SECO X 750 mL	UND	66	144	210.00
55	CERVEZA NEGRA X 620 ML	UND	60	178	238.00
56	BEBIDA GASEOSA REGULAR OSCURA X 3 L APROX.	UND	42	21	63.00
57	COCOA EN POLVO DE (1KG)	UND	33	161	194.00
58	LECHE EVAPORADA ENTERA de 395 GR	UND	951	550	1,501.00
59	CAFÉ INSTANTÁNEO MOLIDO CON CAFEINA (190 GRS)	UND	36	24	60.00
60	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR (Lata 822 grs) primera calidad	UND	32	62	94.00
61	CARNE DE RES FRESCO MOLIDO	KG	431	420	851.00
62	HUESO DE RES FRESCO	KG	438	390	828.00
63	PAN	UND	59000	0	59,000.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Jefatural N° 007-2025-GRU11/FAP del 07-04-2025

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

Las indagaciones en el mercado demuestran que el requerimiento de la Entidad puede ser cubierto por un solo proveedor, por tal motivo no cabe la posibilidad de distribuir la buena pro.

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 a los dos (02) días de recepcionado el requerimiento presentado por el área usuaria, la entrega se hará inclusive sábados, domingos y feriados, de acuerdo a las cantidades solicitadas en el requerimiento, dicho suministro se realizará durante 12 meses (Junio-2025 hasta Mayo 2026) que dure el contrato, Dicho plazo constituye un Requerimiento Técnico Mínimo.

Cabe precisar que la Orden de Compra será confeccionada el último día hábil del mes, en base a la cantidad de productos requeridos e internados durante el mes y la cantidad real de efectivos del personal militar del mes en curso, la misma que sufre incrementos y decrementos en función a las diversas situaciones que realiza el personal por sus funciones y actividades, por lo que la cantidad de productos requeridos varía mes a mes.

CRONOGRAMA DE ENTREGA:

Las entregas se realizarán 03 veces a la semana a solicitud del área usuaria, dichas entregas constituyen un Requerimiento Técnico Mínimo.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases en el Dpto. de Abastecimiento del Grupo Aéreo N°11, para cuyo efecto deben cancelar S/.10.00 (Diez con 00/100 Soles), en el Dpto. de Finanzas del Grupo Aéreo N° 11

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Directivas del OSCE
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado
- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025
- Ley 32186: Ley de equilibrio financiero del presupuesto del sector público para el 2025
- Ley 32187: Ley de endeudamiento del sector público para el año fiscal 2025
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de la Ley MYPE.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- 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.
- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁴
- 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)
- 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

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

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

(2) 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:

- 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 Discapacidad⁵.
- Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).
- Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

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

Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N° de Cuenta : 00-068-375851
Banco : BANCO DE LA NACION
N° CCI⁶ : 018-068-000068375851-70

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.
⁶ En caso de transferencia interbancaria.

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- 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.
- 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 comunicación⁷ (Anexo N° 11).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

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 designa únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

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

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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 Haya¹⁰.*
- *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 [Mesa de Partes del Grupo Aereo N° 11, Base Aerea "El Pato" Carretera Panamericana Norte s/n Talara].

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en Pagos periódicos mensuales (12 meses) [Junio 2025 a Mayo 2026]

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

Acta de Recepción con firma del Jefe del área de Intendencia del Escuadrón de Base Aérea N° 117 y Jefe del Dpto de Abastecimiento.

- Recepción del área de Almacén.

- Informe del funcionario responsable (Comandante del Escuadrón de Base Aérea N° 117), emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

- Comprobante de pago: facturas y Guías de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en [Dpto. de Abastecimiento del Grupo Aereo N° 11, Base Aerea "El Pato" Carretera Panamericana Norte s/n Talara].

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANEXO 02

DETALLE DEL REQUERIMIENTO DE BIENES Y SERVICIOS EN GENERAL

FOR-DEM-013
Version 00

1. **OBAC / ENTIDAD**
Fuerza Aérea del Perú
2. **AREA USUARIA**
Grupo Aéreo N° 11 – Escuadrón de Base Aérea N° 117
3. **DENOMINACION DE LA CONTRATACION**
ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS, SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA – GRUPO AEREO N° 11
4. **FINALIDAD PÚBLICA**
La institución tiene como parte de su política de bienestar brindar alimentación al personal FAP, a fin de contribuir con su bienestar y desarrollo humano.
5. **OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**
El presente procedimiento de selección tiene por objeto la "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS, SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRUPO AEREO N° 11", por un periodo de doce (12) meses; mes de junio del 2025 al mes de mayo del 2026, en forma periodica (mensual) de acuerdo a la necesidad del usuario.
6. **CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR**
Descripción y cantidad de los bienes

N°	DESCRIPCION	U.M	TROPA	MILITAR	CANT. TOTAL
1	ACEITUNA NEGRA	KG	82	110	192.00
2	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KG	117	110	227.00
3	GELATINA	KG	48	140	188.00
4	PALILLO MOLIDO	KG	10	72	82.00
5	COMINO MOLIDO	KG	10	55	65.00
6	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KG	9	24	33.00
7	GLUTAMATO MONOSODICO (bolsita 500gr)	KG	82	84	146.00
8	OREGANO SECO ENTERO	KG	15	24	39.00

9	HONGO SECO Y LAUREL (bolsita de 100gr)	SBR	20	24	44.00
10	AJI PANCA MOLIDO SECO	KG	15	90	105.00
11	HARINA DE PAN	KG	32	96	128.00
12	PAN MOLIDO	KG	28	48	76.00
13	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ	KG	60	132	192.00
14	KION	KG	36	160	196.00
15	GALLETA DE SODA	KG	50	110	160.00
16	BETERRAGA	KG	60	72	132.00
17	OLLUCO	KG	138	240	378.00
18	CEBADA TOSTADA NEGRA	KG	97	48	145.00
19	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KG	78	165	243.00
20	AJI LIMO ENTERO FRESCO	KG	68	21	89.00
21	ROCOTO	UND	84	168	252.00
22	HIERBA LUIZA	ATO	36	96	132.00
23	PIMIENTO VERDE	UND	156	481	637.00
24	CEBOLLA ROJA	KG	119	960	1,079.00
25	CEBOLLA CHINA (ATO)	ATO	60	39	99.00
26	ESPINACA (ATO)	ATO	40	16	56.00
27	ALBAHACA (ATO)	ATO	40	15	55.00
28	CULANTRO (ATO)	ATO	60	48	108.00
29	HUACATAY (ATO)	ATO	14	2	16.00
30	APIO (ATO)	ATO	57	48	105.00
31	HIERBA BUENA	ATO	36	66	102.00
32	PORO	ATO	60	28	88.00
33	LECHUGA AMERICANA	UND	133	86	219.00
34	TOMATE ITALIANO	KG	173	594	767.00
35	ZANAHORIA	KG	221	880	1,101.00
36	MOTE DE PRIMERA CALIDAD	KG	110	84	194.00
37	KETCHUP DE 1KG	UND	27	180	207.00
38	MAYONESA de 850 grs	KG	58	120	178.00
39	MOSTAZA de 1KG	KG	27	180	207.00
40	MERMELADA de 1KG	KG	57	38	95.00

41	PIÑA	UND	121	128	249.00
42	PLATANO DE FREIR MADURO	UND	893	3800	4,693.00
43	MANZANA DE AGUA	KG	75	475	550.00
44	QUESO FRESCO	KG	165	110	275.00
45	JAMONADA ESPECIAL	KG	83	108	191.00
46	SALCHICHA DE POLLO X 24 UNIDADES (PAQUETE DE 920 GRS) de primera	UND	125	150	275.00
47	ESENCIA DE VAINILLA DE 1 LITRO	LITRO	124	12	136.00
48	CANELA ENTERA	KG	10	11	21.00
49	CLAVO DE OLOR ENTERO	KG	30	22	52.00
50	PASAS MORENAS	KG	38	24	62.00
51	SILLAO OSCURO	LITRO	63	60	123.00
52	VINAGRE DESTILADO BLANCO	LITRO	41	36	77.00
53	CHICHA DE JORA	LITRO	76	75	151.00
54	VINO TINTO SECO X 750 mL	UND	66	144	210.00
55	CERVEZA NEGRA X 620 ML	UND	60	178	238.00
56	BEBIDA GASEOSA REGULAR OSCURA X 3 L APROX.	UND	42	21	63.00
57	COCOA EN POLVO DE (1KG)	UND	33	161	194.00
58	LECHE EVAPORADA ENTERA de 395 GR	UND	951	550	1,501.00
59	CAFÉ INSTANTÁNEO MOLIDO CON CAFEINA (190 GRS)	UND	36	24	60.00
60	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR (Lata 822 grs) primera calidad	UND	32	62	94.00
61	CARNE DE RES FRESCO MOLIDO	KG	431	420	851.00
62	HUESO DE RES FRESCO	KG	438	390	828.00
63	PAN	UND	59,000.00	0	59,000.00

6.1 Características Técnicas

1) ACEITUNA NEGRA ENTERA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: negra botija, fruto fresco.

Descripción: las aceitunas negras de maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras, con la madurez adecuada, óptimo y comercial, estar exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada, conservación, exentas de materias extrañas.

Presentación: a granel en bolsas de 1 kilo, bolsas plásticas de polietileno

Seguridad: Registro Sanitario vigente.

Transporte: El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

2) MARGARINA A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: margarina para untar con sal, para consumo humano directo, 70% (+/- 5%) vegetal y contenido de grasas trans, no debe exceder el 2% permitido.

Característica: producto libre de impurezas, de consistencia oleosa.

Presentación: paquete x 2 kilos, cajas x 10 kilos.

Seguridad: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento, y rotulado. Envase sellado y rotulado según NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia

3) GELATINA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: la gelatina es una sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel, tejido conjuntivo blando y huesos de animales. Posee aditivos de gel y saborizantes artificiales. Producto azucarado de varios sabores (fresa, naranja, piña).

Característica: de sabores surtidos, agradable al paladar.

Presentación: a granel bolsas x kilo aproximadamente.

Seguridad: bolsa en perfecto estado, Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento. Envase sellado y rotulado.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

4) PALILLO MOLIDO A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: condimento aromático para dar color, molido.

Característica: de color y olor característico.

Calidad: de primera.

Presentación: A GRANEL, en bolsas de primer uso x 500 gramos. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsa en perfecto estado, con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

5) COMINO MOLIDO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: el comino es un condimento aromático.

Característica: apariencia fresca, molido sin impurezas, olor y color característico.

Presentación: A GRANEL, en bolsas x 1 kilo. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsas herméticamente sellada, debe contar con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

6) PIMIENTA NEGRA MOLIDA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: condimento aromático molido.

Característica: apariencia fresca, molido sin impurezas, olor y color característico.

Presentación: a granel, en bolsa x 1 kilo. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsas herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

7) GLUTAMATO MONOSODICO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: sazónador de Glutamato Monosódico al 99%

Presentación: bolsa x ½ Kgs.

Seguridad: bolsa en perfecto estado. Cerrado y sellado.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

8) OREGANO ENTERO SECO A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: Hojas secas aromáticas como condimento.

Característica: de color y olor característico.

Calidad: de primera.

Presentación: A GRANEL, en bolsas de primer uso x 1 kgs. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsa en perfecto estado, Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

9) HONGO Y LAUREL

Unidad de Medida: Sobre y/o bolsa
Tipo: hongos y hojas de laurel seco.
Característica: de color y olor característico.
Presentación: Sobres de 100 GR aproximadamente. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Seguridad: bolsas herméticamente selladas, debe contar con Registro Sanitario vigente.
Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

10) AJI PANCA MOLIDO SECO

Unidad de Medida: Kilogramo.
Tipo: Fruto seco molido rojizo.
Descripción: Apariencia Fruto ajisecho molido rojizo oscuro a rojizo oscuro.
Aroma Característico a aji panca seco-molido deshidratado. Sabor Picante, característico a aji panca. Color (visual) Rojizo oscuro característico o rojizo oscuro
Presentación: a granel en bolsa de 1 Kilo, bolsas plásticas de primer uso, resistentes.
Seguridad: Registro Sanitario vigente.
Transporte: El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG)

11) HARINA DE PAN

Unidad de Medida: Kilogramo.
Tipo: Harina de Pan.
Características: sin grumos, libre de sustancias o materias extrañas.
Calidad: cumplir con la NTP 205.046.1976 (Revisada el 2011). Harinas sucedáneas procedentes de cereales. Las harinas sucedáneas se sujetan a los requisitos NTP 205.040
Presentación: bolsa y/o caja x kg, el cual debe cumplir con lo prescrito en la NTP 205.027 y rotulada según la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.
Seguridad: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 04 meses posteriores a la fecha de ingreso de almacén.
Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia

12) PAN MOLIDO

Unidad de Medida: Kilogramo.
Tipo: pan seco molido.
Característica: producto fresco, con fecha de vencimiento.
Calidad: de primera

Presentación: bolsa x kilo.
Seguridad: en perfecto estado, fecha de elaboración, libre de sustancias extrañas, bolsas selladas en perfecto estado, con Registro Sanitario vigente.
Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

13) MAICENA-ALMIDON DE MAIZ

Unidad de Medida: Kilogramo.
Tipo: la maicena es la fécula o almidón del maíz.
Característica: sin impurezas, color oscuro intenso, Sin olor, granos secos, polvo utilizado en la gastronomía, polvo fino.
Presentación: a granel/ despacho en bolsa
Seguridad: En perfecto estado, Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.
Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.
Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

14) KION (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.
Tipo: raíz entera fresca.
Característica: buen estado de madurez y de superficie íntegra. No deben estar dañados ni haber sufrido golpes, no deben contener parásitos, ni estar atacados por hongos.
Presentación: por Kilos en bandeja de plástico.
Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.
Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG)

15) GALLETA DE SODA A GRANEL

Unidad de Medida: Kilogramo.
Tipo: de soda, derivado de cereal, producto de panadería, galleta salada.
Presentación: paquete x 250 GR / 500 GR, caja x 3 kilos.
Seguridad: cajas herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.
Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

16) BETERRAGA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: tubérculo camoso seleccionada, La batarraga (Beta vulgaris), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

Características: tubérculo camoso rojo sin hojas, sin ataque de plagas y enfermedades.

Calidad: de primera, debidamente seleccionada limpios. Batarraga sin parte superior: A las que se les ha removido la parte superior de tal manera que no supere más de 1,5 cm.

Presentación: al peso, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

17) OLLUCO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: tubérculo entero, Ullucustuberosus es la única especie del género mono típico Ullucus, perteneciente a la familia Basellaceae.

Características: sin moho ni hongos ni indicios de putrefacción o maltrato.

Calidad: de primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos.

Presentación: Por kilos, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

18) CEBADA TOSTADA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: grano entero tostado.

Características: libre de sustancias o materias extrañas.

Calidad: Grado 1, cumplir con la NTP 205.012.2014 (revisada 2019) Cebada grano.

Requisitos como mínimo en lo siguiente:

- 90% grano sano.
- Máximo 2% de grano dañado.
- Máximo 2% de materia extraña.
- Máximo 5% de grano descascarado y quebrado.
- Máximo 7% de grano chupado.

Presentación: Bolsa x kgs.

Seguridad : copia de registros sanitario, si es envasado por fábrica.

19) AJI AMARILLO ENTERO FRESCO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: verdura de hoja verde enteras grandes, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez.

Características: color y olor característico, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada, grandes.

Presentación: bolsa de 1 kilo, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

20) AJI LIMO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Descripción: es una variedad de aji picante, que se destaca por su aroma a limón, usado como condimento. Fresca, seleccionada (capsicum chinense).

Característica: de forma de cono y mide unos 60mm de largo y 12mm de diámetro presentando algunas arrugas, sabor dulce, picante y cítrico.

Calidad: de primera, debidamente seleccionada.

Presentación: por Kilo, bolsas plásticas de primer uso resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

21) ROCOTO

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: verdura para condimento picante color rojo, Capsicum pubescens conocido como rocoto en el Perú, fruto del género Capsicum utilizado como condimento picante en la cocina latinoamericana. Su color puede variar desde el rojo, verde naranja o amarillo.

Características: Libre de humedad externa anormal. Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles, sin cortes cicatrices, magulladuras ni pudriciones.

Calidad: de primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos.

Presentación: Por Unidades en color brillante, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

22) HIERBA LUISA (Ato)

Unidad de Medida: ATO.

Tipo: verdura de hoja verde fresca, La hierba luisa o menta familia (Aloysia Triphylla) familia de las Aloysa.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada, grandes.

Presentación: Ato x 400 grs en bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG)

23) PIMIENTO CRIOLLO VERDE

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: verdura verde fresco, Capsicum es un género americano de plantas angiospermas, dicotiledóneas de las regiones tropicales y subtropicales de América, que comprende a los ajíes, chiles, guindillas o pimientos perteneciente a la familia de las solanáceas

Características: sin presencia de ataque de plagas y enfermedades ni residuos de químicos, ni grietas o abolladuras presentes.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: peso por unidad de 200 a 300 GR, a granel en bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

24) CEBOLLA ROJA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: bulbos grandes rojos. La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliáceas, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas.

Características: sin moho ni hongos ni indicios de putrefacción o maltrato, cascara seca. No presentar señales de brotes o germinación. Forma: globosa, esférica o elipsoidal. Tamaño y peso: de un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm, pesando de media entre 60 y 100 gramos c/u. Color: rojo violáceo, rojo intenso, violáceo. Sabor: en general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.

Calidad: de primera, seleccionado, limpios, enteros y sanos.

Presentación: a granel, x kilos.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

25) CEBOLLA CHINA (Ato)- Allium fistulosum

Unidad de Medida: ATO

Calidad: de primera, seleccionado.

Características: cola de color verde intenso.

Presentación: Ato a granel x 400 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

26) ESPINACA (Ato)

Unidad de Medida: ATO.

Tipo: verdura de hoja verde fresca lanceolada, espinaca (Spinaciaoleracea) es una planta anual, de la familia de las amarantáceas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro.

Características: maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras. No presentar aplastamiento o maltrato por aplastamiento.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: Ato x 400 grs

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

27) ALBAHACA (ATO)

Unidad de Medida: ATO.

Tipo: hortaliza de hoja verde fresca, género *ocimum basilicum* denominada vulgarmente como albahaca o alhábega, es una hierba aromática anual de la familia de las *lamiáceas*.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras, no presenta aplastamiento o maltrato por aplastamiento.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: Ato x 400 grs y en bolsa plástica de primer uso, resistente a la manipulación.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG

Transporte: El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG)

28) CULANTRO (Ato)

Unidad de Medida: Ato.

Tipo: verdura de hoja verde fresca, familia *Coriandrum sativum* o cilantro (*Coriandrum sativum*) es una hierba anual de la familia de las *apiáceas*.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: Ato x 400 grs.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

29) HUACATAY (ATO)

Unidad de Medida: ATO.

Tipo: verdura de hoja verde fresca lanceolada, "Tagetes Minuta", conocido comúnmente en Perú como Huacatay, es una hierba anual de la familia de las *Asteráceas*, erecta puede alcanzar hasta 50 cm de alto; tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben tener residuos de productos químicos, no debe tener la parte de la raíz y el tallo debe tener una altura de mínimo 3cm y máximo 6 cm.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada, grandes

Presentación: Ato x 400 grs, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

30) APIO (ATO)

Unidad de Medida: ATO.

Tipo: hortalizas de hoja verde claro con tallo largo, especie vegetal perteneciente a la familia de las *Apiáceas*, antiguamente conocidas como *umbelíferas*.

Características: hojas de 25 a 30 cm. Color verde frescas, limpias y sanas sin piojos ni picadas de insectos.

Calidad: de primera y debidamente seleccionado.

Presentación: Ato x 400 grs, en bolsa de plástico de primer uso, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG

Transporte: El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

31) HIERBA BUENA (Ato)

Unidad de Medida: ATO.

Tipo: verdura de hoja verde fresca. La hierbabuena o menta familia *Mentha spicata*.

Características: maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada, grandes.

Presentación: Ato x 400 grs, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

32) PORO (Ato)

Unidad de Medida: Ato.

Tipo: tubérculo fresco de tallo largo color verde y blanco, es una de las variedades cultivadas de la especie *Allium ampeloprasum*, pertenece a la familia de las liliáceas.

Características: sin presencia de ataque de plagas y enfermedades ni residuos de químicos, ni grietas o abolladuras presentes.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: en ato x 400 grs, en bolsas plásticas resistentes al manipuleo.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

33) LECHUGA AMERICANA

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: *Lactuca sativa*, familia: Asterácea, verdura de hojas tiernas verde claro tipo americana.

Características: limpios y desinfectados no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción u hojas dañadas.

Calidad: limpia sin hojas marchitas, de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: por unidad, de peso aproximado de 400 a 700 GR por lechuga.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

34) TOMATE ITALIANO (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: verdura de color rojo, fresco.

Característica: frescos, medianos, limpios, sanos, libres de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, color uniforme.

Presentación: por kilo

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: en bandejas de plástico. El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

35) ZANAHORIA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: tubérculo seleccionado anaranjado. La zanahoria (*daucus carota*) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie *Mucus carota*.

Características: de color naranja intenso, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción o maltrato. Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles, sin cortes cicatrizes, magulladuras ni pudriciones.

Forma es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica. Tamaño suelen tener entre 12 a 17 cm. Sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 80 a 150 GR. Color tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. Textura dura, sólida. Sabor ligeramente dulce.

Calidad: de primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos.

Presentación: en kilos (grande y uniforme).

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

36) MAIZ MOTE PELADO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Descripción: son los granos obtenidos a partir de la variedad característica de la especie *Zea Mays* los cuales han sido sometidos a un proceso trillado, pelado y clasificación.

Calidad: de primera.

Características: producto en grano entero, seco y limpio. Color blanco cremoso.

Presentación: a granel x kilos.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

37) KETCHUP

Unidad de Medida: Kilogramo.

Presentación: frasco y/o sachet x 1 kg.

Características: de color, sabor y olor característico.

Seguridad: Registro sanitario vigente.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

38) MAYONESA (UNIDAD)

Unidad de Medida: Unid.

Tipo: salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales comestibles e ingredientes acidificantes.

Presentación: empaque en perfecto estado Doy Pack o Sachet x 850 GRS, 950 GR o cc a 1 kg.

Seguridad: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento, y rotulado. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Características: aspecto: masa homogénea semi-sólida, limpia libre de grumos o partículas duras. Color: amarillento o blanquecino. Olor: característico. Sabor: agradable, característico del producto libre de rancidez o de sabores extraños.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

39) MOSTAZA

Unidad de Medida: Unid.

Tipo: semillas de mostaza procesadas, vinagre, sal, especias, condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante.

Características: la mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de mostaza en polvo y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Aspecto de una pasta cremosa, homogénea, suave, sin grumos. Color: amarillo al castaño según la variedad empleada. Olor aromático acético. Sabor ácido-picante.

Presentación: Pack o Sachet x 950 GR o cc a 1 kg.

Seguridad: sachet en perfecto estado, Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 Alimentos Envasados.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

40) MERMELADA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: producto azucarado con fruta de diferentes sabores como: fresa, piña, naranja. La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción o absorción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de azúcar, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, tiras o en partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.

Calidad: fruta debe estar entera.

Presentación: baml por 01 Kilo. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Seguridad: Registro Sanitario vigente, ficha técnica, fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

41) PIÑA HAWAIIANA

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: fruta fresca tipo HAWAIIANA/SELVA es una fruta proveniente de la especie Ananas comosus L. de color amarillo oro al igual que su pulpa, pero brillante.

Características: físico - organolépticas: son infrutescencias de forma ovalada y gruesa. Color: la pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Típica de cultivar. Tamaño: el eje frutero deberá ser cortado al ras y desinfectado (curado), tolerándose el corte basal como máximo hasta 2 cm (perpendicular al eje vertical). La corona deberá ser de un largo no menor de 6 cm y no mayor de 10 cm. La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. Aspecto: las piñas no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona.

Calidad: de primera y debidamente seleccionada.

Presentación: en caja 10 Kg. El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

42) PLATANO DE FREIR MADURO

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: fruta tropical y nutritiva, se usa en estado maduro o verde.

Características: baya de color amarillo, de sabor muy agradable.

Calidad: de primera calidad, procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de inmadurez.

Presentación: peso por unidad de 180 a 250 GR. aprox. por kilos en caja de madera, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

43) MANZANA DE AGUA (AL PESO)

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: fruto de la manzana fresca tipo manzana de agua. La manzana para agua (Malus pumila) es el fruto proveniente de la familia Myrtaceae, tiene piel o cáscara color verde con algunas partes rojas.

Características: de olor y color característico, frescos y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro.

Calidad: de primera, debidamente seleccionadas.

Presentación: por kilos. El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

44) QUESO FRESCO

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: Queso Fresco.

Característica: olor sabor característico libre de microorganismos patógenos.

Presentación: por kilo aprox. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: sellado herméticamente, libre de cuerpos extraños, con Registro Sanitario vigente.

Envase y Embalaje:

- Primario: bolsa de polietileno de doble densidad.

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

Transporte: El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia

a) Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.

b) El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.

45) JAMONADA ESPECIAL

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: producto cárnico, seleccionada de cerdo.

Característica: color, olor y sabor característico, libre de microorganismos patógenos.

Presentación: empacado al vacío x 200 GR, cortado en tajadas.

Seguridad: empaque en perfecto estado, rotulado, con Registro Sanitario vigente. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia

a) Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.

b) El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.

46) SALCHICHA DE POLLO

Unidad de Medida: Paquete.

Tipo: Salchicha de pollo x 24 Unidades

Presentación: Paquete envasado x 24 und de 920 GR, o 10 und x 500 GR.

Característica: producto elaborado de carne de pollo y pavo, con condimentados con notas de ajo y pimienta para resaltar su sabor característico.

Seguridad: producto herméticamente sellado, con Registro Sanitario vigente.

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

a) Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.

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

47) ESENCIA DE VAINILLA x 1 Ltr

Unidad de Medida: frasco de 1 Litro.

Tipo: esencia aromática, con aroma a vainilla.

Característica: endulzante.

Presentación: frasco x 1 Litro.

Seguridad: botella herméticamente sellada, sin abolladuras.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

48) CANELA ENTERA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: condimento aromático, tallo seco (familia Lauraceae, género Cinnamomum, especie C. verum).

Característica: tipo entera.

Calidad: de primera.

Presentación: A GRANEL, en bolsas de 500 gr, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: Bolsa herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 Alimentos Envasados.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

49) CLAVO DE OLOR

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: condimento aromático, botones (flores que aún no abren) secos del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae, Especie: S. aromaticum).

Presentación: A GRANEL, en bolsas x 1 kg, resistente a la manipulación.

Seguridad: bolsa en perfecto estado, sellada herméticamente para conservar el aroma, debe contar con Registro Sanitario vigente, y fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

50) PASAS MORENAS

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: fruto seco de la uva sin pepas.

Características: sin pepas, tamaño uniforme, sin impurezas, libre de cuerpos extraños.

Calidad: de primera

Presentación: a granel x kilos. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: caja en buen estado con Registro Sanitario vigente.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

51) SILLAO OSCURO

Unidad de Medida: Litro.

Tipo: producto elaborado a base de soya.

Calidad: de primera.

Presentación: botella x 1 litro / Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

52) VINAGRE BLANCO

Unidad de Medida: Litro

Características: de fácil transporte, con un envase resistente a la manipulación y al transporte.

Calidad: de primera calidad.

Presentación: botella x 1 litro, caja x 12 und. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 Alimentos Envasados.

Seguridad: debe contar con Registro Sanitario vigente, y fecha de vencimiento.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

53) CHICHA DE JORA

Unidad de Medida: Litro

Tipo: chicha a base de granos, fermentada, utilizada para aderezo de comidas.

Presentación: botellas plásticas y/o vidrio de primer uso de 500 ml a 2 Litros.

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

54) VINO TINTO SECO X 750 ML

Envase: botella de vidrio, etiquetado, fecha de producción y vencimiento

Características: El vino tinto es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas tintas

El vino seco es el que contiene menor contenido de glucosa, más precisamente hasta cuatro gramos por litro (4g/l). Su bajo contenido en azúcares es el resultado del proceso de fermentación de las uvas.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

55) CERVEZA NEGRA

Envase: botella de vidrio de 650 ml, etiquetado, fecha de producción y vencimiento

Características: La cerveza negra es un tipo de cerveza lager alemana opaca, de color muy oscuro y sabor fuerte que recuerda al chocolate o al café.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

56) BEBIDA GASEOSA REGULAR OSCURA

Unidad de Medida: 3 Lts APROX.

Ingredientes: Bebida gaseosa que contiene agua carbonatada, azúcar, color caramelo, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes naturales y cafeína.

Libre de materiales extraños sin sedimentos, traslucidos

Envase: no retornable, rotulado, el producto debe tener una vida útil de 90 días.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

57) COCOA EN POLVO x 1 Kg.

Unidad de Medida: SOBRE.

Tipo: producto elaborado a partir del cacao reducido en grasa, en polvo, enriquecido con vitaminas.

Característica: Color: café oscuro. Aspecto: polvo muy fino, homogéneo, aroma y color característico. Sabor: amargo o ácido.

Presentación: sobres x 1 Kg. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Seguridad: bolsas herméticamente sellada, con Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento.

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

58) LECHE EVAPORADA ENTERA x 395 GR

Unidad de Medida: Unidad.

Tipo: leche evaporada ENTERA enriquecida con vitaminas A, C y D, sin adición de grasas vegetales. Se entiende por leche evaporada entera a aquella leche evaporada a la cual no se le ha retirado la grasa y ha sido obtenida mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y característica.

Presentación: lata x 395 GR / bandeja x 24 und.

Seguridad: composición química contenido de grasa de leche 7.5% y sólidos totales de 25.0% y 34% de proteínas en los sólidos no grasos, con Registro Sanitario vigente. Ficha Técnica. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

59) CAFÉ INSTANTANEO MOLIDO CON CAFINA

Unidad de Medida: Lata

Instantáneo, soluble.

Lata de 190 g a 200 gr. como mínimo. Sin abolladuras.

Aspecto: Polvo fluido característico. Olor: característico. Sabor: característico. Extra o primera.

Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento. Número de lote.

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

60) CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR

Unidad de Medida: Unidad.

Descripción: Duraznos en almibar en conserva.

Característica: lata de duraznos en mitades en almibar.

Calidad: primera.

Presentación: lata de aluminio o de acero inoxidable que evite el paso de la luz al producto, con cierre hermético x 822 gramos

Seguridad: lata en perfecto estado sin óxidos, Registro Sanitario vigente. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038.2019 Alimentos Envasados

Transporte: el medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia.

61) CARNE DE RES FRESCO MOLIDA

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: carne de vacuno molida de primera.

Característica: superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmeda, color rojo subido, olor característico.

Calidad: de primera.

Seguridad: procedentes de camales autorizados por SENASA.

Presentación: por kilos en bolsas de polietileno transparente con procedimiento de empaque al vacío.

Envase y Embalaje:

- Primario: bolsa de polietileno de doble densidad.

- Secundario: en bandeja de material de plástico (jovas), fácilmente higienizables, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

La carne deberá pasar por los procesos de paletizado, seleccionado, limpiado, dividido, molido, envasado y empacado

Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

a) Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.

b) El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.

62) HUESO DE RES

Unidad de Medida: Kilogramo.

Tipo: derivado del deshuesado de la res.

Característica: color blanquecino con porciones de carne adosadas, olor característico.

La carne deberá pasar por los procesos de paletizado, seleccionado, limpiado, dividido, cortado, envasado y empacado

Presentación: por kilo a granel, en bolsa de primer uso.

Seguridad: procedente de un camal autorizado por SENASA.

Envase y Embalaje:

- Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad.

- Secundario: en bandeja de material de plástico (jars), fácilmente higienizables, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.
Transporte: el transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).
a) Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.
b) El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.

6.3) PAN

Unidad de Medida: Unidad.
Presentación por unidad de 30 grs. Elaborado con harina de trigo, agua, levadura, sal y aceite manteca o mantequilla.
Calidad: Primera
Envase y Embalaje: Bolsa de polietileno de doble densidad.
Transporte: El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el Título V Capítulo II - Del transporte, del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia

6.2 Condiciones de operación

CONDICIONES ADMINISTRATIVAS:

Carta de compromiso del postor designando a una persona como coordinador quien tendrá a su cargo lo referente a la suscripción del contrato con la FAP, así como la encargada de representar a la empresa de presentarse algún problema con el abastecimiento.

Deberá consignar en su propuesta a través de una declaración jurada el nombre del coordinador, su número de teléfono y email.

6.3 Condición de los Artículos

De acuerdo a las características técnicas, numeral 6.2

6.4 Plan de trabajo (Servicios)

No aplica.

6.5 Recursos a ser provistos por el proveedor (Servicios)

De acuerdo a las condiciones solicitadas en el numeral 12

6.6 Recursos a ser provistos por el OBAC o la Entidad (Servicios)

Proporcionará los pases correspondientes para el ingreso del vehículo para el internamiento de los artículos solicitados.

6.7 En caso de requerirse capacitación y/o entrenamiento como parte de la prestación principal (Bienes y servicios)

No aplica.

6.8 Contrataciones de carácter permanente, cuya provisión se requiera de manera continua o periódica (Bienes y servicios)

Suministro periódico de insumos.

7 EMBALAJE Y ROTULADO (Bienes)

Embalaje:

Según el producto en lo establecido en sus especificaciones técnicas

Rotulado:

Según el producto en lo establecido en sus especificaciones técnicas.

8 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES (Bienes y servicios)

- Ley N° 26842, Ley general de salud.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 015-2012-AG, Reglamento sanitario del faenado de animales de abasto.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

9 NORMAS TÉCNICAS (Bienes y servicios)

- NTP 209 038 2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos pre envasados.
- NTP 209 183 1981 (revisada el 2015) ESPECIAS Y CONDIMENTOS.
- NTP 205 012 2014 (revisada 2019) CEBADA. Cebada grano.
- NTP 201 007 1999 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Embutidos.
- NTP 202 193 2020 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Queso.

10 MODALIDAD DE CONTRATACION (Bienes)

Precios Unitarios Ítem Paquete

11 TRANSPORTE Y SEGUROS (Bienes y servicios)

El transporte del alimento agropecuario de procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

Alimentos agropecuarios primarios refrigerados o congelados

Los vehículos que transportan alimentos agropecuarios primarios que requieran refrigeración o congelación deben estar equipados con dispositivos externos apropiados para el control de la temperatura interior, los cuales deben encontrarse en un lugar fácilmente visible, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de

Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

En el transporte de alimentos agropecuarios primarios congelados, y asimismo cuando ello resulte preciso para refrigerados, la temperatura, en el momento de la carga, debe ser la correspondiente a las especificaciones para la mercancía, de acuerdo con lo establecido en el numeral 6.1 de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA. Los vehículos destinados al transporte de carne de vacuno refrigerada deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C; y en el caso del transporte de carne de vacuno congelada, los vehículos deberán contar con un sistema de refrigeración adecuado que permita mantener temperaturas de congelación (-18 °C o más baja) en el producto, de acuerdo a lo señalado en el numeral 12 de la NTP 201.055.2021 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición.

Para carcasas y menudencia de pollo, adicionalmente se debe cumplir con lo indicado en artículo 60 del Reglamento del Sistema Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Deberán contar como mínimo con un (01) vehículo que será utilizado en el transporte de víveres, de los cuales deberá ser frigorífico, con certificado de saneamiento adjunto en la oferta.

El transporte de los víveres desde el lugar de su procedencia o almacenamiento al Almacén del Dpto. de Intendencia del Escuadrón de Base Aérea N° 117 del Grupo Aéreo N° 11, sito en Base Aérea El Pato, carretera Panamencana Norte s/n Talara, deberá efectuarse en vehículos de uso exclusivo para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad o inocuidad. Es por este motivo que el (los) vehículo (s) utilizados por el contratista para suministrar los víveres que le sean adjudicados deberá(n) reunir los requisitos indicados en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

PARA CARNES:

El transporte deberá cumplir con lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (D.S. N° 004-2011-AG).

Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.

El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.

PARA LOS VIVERES FRESCOS:

El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, artículo 17°, (Transporte de Alimentos agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (D.S. N° 004-2011-AG).

PARA LOS VIVERES SECOS:

El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II del Transporte del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).

PARA EL PAN:

De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.

Temperatura de transporte:

Temperatura de alimentos (víveres frescos) serán en vehículos de conservación: 5° C.

El personal que transporta los alimentos debe presentar la vestidura e indumentaria necesaria para tal fin.

12 GARANTÍA TÉCNICA Y/O COMERCIAL (Bienes y servicios)

12.1 Alcance de la garantía:

Para la garantía los productos contarán con un tiempo de vida útil de acuerdo a su naturaleza, tanto para los productos PERECIBLES como víveres frescos carnicos (03 días), frutas y verduras (07 días) y productos NO PERECIBLES como víveres secos, será de acuerdo a su naturaleza, como los industrializados, deben contar con un mínimo de 6 meses de vida útil contado desde su fecha de fabricación.

Por su naturaleza los siguientes productos serán exceptuados del mínimo de 06 meses de vida útil, ya que cuentan con una vida útil menor o igual a la solicitada en las bases, los mismo que se detallan a continuación: **Chicha de Jora, Pan, Pan molido, Jamonada especial, Salchicha de pollo, Queso fresco, cebada tostada, mote pelado.**

12.2 Condiciones de la garantía:

Cualquier eventualidad en los bienes deberá ser repuesto en el tiempo máximo de 02 días de comunicado el suceso al proveedor.

Reposición del bien y/o servicio

En caso de pérdida del bien a transportar la empresa deberá reponerlo en un plazo no mayor de 3 días calendarios, contados al día siguiente de ocurrido el hecho. (expresado en días calendarios)

Costos:

Los costos que se generen por la reposición de los bienes adquiridos y/o servicios contratados, serán asumidos por el contratista, tales como, transporte de ida y vuelta u otros relacionados para tal fin.

12.3 Periodo de garantía:

El tiempo de la garantía será por 12 meses.

12.4 Inicio del cómputo del periodo de garantía: -

El plazo de la garantía será a partir de la fecha en la que se recepciona el producto.

13. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS (Bienes)

No aplica.

14. VISITA (Bienes y servicios)

No aplica.

15. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

No aplica.

16. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Lugar. - El suministro se realizará en la ciudad de Talara, en la base aérea El Pato del Grupo Aéreo N° 11, Almacén del Dpto. de Intendencia del Escuadrón de Base Aérea N° 117, ubicado en la siguiente dirección: carretera Panamericana Norte S/N Talara,

Horario de entrega: las entregas se realizarán en los puntos de entrega descritos y en los horarios de 08:00 am hasta las 13:00 pm.

PLAZO DE ENTREGA:

Los bienes materia de la presente convocatoria, se entregarán a los dos (02) días de recepcionado el requerimiento presentado por el área usuaria, la entrega se hará inclusive sábados, domingos y feriados, de acuerdo a las cantidades solicitadas en el requerimiento, dicho suministro se realizará durante 12 meses (Junio-2025 hasta Mayo 2026) que dure el contrato, Dicho plazo constituye un Requerimiento Técnico Mínimo.

CRONOGRAMA DE ENTREGA:

Las entregas se realizarán 03 veces a la semana a solicitud del área usuaria, dichas entregas constituyen un Requerimiento Técnico Mínimo.

17. ENTREGABLES

No aplica.

18. ADELANTOS

No aplica.

19. CONFIDENCIALIDAD (Bienes y servicios)

Por ser una base militar el postor ganador deberá contar con personal de nacionalidad peruana, con toda su documentación en regla para ser registrados en sección A-2 de la ENTIDAD.

20. CONFORMIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS

20.1 Para la recepción de los Bienes, el responsable de la verificación de la cantidad y calidad será el encargado de la Sección Intendencia del Escuadrón de Base Aérea N° 117 del GRU11, quien también suscribirá el Acta de Recepción y Conformidad, debiendo verificar si las especificaciones técnicas de los productos corresponden a lo solicitado por la Entidad. Así mismo, es responsable de la coordinación con el proveedor para fijar la hora y día del internamiento de los Productos o alguna variación en su internamiento.

Internamiento: el internamiento de los bienes deberá realizarse con su respectiva Guía de Remisión, las cuales estarán acordes con las marcas de los productos ofertadas por el contratista, cantidades y unidades de medida indicadas en la orden de pedido de la ENTIDAD.

20.2 En el caso que, para la conformidad del bien o servicio, se requiera realizar pruebas, y/o puesta en funcionamiento, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes.

No aplica.

Prueba de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes o servicios.

No aplica.

20.3 La conformidad se emite según los plazos y procedimientos que establece la normativa aplicable al tipo de proceso de contratación.

21. FORMA Y MEDIOS DE PAGO (Bienes y servicios)

21.1 FORMA DE PAGO.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales de acuerdo a lo estipulado en las órdenes de compra.

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

- Acta de Recepción y Conformidad, debidamente firmada
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Factura.
- Guía de remisión
- Copia de Orden de Compra

21.2 MEDIOS DE PAGO.

El pago se realizará mensualmente, por medio de transferencia bancaria (C.C.I)

22 OTRAS PENALIDADES APLICABLES (Bienes y Servicios)

No aplica.

23 RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA (Bienes y servicios)

La conformidad por parte de la FAP no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, para lo cual la subsanación deberá realizarse en un plazo de acuerdo a lo establecido en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

24 PROPIEDAD INTELECTUAL

No aplica.

25 CONDICIÓN DE LOS CONSORCIOS (Bienes y Servicios)

El número máximo de integrantes del consorcio es de 02 integrantes.

26 SUBCONTRATACIÓN (Bienes y servicios)

Está prohibida la subcontratación.

27 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN (MERCADO NACIONAL) (Bienes y servicios)

a) HABILITACIÓN:

PARA LOS SUB-ÍTEM REFERIDOS A FRUTAS Y VERDURAS

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial

o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.

PARA LOS SUB-ÍTEM REFERIDOS A CARNE DE RES MOLIDA, HUESO DE RES

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o hueso, según corresponda, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias de acuerdo a los procesos solicitados en las bases.

Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.

Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de comercialización donde se indica el vínculo comercial existente.

PARA LOS SUB-ÍTEM REFERIDOS A ABARROTES (VÍVERES SECOS), QUESOS Y EMBUTIDOS:

- 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.

Nota:

- ✓ No requieren registro sanitario (los aditivos alimentarios o artesanales):
chanca chipa x 4 bolas, esencia de vainilla x 1 litro, glutamato monosódico,
- ✓ La cebada, se podrá acreditar con Registro Sanitario o Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.

PARA EL SUB-ÍTEM REFERIDO A PAN

- Declaración jurada indicando procedencia y calidad del producto.

- Copia de documento que sustente compromiso de compra de dicha panadería.

SANEAMIENTO AMBIENTAL DEL ALMACEN DEL POSTOR Para el ítem Paquete N° 01

- ✓ Copia Simple del certificado que acredita que se han realizado los servicios de saneamiento ambiental (vigente), considerando las actividades de "desinsectación, desratización y desinfección" del almacén del postor, de conformidad con lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA. Presentados en la oferta
- ✓ Copia Simple de la autorización (vigente) para operar como empresa de saneamiento ambiental, para las actividades de desinsectación, desratización y desinfección de ambientes, de la empresa que brindó el servicio. Presentados en la oferta
- ✓ Copia del Informe Técnico Sanitario al establecimiento del Postor, expedido por DIRESA para ubicación de estructuras física, instalaciones sanitarias, almacenes y personal manipulador vigente Presentados en la oferta.
- ✓ Copia del Certificado de Higiene Seguridad y Salud Ocupacional a nombre del postor otorgado por la Dirección Regional de Salud.
- ✓ Copia de la tarjeta de Propiedad de Vehículo (Furgón Frigorífico)

b) EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD:

El postor debe acreditar como experiencia, un monto facturado acumulado equivalente a tres (03) veces el valor referencial, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.
Se consideran bienes iguales o similares a la venta de todo tipo de carnes, aves, verduras, frutas, víveres secos, embutidos y moluscos para consumo humano.

28 COMPENSACIONES INDUSTRIALES Y SOCIALES OFFSET (Bienes y Servicios)
No aplica.

29 DEPENDENCIA RESPONSABLE Y LUGAR DONDE SE PERFECCIONARÁ EL CONTRATO (Bienes y servicios)
En Base Aérea El Pato, carretera Panamericana Norte s/n Talara - Dpto. de Abastecimiento- Grupo Aéreo N° 11- Fuerza Aérea del Perú.

30 OTROS (Bienes y servicios)
No aplica

Talara 14 de marzo 2025

El Cmdt. de Esp. de Base Aérea N°117
El Capitán
JOSEPH ANTHONY ORTIZ ESPINOZA
O-0793610-O

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

A. CAPACIDAD LEGAL
HABILITACIÓN
Requisitos:
<u>PARA LOS SUB-ÍTEM REFERIDOS A FRUTAS Y VERDURAS</u>
<ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias. <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p>
<u>PARA LOS SUB-ÍTEM REFERIDOS A CARNE DE RES MOLIDA, HUESO DE RES</u>
<ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o hueso, según corresponda, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias de acuerdo a los procesos solicitados en las bases. <p>Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento

de Centro de faenamiento vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.

Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de comercialización donde se indica el vínculo comercial existente.

PARA LOS SUB-ÍTEM REFERIDOS A ABARROTES (VÍVERES SECOS), QUESOS Y EMBUTIDOS:

- 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.

Nota:

- ✓ No requieren registro sanitario (los aditivos alimentarios o artesanales): chanca chipa x 4 bolas, esencia de vainilla x 1 litro, glutamato monosódico,
- ✓ La cebada, se podrá acreditar con Registro Sanitario o Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.

PARA EL SUB-ÍTEM REFERIDO A PAN

- Declaración jurada indicando procedencia y calidad del producto.
- Copia de documento que sustente compromiso de compra de dicha panadería.

SANEAMIENTO AMBIENTAL DEL ALMACEN DEL POSTOR Para el Ítem Paquete N° 01

- ✓ Copia Simple del certificado que acredita que se han realizado los servicios de saneamiento ambiental (vigente), considerando las actividades de "desinsectación, desratización y desinfección" del almacén del postor, de conformidad con lo establecido en el D.S. N° 022-2001-SA. Presentados en la oferta
- ✓ Copia Simple de la autorización (vigente) para operar como empresa de saneamiento ambiental, para las actividades de desinsectación, desratización y desinfección de ambientes, de la empresa que brindó el servicio. Presentados en la oferta
- ✓ Copia del Informe Técnico Sanitario al establecimiento del Postor, expedido por DIRESA para ubicación de estructuras física, instalaciones sanitarias, almacenes y personal manipulador vigente Presentados en la oferta.
- ✓ Copia del Certificado de Higiene Seguridad y Salud Ocupacional a nombre del postor otorgado por la Dirección Regional de Salud.
- ✓ Copia de la tarjeta de Propiedad de Vehículo (Furgón Frigorífico)

[INCLUIR DE SER EL CASO, REQUISITOS RELACIONADOS A LA HABILITACIÓN PARA LLEVAR A

CABO LA ACTIVIDAD ECONÓMICA MATERIA DE LA CONTRATACIÓN].

Importante

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

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad puede adoptar el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
Requisitos:	
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 764,268.45 [SETECIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO CON 45/100 SOLES], por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.	
En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/63,689.04 [SESENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE CON 04/100 SOLES], por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.	
Se consideran bienes similares a los siguientes [ARTICULOS COMESTIBLES DE PRIMERA NECESIDAD EN GENERAL.]	
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 ¹¹ , correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.	
En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.	

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

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

(...)

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

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
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</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> $PI = \frac{Om \times PMP}{OI}$ <p> I= Oferta PI= Puntaje de la oferta a evaluar OI=Precio I Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio </p> <p>[100] puntos</p>

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 PAGO¹²

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

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

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

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de

aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁴ 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).

¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AÉREO N° 11

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
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 ajusta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MIPE ¹⁶	SI	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 subanación 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 compra¹⁷

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.

¹⁶ 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.

¹⁷ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AEREO N° 11

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
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 ¹⁸	SI	No	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ¹⁸	SI	No	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ²⁰	SI	No	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

¹⁸ 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.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

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 compra²¹

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.

²¹ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AÉREO N° 11
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AÉREO N° 11
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AÉREO N° 11
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AÉREO N° 11
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
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 [%]²²
CONSORCIADO 1]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL [%]²³
CONSORCIADO 2]

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

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

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AÉREO N° 11
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AEREO N° 11
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS SECOS, Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
Presente -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										

²⁶ 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.

²⁷ 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 período.

²⁸ 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 Opción N° 218-2017/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 Opción 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".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluyendo adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombre y Apellido del postor o Representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AÉRO N° 11
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AÉRO N° 11
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"
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

COMITÉ DE SELECCIÓN- GRUPO AEREO N° 11

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS N° 003-2025 "ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS,
SECOS Y CARNES PARA RACIONAMIENTO DEL PERSONAL MILITAR Y TROPA DEL GRU11"

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.

✓

✓

9