

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**LICITACIÓN PÚBLICA N°
001-2021 EP/UE 0845**

1RA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICIÓN VÍA SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO
HUMANO PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB
OFICIALES (JERO) DE LA SEXTA BRIGADA BLINDADA,
AGRUPAMIENTO ANTITANQUE N° 3 Y ESCUELA DE BLINDADOS
DEL EJÉRCITO CORRESPONDIENTE AL AF-2022.**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). 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.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

) A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.

) El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.

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 ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MINISTERIO DE DEFENSA-EJERCITO PERUANO

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : AV. PANAMERICANA SUR KM 1216 FUERTE ARICA,
DISTRITO DE ITE, DEPARTAMENTO DE TACNA.

Teléfono: : 939811990

Correo electrónico: : Abasto0845_6@hotmail.com.

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de "Alimentos para Consumo Humano para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la Sexta Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército correspondiente al AF-2022".

N°	PRODUCTO	U/M	TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO
ITEM 01: VIVERES SECOS, VIVERES FRESCOS, ESPECERIAS Y CONDIMENTOS			
1	FIDEOS CODITO GRANDE	KG	650.640
	FIDEOS CANUTO GRANDE	KG	650.655
	FIDEOS TALLARIN	KG	650.670
	SEMOLA	KG	1,902.480
	LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	4,255.280
	SAL YODADA	KG	1,648.816
	LEVADURA SECA	KG	76.099
	MANTECA VEGETAL	KG	760.992
	MEJORADOR PARA PAN	KG	76.099
	TOMATE ITALIANO	KG	5,073.280
	ZANAHORIA	KG	5,073.280
	CEBOLLA ROJA	KG	4,439.120
	APIO	KG	3,170.800
	PORO	KG	1,902.480
	PLATANO	KG	9,723.710
	HOT DOG DE POLLO	KG	409.000
	MERMELADA DE FRUTA	KG	163.600
	MANTEQUILLA	KG	163.600
	QUESO	KG	409.420
	PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA	KG	190.248
	OREGANO	KG	190.248
	ACHIOTE MOLIDO	KG	190.248
	PALILLO MOLIDO	KG	190.248
	AJI NO MOTO	KG	507.328
	COMINO MOLIDO	KG	164.881
	SILLAO	LT	507.328
	VINAGRE BLANCO	LT	507.328
	AJI AMARILLO	KG	177.565
	CULANTRO	KG	507.328
	MAZAMORRA DE FRUTAS	KG	170.150
	GELATINA	KG	302.320
ITEM 02: CARNE DE RES, CARNE DE CERDO Y CARNE DE POLLO			
2	CARNE DE RES (FILETE)	KG	3,880.123
	CARNE DE CERDO (DESHUESADO)	KG	4,186.221
	POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUESTRO)	KG	13,610.486

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Comandancia General de la 6ta Brig Blin N° 182-2021-6°BB/SELOG/ABASTO del 29 de Octubre de 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Sin modalidad.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de:

El plazo de entrega del suministro de bienes estará comprendido dentro del AF-2022, los bienes del requerimiento se entregarán en un plazo de un (01) día calendario para cada internamiento luego de la recepción formal de la orden de compra – guía de internamiento (Correo electrónico y/o físico) de acuerdo al Rol de Recepción siguiente:

ARTÍCULOS	ROL DE ENTREGA	LUGAR	HORA
Alimentos Perecibles o Frescos	A razón de una (01) vez por semana, computados a partir del día siguiente de la firma del contrato y notificación de la orden de compra; y en lo sucesivo previa recepción de la orden de compra (según sea la necesidad del área usuaria).	Almacén de clase I de la Sexta Brigada Blindada ubicado en el Km 1216 de la carretera Panamericana Sur, distrito de Ite, provincia Jorge Basadre departamento de Tacna.	De 08:00 a 16:00 horas
Alimentos No Perecibles o Secos	Una vez por mes, computado a partir del día siguiente de la firma del contrato y notificación de la orden de compra; y en lo sucesivo previa recepción de la orden de compra (según sea la necesidad del área usuaria).		

En concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA**PRORRATEO PARA EL CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSUAL DE BIENES AF-2022-JERO**

PRODUCTO	U/M	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO
ITEM 01: VIVERES SECOS, VIVERES FRESCOS, ESPECERIAS Y CONDIMENTOS														
FIDEOS CODITO GRANDE	KG	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	650.640
FIDEOS CANUTO GRANDE	KG	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	650.655
FIDEOS TALLARIN	KG	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	650.670
SEMOLA	KG	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	1,902.480
LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	4,255.280
SAL YODADA	KG	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	1,648.816
LEVADURA SECA	KG	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	76.099
MANTECA VEGETAL	KG	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	760.992
MEJORADOR PARA PAN	KG	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	76.099
TOMATE ITALIANO	KG	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	5,073.280
ZANAHORIA	KG	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	5,073.280
CEBOLLA ROJA	KG	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	4,439.120
APIO	KG	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	3,170.800
PORO	KG	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	1,902.480
PLATANO	KG	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	9,723.710
HOT DOG	KG	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	409.000
MERMELADA DE FRUTA	KG	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	163.600
MANTEQUILLA	KG	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	163.600
QUESO	KG	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	409.420
PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA	KG	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	190.248
OREGANO	KG	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	190.248
ACHIOTE MOLIDO	KG	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	190.248
PALILLO MOLIDO	KG	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	190.248
AJI NO MOTO	KG	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	507.328
COMINO MOLIDO	KG	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	164.881
SILLAO	LT	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	507.328
VINAGRE BLANCO	LT	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	507.328
AJI AMARILLO	KG	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	177.565
CULANTRO	KG	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	507.328
MAZAMORRA DE FRUTAS	KG	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	170.150
GELATINA	KG	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	302.320
ITEM 02: CARNE DE RES, CARNE DE CERDO Y CARNE DE POLLO														
CARNE DE RES (FILETE)	KG	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	3,880.123
CARNE DE CERDO (DESHUESADO)	KG	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	4,186.221
POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUESTRO)	KG	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	13,610.486

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 9.00 soles en la Oficina de tesorería y podrá recabar las bases en la Oficina de Abastecimiento de la 6ta Brigada Blindada.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento. Y su modificatoria según D.S N° 377-2019-EF
- Ley N° 30879 "Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021".
- TUO de la Ley N° 27444, "Ley del Procedimiento Administrativo General".
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública. - Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Para los bienes conformantes del ÍTEM N° 1 y N° 2, el proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen).
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)³**
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

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.

2.2.1.3. Documentos de presentación facultativa

- a) 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.

Para ITEM N° 1 y N° 2

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁴.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el Negociado de Abastecimiento de la 6ta Brigada Blindada, sito en la av. Panamericana Sur KM 1216, Fuerte Arica, Distrito de Ite, Departamento de Tacna, en el horario de 08:00 hasta las 16:00 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual en nuevos soles mediante abono a la Cuenta Interbancaria del Contratista, en la entidad bancaria que corresponda, luego de la recepción formal y conformidad del área usuaria o del Comité de Recepción que se designe. Para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de su recepción.

⁴ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁵ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

- Resolución Administrativa del pago.
- Orden de compra
- Acta de recepción (SISCOBAM), según informe emitido por el comité de recepción del bien.
- Informe del comité de recepción emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Facturas, Guías de Remisión)
- Copia del contrato suscrito (solo para el primer pago).

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la 6ª Brigada Blindada dirigida al Jefe de Abastecimiento, sito en la Av. Panamericana Sur Km. 1216, distrito de Ite, provincia de Jorge Basadre, departamento de Tacna.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REQUERIMIENTO N° 003-2021/6aBRIGBLIN/BSN°6/CIANT N°6/CLASE I-JERO

I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Denominación de la contratación

Adquisición vía suministro de Alimentos para Consumo Humano para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la Sexta Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército correspondiente al AF-2022.

2. Finalidad publica

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la Sexta Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército.

3. Antecedentes

La Compañía de intendencia del batallón de servicios N° 6 de la 6a brigada blindada, para el cumplimiento de sus funciones, y en atención a los documentos de gestión de Clase I-JERO, ha determinado un costo de ración orgánica diaria, dentro de este contexto se debe proceder a la adquisición de alimentos (vía suministro); procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación, de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal militar profesional (OO, TCOS y SSOO), dando cumplimiento a los principios señalados en el artículo 2º de la Ley de Contrataciones del Estado; en concordancia a lo establecido en el Sistema Nacional de Presupuesto, Sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

4. Objetivos de la contratación

Objetivo general, Adquirir alimentos para el Personal Militar Profesional (JERO) que prestan servicios en las UU y PPUU de la Sexta Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército, bajo los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, competencia, eficiencia y equidad, sin descuidar la calidad de los mismos.

Objetivos específicos, Adquirir alimentos de calidad, de marcas registradas y garantizadas y cuya fecha de vencimiento se encuentre dentro de los plazos previstos para ser consumidos. Igualmente deben cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por el área usuaria.

5. Características y condiciones de los bienes a contratar

Características generales: Los bienes objeto del presente requerimiento, deberán ser alimentos secos y frescos de primera calidad a granel, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en Kilogramos, litros y unidades según corresponda, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases.

5.1. Descripción y cantidad de los bienes, características técnicas, requisitos según leyes y otras condiciones inherentes a los bienes a contratar.

**REQUERIMIENTO CENTRALIZADO DE CLASE - I ALIMENTO PARA PERSONAS-JERO
CORRESPONDIENTE AL AÑO FISCAL 2022 - 6a BRIG BLIN, AGRUP. AT N° 3 Y EBE
(LICITACION PÚBLICA)**

N°	PRODUCTO	U/M	TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO
ITEM 01: VIVERES SECOS, VIVERES FRESCOS, ESPECERIAS Y CONDIMENTOS			
1	FIDEOS CODITO GRANDE	KG	650.640
	FIDEOS CANUTO GRANDE	KG	650.655
	FIDEOS TALLARIN	KG	650.670
	SEMOLA	KG	1,902.480
	LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	4,255.280
	SAL YODADA	KG	1,648.816
	LEVADURA SECA	KG	76.099
	MANTECA VEGETAL	KG	760.992
	MEJORADOR PARA PAN	KG	76.099
	TOMATE ITALIANO	KG	5,073.280
	ZANAHORIA	KG	5,073.280
	CEBOLLA ROJA	KG	4,439.120
	APIO	KG	3,170.800
	PORO	KG	1,902.480
	PLATANO	KG	9,723.710
	HOT DOG DE POLLO	KG	409.000
	MERMELADA DE FRUTA	KG	163.600
	MANTEQUILLA	KG	163.600
	QUESO	KG	409.420
	PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA	KG	190.248
	OREGANO	KG	190.248
	ACHIOTE MOLIDO	KG	190.248
	PALILLO MOLIDO	KG	190.248
	AJI NO MOTO	KG	507.328
	COMINO MOLIDO	KG	164.881
	SILLAO	LT	507.328
	VINAGRE BLANCO	LT	507.328
	AJI AMARILLO	KG	177.565
	CULANTRO	KG	507.328
	MAZAMORRA DE FRUTAS	KG	170.150
	GELATINA	KG	302.320
ITEM 02: CARNE DE RES, CARNE DE CERDO Y CARNE DE POLLO			
2	CARNE DE RES (FILETE)	KG	3,880.123
	CARNE DE CERDO (DESHUESADO)	KG	4,186.221
	POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUESTRO)	KG	13,610.486

VIVERES SECOS:

FIDEOS VARIADOS

Descripción : Fideos a granel elaborado a partir de harina de trigo, enriquecido con nutrientes permitidos, libres de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación :

Para el tipo tallarín: Bolsas de polietileno o polipropileno o plásticas por 250 gr. 454 gr. 500 gr. o 1 Kg. y/o cantidades a granel según la necesidad del área usuaria, hermético y resistente a roturas u otros daños.

Para el tipo codito grande y canuto grande: Bolsas de polietileno o polipropileno o plásticas por 250 gr. a 500 gr.

Vida Útil : mínimo 6 meses

Características : Físico-Químicas

- ✓ Humedad : Máx. 14,0 %
- ✓ Acidez Total : Máx. 0,46 %
- ✓ Nutrientes : Calcio 24mg
Tiamina 0.459 mg
Riboflavina 0.13mg
Niacina 1.5 mg
Hierro 1.1mg

Composición : Este ítem estará compuesto, según sea la necesidad del área usuaria, por las siguientes variedades:

- ✓ fideo codito grande
- ✓ fideo canuto grande
- ✓ Fideo tallarín

Características del Envase:

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

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 206.010:1981, NTP 209.038:2009

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor,

procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

- ✓ El proveedor deberá presentar el Registro Sanitario del producto.

SÉMOLA DE TRIGO

Descripción : Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*), no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.

La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.

Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.

Presentación : Sacos de tocuyo por 25 Kgs y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil: mínimo 6 meses

Características : Físico-Químicas

- ✓ Humedad : Máx. 16,0 %
- ✓ Color : Característico (amarillento)
- ✓ Olor y sabor : Característico
- ✓ Textura : Vidriosa

Características del Envase:

Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

LECHE EVAPORADA

Descripción : Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro proceso que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2019, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

El producto requerido no debe sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, entre otros.

Vida Útil : mínimo 6 meses.

Presentación: Caja x 24 ó 48 unidades (Presentación cajas de 24 o 48 Latas, de 400 +/- 10gr.).

Características organolépticas:

Características	Descripción
Color	De blanco a crema
Olor	Agradable, libre de olores extraños y fluido uniforme
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza

Características fisicoquímicas:

Requisitos	Leche evaporada
Materia grasa (% m/m)	Mínimo 7,5
Sólidos totales (% m/m)	Mínimo 25,0
Proteína en los sólidos no grasos (% m/m)	Mínimo 34,0

Requisitos microbiológicos:

Para que el producto sea aceptado, debe ser estéril comercialmente, de acuerdo a lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP 202.002.2019

Aditivos alimentarios:

Solo se pueden usar los aditivos alimentarios contemplados en el numeral 7 de la NTP 202.002.2019.

Contaminantes:

Los productos deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes, contemplados para el producto en la Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995)

Características del Envase:

Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto (leche evaporada), el contenido de grasa de leche, la proteína de leche, lista de ingredientes, nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento, lote, así como el número de Registro Sanitario (NTP 209.038:2019).

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

SAL YODADA PARA COCINA

Descripción : Sal yodada y fluorada de venta para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes. El presente producto deberá tener como referencia, la NTP 209.015.2006.

Todos los aditivos que se empleen para este producto, deberán ser de calidad alimentaria. Está permitido emplear únicamente los antiaglutinantes, emulsionantes y coadyuvantes de elaboración admitidos por el Codex Alimentarius y en las dosis máximas que éste señala.

Se deberá cumplir con lo dispuesto en el numeral 8 de la NTP 209.015.2006; a fin de garantizar la higiene durante la extracción de la materia prima, proceso de producción, así como la manipulación de alimentos, hasta la distribución final del producto a nuestra Entidad.

Vida Útil : mínimo 12 meses

Presentación : Bolsas de polietileno por 1 Kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Características organolépticas:

La sal deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, agrupados y unidos. La granulación deberá ser uniforme.

- ✓ Aspecto : granuloso y libre de sustancias extrañas visibles
- ✓ Color : Blanco
- ✓ Olor : inodoro
- ✓ Sabor : salado característico.

Características microbiológicas:

Exenta de coliformes.

Características Físico-Químicas:

- ✓ Humedad: Máx. 0,5 %
- ✓ Pureza: Mín. 99,1 %
- ✓ Impurezas: Las máximas permitidas y señaladas en el numeral 5 de la Tabla 1 – Requisitos de la sal de la NTP 209.015.2006
- ✓ Yodo: 30ppm a 40ppm (o mg/kg de sal)
- ✓ Flúor: 200ppm a 250 ppm(o mg/kg de sal)

Características del Envase:

El envase deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento. No cederá sustancias nocivas, ni contaminantes o modificadores de los caracteres organolépticos. No deberán contener impurezas constituidas por plomo, antimonio, zinc, cobre, cromo, hierro, estaño, mercurio, cadmio, arsénico u otros metales o metaloides que puedan ser considerados nocivos para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos por el Codex Alimentarius.

El envase no deberá ser fabricado con material reciclado.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto (sal de cocina), marca, nombre y cantidad de la fuente de yodo y flúor (expresados en mg de sal), método utilizado para la adición de yodo y flúor, nombre y cantidad de sustancias impermeabilizantes empleadas, nombre y domicilio legal del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable en el Perú, así como el número de RUC, número de Registro Sanitario, número de lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento, peso neto, forma de almacenamiento.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

LEVADURA SECA

Descripción : Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del género *Saccharomyces cerevisiae*.

Vida Útil : mínimo 6 meses

Presentación: Caja de cartón por 10 kg. (20 bolsas de x 500 grs.) y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Características físico-químicos:

- ✓ Color: uniforme.
- ✓ Olor: característico (no tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable)

Humedad en g/100g	Máximo 10,0
Materia seca en g/100g	Mínimo 90,0
Cenizas en base seca g/100g	Máximo 5,0
pH solución al 10%	Mínimo 3,5
Porcentaje de células vivas	Mínimo 65,0

Requisitos microbiológicos:

Requisito	n	c	m	M	Método de ensayo
Recuento de eschericha	5	0	<10	-	BAM FDA cap4
Detección de salmonella	5	0	ausencia	-	ISO 6579 BAM FDA cap5

Dónde:

n : número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo.

c : número máximo permitido de unidades de muestras rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades mayor a "c" se rechaza el lote.

m: límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. Un valor igual o menor a "m" representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables; y

M: los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

Nota: Se precisa que este producto no requerirá la presentación de Registro Sanitario en virtud a la Resolución N° 1760-2014-TC-S3 y al Informe N° 0003519-2014/DHAZ/DIGESA.

Características del Envase:

El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger al producto de contaminación externa (bolsas de políester o papel parafinado o bilaminado).X

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto, nombre del productor, marca, procedencia, peso neto, peso bruto, número de lote, fecha de producción y vencimiento; además deberá incluir las condiciones de almacenamiento y conservación, de conformidad con lo establecido en el numeral 9.1.2 de la NTP 106.007.2018.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

MANTECA VEGETAL

Descripción : Grasa de origen vegetal 100%, obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, olor, color y sabor característicos a su procedencia.

Vida Útil : mínimo 6 meses

Presentación : Cajas de cartón por 10-15 Kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Características Físico-Químicas:

- ✓ Acidez Máx. 0.35% (exp. Como Ac. Oleico)
- ✓ Pta. Fusión 40 - 45°C
- ✓ Humedad Máx. 0,2 %
- ✓ Rancidez Negativa (-)

Características del Empaque:

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

MEJORADOR DE PAN

Descripción : Producto en polvo, libre de grumos y exento de materias extrañas, destinado a brindar mejores cualidades organolépticas a los panes, ya que refuerza el gluten dando un mayor volumen al pan, mejor color (corteza dorada) y produce una miga homogénea, de amplio uso en la panadería y pastelería.

Vida útil : mínimo 6 meses.

Presentación : Bolsa x 5 kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Características físico-químicas:

- ✓ Humedad: 11.90 - 13.60%
- ✓ Cenizas: 1.60%
- ✓ Acidez Titulable: 0.56%

Nota: Se precisa que este producto no requerirá la presentación de Registro Sanitario.

Características del Envase:

El empaque debe ser de material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrado y sellado herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca o datos del productor, procedencia, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

VIVERES FRESCOS:

VERDURAS VARIADAS

Descripción : Verduras de preferencia tamaño mediano, y de primera calidad, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria

Composición : Este ítem estará compuesto por cinco (05) variedades de verduras:

- ✓ Tomate
- ✓ Zahoria
- ✓ Cebolla Roja
- ✓ Apio
- ✓ Poro

Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas. Ref. NTP. 011.114, NTP. 011.108, NTP. 001.102, NTP. 001.003.

TOMATE ITALIANO

Producto nacional de primera calidad. De forma ovalada, de piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agri dulce. El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez óptimo y satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez deberá ser tal que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado. El producto debe estar limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gramos.

Presentación:

Debe internarse en cajas, canastas o sacos de primer uso (indicar cuál de ellos empleará el proveedor), para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por tomates frescos de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria.

Rotulado:

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

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado y/o clasificado, envasado y/o empacado.

ZANAHORIA

Producto nacional de primera calidad. Raíz gruesa y alargada, de apariencia cónica, de tamaño entre 15 a 17 cm, de peso aproximado entre 100 y 250 gramos. Cáscara de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. De textura dura y sólida, con sabor ligeramente dulce. El producto debe ser fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sano, firme, sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima.

Presentación:

Debe internarse en sacos de polietileno de primero uso, para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por zanahorias frescas de la misma variedad, grado, color y tamaño. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria

Rotulado:

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

- Nombre o marca del productor.

- Nombre del proveedor.
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado y/o clasificado, envasado y/o empacado.

CEBOLLA ROJA

Bulbos de primera calidad nacional, seleccionados, limpios, frescos, enteros y sanos (sin magulladuras, sin signos de podredumbre), con grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos). El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en mallas de primer uso, las cuales deberán facilitar su transporte y manipulación. Dichas mallas deberán estar limpias. Solo deben estar compuestas por cebolla fresca de la misma variedad, grado, color y calibre. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria.

Rotulado:

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

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

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

- ✓ Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado y/o clasificado, envasado y/o empacado.

APIO

Hojas de apio de entre 35 a 50 cm de primera calidad. Producto fresco, limpio, de primera calidad, que no deberá presentar magulladuras ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Madurez óptima para consumo humano. No deberá presentar residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos), Sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdida o mermas durante su transporte y posterior conservación. El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Se deberán presentar en atados y dentro de bolsas de polietileno. Solo debe estar compuesto por apio fresco de la misma variedad, grado, color y tamaño. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria

Rotulado:

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

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado y/o clasificado, envasado y/o empacado.

PORO

Producto de primera calidad, de color característico, fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima. Tamaño promedio del producto: de 30 a 40 cm. El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en atados y en bolsas de polietileno. Solo debe estar compuesto por poro fresco de la misma variedad, grado, color y tamaño. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria.

Rotulado:

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

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado y/o clasificado, envasado y/o empacado.

PLATANO DE SEDA

Plátanos obtenidos de *Musa spp* de la familia Musaceae, en estado verde, que deben suministrarse frescos, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluye a los plátanos destinados solamente para su cocción o a la elaboración industrial. La categoría requerida para este producto es la "Categoría I".

- Deben estar sanos, debe excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Deben estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- Deben estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. Asimismo, deben estar exentos de daños causados por plagas.
- Exentos de humedad externa anormal.
- Exento de cualquier olor y/o sabor extraño.
- Exento de daños causados por bajas temperaturas.
- Exento de magulladuras.

- Exento de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos.
- Estar sin pistilos.
- Estar con péndulo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados.
- Consistencia firme.

Las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:

- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos.
- Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.
- El desarrollo y condición de los plátanos deberán ser tales que les permita: alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.
- Tamaño: La longitud mínima no deberá ser menor de 14,00 cm y el grosor mínimo no menor de 2,7 cm.
- En general, deberán cumplir con lo establecido en el numeral 2.2.2 de la NTP-CODEX CXS 205 (2019) correspondiente a la Categoría I.

Presentación:

El internamiento del producto será a granel, en cajas de madera o cartón. Solo deben estar compuestos por plátanos homogéneos, del mismo origen, variedad y calidad.

Rotulado:

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

- Nombre o marca del productor, indicado como "plátano de seda"
- Nombre del proveedor
- Categoría del producto
- Procedencia.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado y/o clasificado, envasado y/o empacado.

HOT DOG DE POLLO

- Tipo fresco de pollo.
- Envase de plástico cerrado hermético.
- Precocido.
- Calidad de primera olor color y sabor característico.
- Seguridad registro sanitario vigente.
- Fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
- Peso promedio: 1 kg y/o a granel según la necesidad del área usuaria.
- Deberá cumplir los requerimientos de la ntp relacionada en materia de características del producto, ntp 209.038:2003 en materia de rotulado y otras que le corresponda por la especialidad del mismo.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

MERMELADA DE FRUTAS

Descripción : Mermelada de consistencia pastosa, o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua. Debe contar con consistencia buena, es decir, debe presentar la fruta entera, los trozos, tiras o partículas finas de la misma, estar dispersos uniformemente en todo el producto. Cuando la fruta está entera o en trozos grandes, el producto puede presentar una ligera tendencia a fluir y una consistencia un poco menos viscosa.

Vida Útil: mínimo 6 meses.

Características organolépticas:

- ✓ Color bueno: Es el que presenta una mermelada de color brillante prácticamente uniforme a través de todo el producto y característico de la variedad ofertada (fresa y piña); libre de oscurecimiento.
- ✓ Sabor y olor: Sabor y aroma distintivo y característico al de la variedad: fresa y piña.

Presentación

Sachets de 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, con sabor a fresa y piña y/o otras según la necesidad. La entidad indicara el sabor en cada pedido.

Envase

Se empleará, potes de plástico y sachet de primer uso que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección y durabilidad en las condiciones de manipuleo y transporte. Los envases no deberán presentar manchas de ningún tipo o de cualquier otro producto extraño.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: marca, nombre o razón social y dirección del fabricante, peso neto, código o clave de lote, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario. (NTP 209.038:2019)

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

MANTEQUILLA

Descripción : Se entiende por mantequilla al producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

Presentación : Paquete 100gr/200gr/400gr/425gr//500gr Caja 10kg

Características del bien:

Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C. Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza.

La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados.

Características físicas y organolépticas

Color y olor	: Puede ser desde amarillo paja hasta amarillo brillante
Sabor	: Ligeramente salado
Consistencia	: Debe ser firme, homogénea y untuosa
Acidez Oleica %:	= 0.35
Impurezas	: < 0.15
Índice de Peróxidos:	< 10

Fluidez : Alta
Humedad % : = 16
Cloruros % : = 5

Especificaciones fisicoquímicas

Parámetros

Requisito

Materia grasa de leche (g/100g), mínimo	80%
Humedad (g/100g) máximo	16%
Sólidos no grasos de la leche (g/100g) máximo	2%
Acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo	0.3%
Índice de peróxido (meq. De peróxido/kg de materia grasa), máximo	1.0

Rotulado

Se indicara los siguientes datos:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los preservantes, antioxidantes y emulsivos si los contiene.
- ✓ Identificación del lote
- ✓ Nombre del fabricante
- ✓ Dirección del fabricante y envasado
- ✓ Marca del producto, claramente identificada
- ✓ Número de **Registro Sanitario** y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud.
- ✓ La leyenda "Consérvese en Refrigeración".

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

QUESO (ANDINO)

Descripción: El queso andino es un producto a partir de la leche de vaca la cual es coagulada por acción enzimática de un cultivo láctico y cuajo, con adición de cloruro de calcio, madurada y pintada.

Envase: El producto debe ser empacado en bolsa plástica grado alimentario 1 termo formable, rotulado con número de lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento.

Características Sensoriales:

Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólida blanda, sin babosidades.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

ESPECERIAS Y CONDIMENTOS:

PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA

Descripción : Piper nigrum es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especia. El fruto es una drupa que se puede usar entera o en polvo.

Presentación : Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Aspecto : Grano globular de superficie rugosa, poco heterogéneo entera
Olor : Aromático, punzante Característico.
Sabor : Picante característico
Color : Negro cenizo Característico

Características del Envase:

Bolsa de polietileno por 1 kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

OREGANO

Descripción : Consiste en las hojas enteras secas del género perenne *Origanum*, pertenecientes a la familia de las lamiceas, secado de forma natural o artificial.

Presentación : Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Aspecto : hojas enteras secas.
Olor : característico aromático
Sabor : característico
Color : Verde grisáceo característico

Características del Envase:

Bolsa de polietileno por 1 kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

ACHIOTE MOLIDO

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

Requisitos químicos:

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

- Extracto étereo: Mín. 4%
- Fibra: Máx. 15%

Requisitos higiénicos sanitarios:

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

Presentación : Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

Vida Útil : mínimo 6 meses.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno por 1 kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

PALILLO MOLIDO

Descripción : Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especia *Cúrcuma long linnaeus.*, secado en polvo.

Presentación : Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Aspecto : polvo fino uniforme.
Olor : Característico aromático.
Sabor : característico
Color : Amarillo Característico

Características Químicas:

Humedad máxima : 10%.
Cenizas totales máximo : 8%.

Requisitos higiénico-sanitarios:

El palillo molido deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno por 1 kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

GLUTAMATO MONOSODICO

Descripción : El glutamato monosódico es químicamente una sal formada por la unión del sodio con el ácido glutámico. El glutamato monosódico es un aditivo alimentario empleado como potenciador del sabor, que realza el sabor o el aroma de un alimento.

Presentación : Bolsa de 1 Kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Olor : Característico.
Aspecto : Cristales finos y secos.
Sabor : Característico.
Color : Cristalino característico.

Características del Envase:

Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor,

procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

- ✓ De conformidad con lo establecido en la Resolución Directoral N° 0684-2003-DIGESA S.A. así como en la Resolución Directoral N° 0775-2003-DIGESA S.A. este producto deberá contar con la autorización sanitaria vigente emitida a solicitud de parte por la DIGESA. Autorización vigente que podrá ser requerida por nuestra Entidad en cualquier momento, durante la ejecución contractual, en virtud de lo establecido, específicamente, en el artículo 3° de la Resolución Directoral 0775-2003-DIGESA.

COMINO MOLIDO

Descripción : Son los frutos finamente molidos del Cuminun cyminun, libre de hojas, tallos u otros vegetales, libre de arena tierra y polvo.

Presentación : Bolsa de 50 gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Olor : Característico Aromático
Aspecto : Pedúnculo floral maduro desecado homogéneo.
Sabor : Característico punzante.
Color : Marrón negruzco característico.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno de 50 gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

SILLAO

Descripción : La salsa de soja o salsa de soya, también conocida como sillao y como shoyu en japonés, es un condimento producido a fermentar semillas de soja con los hongos *Aspergillus oryzae* o *Aspergillus sojae*.

Presentación : Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Olor : Característico

Sabor : Característico

Color : Negruzco característico.

Características del Envase:

Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad de las áreas usuaria que proteja al producto de contaminantes y agentes extrañas.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

VINAGRE BLANCO

Descripción : Es el producto obtenido por la fermentación acética del vino blanco.

Presentación : Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Olor : Característico

Aspecto : Límpido

Sabor : Característico

Color : Característico del vino de procedencia.

Características del Envase:

Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria. Que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

AJI AMARILLO

Descripción : Es el ají amarillo fresco deshidratado y secado al sol.

Presentación : Bolsa 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Aspecto : Entero Seco

Olor : Característico.

Sabor : Característico.

Color : Amarillo opaco característico.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno de 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

CULANTRO

Descripción : Cilantro ó culantro, fresco, de primera calidad, presentación limpios, frescos sanos, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción.

Presentación : Bolsa 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 15 días

Características Organolépticas:

Aspecto : Entero Seco

Olor : Característico.

Sabor : Característico.

Color : verde opaco característico.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno de 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

MAZAMORRA DE FRUTAS

Descripción : Elaborado con fécula de papa y almidón de maíz, durazno, piña, etc.

Presentación : Sachet de 160 a más gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 6 meses.

Características Organolépticas:

Aspecto : Polvo homogéneo.

Olor : Característico aromático.

Sabor : Agradable Característico

Color : Característico (Maíz, Durazno, Piña, etc.).

Características del Envase:

Sachet de 160 a más gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños, el envase deberá indicar la fecha de vencimiento, así como el registro sanitario.

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

GELATINA

Descripción: Es la sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrolisis del colágeno contenido en la piel de animales.

Presentación: Bolsa por 5 kilos y/o cantidad a granel.

Vida Útil: Mínimo 06 meses

Características Físicas:

Será insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 veces a 10 veces su peso en agua.

Características Químicas:

- Humedad máxima 16,0%
- Cenizas máximo 3,0 %

Características del Envase:

Bolsa de polietileno, por 5 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, el Registro Sanitario NPT 209.086 1981 (revisado 2012), NTP 209.038.2009 (revisado 2014).

Transporte:

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

Exigencias para la presentación de ofertas:

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

CARNE DE RES, CARNE DE CERDO Y CARNE DE POLLO:

CARNE DE RES (FILETE)

Tipo de Corte	: Tapa, Lomo y Cadera
Presentación	: Carne fileteada sin huesos
Empaque	: Javas de plástico para su transporte y su correcto manipuleo.
T. Vida Útil	: Apto para el consumo Humano (de 12 a 20 horas de beneficiado).

Criterios de Calidad: Pertenecerán a la calidad de primera, las carcasas de bovinos machos engordados no mayor a tres años de hasta seis dientes permanentes, con buena conformación y grado o acabado.

- ✓ Con carne de color rosado o rojo claro, que demuestre aspecto tierno, con grasa de reserva cerosa de consistencia firme y esbozo de grasa de cobertura mínima (NTP 201.002 – 3.1.2.).
- ✓ La carne debe de proceder de camales autorizados por la autoridad competente (acreditado por el respectivo certificado de inspección sanitaria del camal correspondiente).
- ✓ Deberán cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Norma Técnica 201.054, así como la norma del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.
- ✓ El envase y embalaje deben ser inocuos y no emanaran olores o sabores extraños al producto.

Características químicas:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante y húmeda, color rojo subido, firme al tacto, olor característico, grasa blanca o ligeramente amarillenta	Superficie pegajosa, color oscuro, verdoso; blando al tacto, olor ofensivo. Presencia de parásitos (Quistes, larvas, etc.).

- pH entre 5,5 y 6,4

El internamiento de la carne deberá estar acompañada de la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto (vehículo furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico que garantice su perfecta conservación).

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA. El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad.
3. Autorización Sanitaria vigente de Establecimiento que realice el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG) que tenga como mínimo las actividades de cortado, limpiado, dividido y envasado. El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad.

CARNE DE CERDO (DESHUESADO)

Tipo de Corte : Tapa, Lomo y Cadera.

Presentación : Carne fresca sin grasa superficial, fileteada y sin huesos.

Empaque : Javas de plástico para su transporte y su correcto Manipuleo.

T. Vida Útil : Apto para el consumo Humano (de 12 a 20 horas de beneficiado).

Criterios de Calidad:

Carne de cerdo fileteada procedente de carcasas de reciente beneficio, de primera calidad, de porcinos machos castrados oportunamente (completa cicatrización) o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad.

Peso Neto (carcasa): 30.0 – 60.0 Kg.

- ✓ Con carne de color rosado o rojo claro, que demuestre aspecto tierno, con grasa de reserva cerosa de consistencia firme y esbozo de grasa de cobertura mínima (NTP 201.002 – 3.1.2.).
- ✓ La carne debe de proceder de camales autorizados por la autoridad competente (acreditado por el respectivo certificado de inspección sanitaria del camal correspondiente).
- ✓ Deberán cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Norma Técnica 201.054, así como la norma del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.
- ✓ El envase y embalaje deben ser inocuos y no emanaran olores o sabores extraños al producto.

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Cerdo:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante y húmeda, color rosado subido, firme al tacto, olor característico o masa muscular sin presencia de granulaciones (quistes).	Superficie pegajosa, color oscuro y viso verdoso; blanda al tacto, olor ofensivo o masa muscular con quistes o larvas.

Características químicas:

- pH entre 5,5 y 6,4

El internamiento de la carne deberá estar acompañada de la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto (vehículo furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico que garantice su perfecta conservación).

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA. El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad.
- ✓ Autorización Sanitaria vigente de Establecimiento que realice el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG) que tenga como mínimo las actividades de cortado, limpiado, dividido y envasado, el titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad.

CARNE DE POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUENTRO)

Tipo de Corte : Pechuga, pierna y encuentro.

Presentación : El pollo debe ser perfectamente procesado, fresco limpio de grasas superficiales, de dos (2) a doce (12) horas de beneficiado, sin cabeza, patas, menudencia ni encuentro.

Peso Mínimo : La carne debe ser de pollos con un mínimo de 1.500 kgs.

Criterios de Calidad:

Carne obtenida a partir de pollos tipo "carne", con masa mayor de 1.5 Kilos, luego de faenado, de conformación óptima, cobertura de grasa bien distribuida, sin grasas superficiales (Modalidad Limpio), no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, piel sin folículos pilosos con PH de 5.5 a 6.

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, cuyo lote deberá indicar el tipo de corte, marca de ser el caso, condición y calidad sanitaria, así como su fecha de vencimiento además del peso neto y bruto. NTP N° 201.055: 2008

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

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Pollo:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor característico.	Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo.

Características químicas:

- pH entre 5,5 y 6

Presentación:

- Peso: con masa mayor a 1.500 kilos.

Pollos tipo carne, de conformación óptimas (esternón recto, pechuga bien formada, piernas y alas normales) cobertura de grasa bien distribuida no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.

Transporte:

El transporte del producto será realizado en javas de plástico fácilmente higienizables, las mismas que serán transportadas en furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico el cual deberá impedir la transmisión de características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA. El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad.
- ✓ Autorización Sanitaria vigente de Establecimiento que realice el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG) que tenga como mínimo las actividades de cortado, limpiado, dividido y envasado El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad.

5.2. Modalidad de ejecución

No corresponde

5.3. Transporte

Para el transporte de los Alimentos y Bebidas integrantes del presente requerimiento, los participantes y/o postores del procedimiento de selección, deberán cumplir con lo normado en el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (**artículo 75°, Cap II, Título V del Decreto supremo N° 007-98-SA**), así como con el reglamento de inocuidad agroalimentaria (**artículo 17°, Cap III del Decreto Supremo N° 004-2011-AG**); el cual indica que el transporte de alimentos deberá ser el adecuado, debiendo efectuarse con un (1) **vehículo cerrado de uso exclusivo** para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad e inocuidad.

Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el **Título IV del Decreto Supremo N° 040-2001-PE**, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".

5.4. Lugar y plazo de la ejecución contractual

Lugar

El internamiento de los bienes se efectuará en el almacén de Clase I de la compañía de intendencia N° 6 de la Sexta Brigada Blindada (Cuartel Fuerte Arica) sito en la carretera panamericana sur Km 1216 Departamento de Tacna, provincia Jorge Basadre Grohmann, distrito de Ite.

Plazo

El plazo de entrega del suministro de bienes estará comprendido dentro del AF-2022, los bienes del requerimiento se entregarán en un plazo de un (01) día calendario para cada internamiento luego de la recepción formal de la orden de compra – guía de internamiento (Correo electrónico y/o físico) de acuerdo al Rol de Recepción siguiente:

ARTÍCULOS	ROL DE ENTREGA	LUGAR	HORA
Alimentos Percibles o Frescos	A razón de una (01) vez por semana, computados a partir del día siguiente de la firma del contrato y notificación de la orden de compra; y en lo sucesivo previa recepción de la orden de compra (según sea la necesidad del área usuaria).	Almacén de clase I de la Sexta Brigada Blindada ubicado en el Km 1216 de la carretera Panamericana Sur, distrito de Ite, provincia Jorge Basadre departamento de Tacna.	De 08:00 a 16:00 horas
Alimentos No Percibles o Secos	Una vez por mes, computado a partir del día siguiente de la firma del contrato y notificación de la orden de compra; y en lo sucesivo previa recepción de la orden de compra (según sea la necesidad del área usuaria).		

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado al incremento del personal militar (OO, TCOS y SSO), por conceptos de destakes, cursos, maniobras, etc., el personal puede incrementarse, de la misma forma puede presentarse reducciones por movilización del personal a otras unidades a nivel nacional, por tal motivo, no es posible que la Entidad establezca con exactitud la cantidad anual ni mensual motivo por el cual las cantidades pueden variar en función a lo mencionado anteriormente.

PRORRATEO PARA EL CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSUAL DE BIENES AF-2022-JERO

PRODUCTO	U/M	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO
ITEM 01: VIVERES SECOS, VIVERES FRESCOS, ESPECERIAS Y CONDIMENTOS														
FIDEOS CODITO GRANDE	KG	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	54.220	650.640
FIDEOS CANUTO GRANDE	KG	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	54.221	650.655
FIDEOS TALLARIN	KG	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	54.223	650.670
SEMOLA	KG	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	1,902.480
LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	354.607	4,255.280
SAL YODADA	KG	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	137.401	1,648.816
LEVADURA SECA	KG	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	76.099
MANTECA VEGETAL	KG	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	63.416	760.992
MEJORADOR PARA PAN	KG	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	6.342	76.099
TOMATE ITALIANO	KG	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	5,073.280
ZANAHORIA	KG	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	422.773	5,073.280
CEBOLLA ROJA	KG	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	369.927	4,439.120
APIO	KG	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	264.233	3,170.800
PORO	KG	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	158.540	1,902.480
PLATANO	KG	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	810.309	9,723.710
HOT DOG	KG	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	34.083	409.000
MERMELADA DE FRUTA	KG	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	163.600
MANTEQUILLA	KG	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	13.633	163.600
QUESO	KG	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	34.118	409.420
PIMENTA DE OLOR NEGRA ENTERA	KG	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	190.248
OREGANO	KG	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	190.248
ACHIOTE MOLIDO	KG	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	190.248
PALILLO MOLIDO	KG	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	15.854	190.248
AJI NO MOTO	KG	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	507.328
COMINO MOLIDO	KG	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	13.740	164.881
SILLAO	LT	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	507.328
VINAGRE BLANCO	LT	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	507.328
AJI AMARILLO	KG	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	14.797	177.565
CULANTRO	KG	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	42.277	507.328
MAZAMORRA DE FRUTAS	KG	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	14.179	170.150
GELATINA	KG	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	25.193	302.320
ITEM 02: CARNE DE RES, CARNE DE CERDO Y CARNE DE POLLO														
CARNE DE RES (FILETE)	KG	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	323.344	3,880.123
CARNE DE CERDO (DESHUESADO)	KG	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	348.852	4,186.221
POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUESTRO)	KG	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	1,134.207	13,610.486

NOTA: El requerimiento mensual podrá ser modificado (disminuir o aumentar) de acuerdo a la necesidad del área usuaria.

6. Otras consideraciones para la ejecución de las prestaciones.

6.1. Adelantos

La entidad no otorgará adelanto alguno.

6.2. Protocolos de Bioseguridad

En atención al Decreto Supremo N° 008-2020-SA (decreto supremo que declaró en emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa días calendario y dicta medidas de prevención y control del COVID-19) y al Decreto Supremo N° 044-2020-PCM (decreto supremo que declaró estado de emergencia nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la nación a consecuencia del brote del COVID-19) y sus complementos y modificatorias; la compañía de intendencia del Batallón de Servicios N° 6 de la 6a Brig Blin, como área usuaria, considera pertinente, que, el o los postores adjudicados con la Buena Pro deberán cumplir en estricto con la normatividad sobre el coronavirus y sus complementos y modificatorias (COVID-19) según les corresponda, para lo cual deberán revisar los siguientes links:

- **Normatividad sobre el estado de emergencia por coronavirus**

<https://www.gob.pe/institucion/pcm/colecciones/787-normativa-sobre-estado-de-emergencia-por-coronavirus>.

- **Normatividad sobre el coronavirus (COVID-19)**

<https://www.gob.pe/institucion/minsa/colecciones/749-normatividad-sobre-coronavirus-covid-19>.

- **Consultar los protocolos y procedimientos durante la emergencia**

<https://www.gob.pe/8998-consultar-los-protocolos-y-procedimientos-durante-la-emergencia>.

Al respecto, previo al perfeccionamiento de los contratos el CONTRATISTA deberá presentar un "Protocolo de Bioseguridad" para el internamiento de víveres secos y frescos según los ITEMS que le hayan sido adjudicados, para lo cual podrá adecuar los protocolos que se encuentran publicados en el tercer link, descrito anteriormente (consultar protocolos), debiendo verificar el sector al que pertenezcan según su actividad económica, el mencionado protocolo deberá ser aprobado por la ENTIDAD antes de la ejecución contractual (inicio de los internamientos).

6.3. Conformidad de los bienes

La conformidad de los bienes será otorgada por el Jefe de Almacén de Clase I quien integrará una comisión de recepción de bienes, los que se encargarán de la verificación de los bienes internados con la finalidad de que los proveedores cumplan con las especificaciones técnicas establecidas por el área usuaria, el responsable del almacén procederá a la verificación por muestreo para dar la conformidad del artículo, de encontrarse observaciones, los bienes serán

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	A.1 <u>Requisitos:</u> Inscripción vigente en la SUNAT con actividad de venta de alimentos, bebidas y tabaco.
	A.2 <u>Acreditación:</u> Presentación de ficha RUC. (CIR), constancia de información Registrada donde conste que su estado sea ACTIVO Y HABIDO y su actividad venta de alimentos, bebidas y tabaco. En el caso de consorcio cada integrante del consorcio debe acreditar el compromiso de ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito
	B.1 <u>Requisitos:</u> Para Abarrotes en General (fideos, sémola, leche, sal, manteca, hot dog, mermelada y mantequilla). Registro Sanitario Vigente emitido por DIGESA (para productos industrializados), pudiendo ser estas descargadas de internet, las mismas que el comité de selección dará por validas, siempre y cuando estén vigentes a la fecha de presentación de propuestas (no requieren registro sanitario los alimentos y bebidas en estado natural, estén o no envasados para su comercialización, como grano, frutas, hortalizas, entre otros) base legal: Artículo 102º y 103º del D.S. N° 007-98-SA. Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación, si el postor no tiene la condición de productor o fabricante no estará obligado a presentar dicha constancia.
	B.2 <u>Acreditación:</u> Copia simple del Registro Sanitario vigente de los productos ofertados expedidos por DIGESA. a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas. Copia simple del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación. Siendo solo aplicable a aquellos postores que tengan la condición de ser fabricantes, expedido por la Dirección Regional de Salud que establece la Ley General de Salud N° 26842, N° 65° al 69° del Decreto Supremo N° 007-98-SA y Decreto Supremo N° 004.2014-SA, la cual deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas con el objeto de asegurar las condiciones vigentes sanitarias e inocuidad de los bienes o alimentos procesados ofertados por el postor siempre y cuando le corresponda.
	C.1 <u>Requisitos:</u> Para Productos vegetales y otros (tomate, zanahoria, cebolla, apio, poro y plátano)

Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario en las operaciones lavado y limpieza como mínimo otorgado por el SENASA. La mencionada autorización no necesariamente deberá estar a nombre del postor, toda vez que, solo se busca conocer la procedencia de los bienes a contratar.

Nota.- El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

C.2 Acreditación:

Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario en las operaciones lavado y limpiado como mínimo otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

D.1 Requisitos: Para Productos cárnicos (CARNE DE RES Y CERDO)

Autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA. El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta a nuestra Entidad.

Autorización Sanitaria vigente de Establecimiento que realice el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG) que tenga como mínimo las actividades de cortado, limpiado, dividido y envasado El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta a nuestra Entidad.

Nota.- los requisitos antes señalados deben mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

D.2 Acreditación:

Copia simple de la Autorización de funcionamiento de matadero y/o faenamiento emitido por SENASA. Copia simple del documento de autorización del titular del matadero y/o faenamiento para emplear la autorización sanitaria de funcionamiento a favor del postor (si fuera el caso).

Copia simple del certificado de Autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA y vigente a la fecha de presentación de propuestas, según lo dispone el artículo 33° del DS N° 004-2011-AG. Copia simple del documento de autorización del titular del matadero y/o faenamiento para emplear la autorización sanitaria vigente de establecimiento a favor del postor (si fuera el caso).

Precisión N°1:

En atención al artículo N° 2 de la ley 30225 "Ley de Contrataciones del Estado" (Principio de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, etc.), se debe precisar que los postores (Persona Natural y/o Jurídicas) podrían dedicarse a más de una actividad económica según su FICHA RUC, por lo tanto, se podrían presentar casos en los que los postores sean también los titulares de las autorizaciones emitidas por el SENASA, para lo cual, dichas autorizaciones deberían ser aceptadas, con lo cual se estaría cumpliendo con la libertad de concurrencia, igualdad de trato y otros principios mencionados en el artículo N° 2 de la Ley N° 30225. Los requisitos para la carne de res y cerdo buscan garantizar la procedencia

del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

E.1 Requisitos: Para Productos Avícolas (POLLO)

Autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA. El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta a nuestra Entidad.

Autorización Sanitaria vigente de Establecimiento que realice el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG) que tenga como mínimo las actividades de cortado, limpiado, dividido y envasado. El titular de la autorización deberá autorizar, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta a nuestra Entidad.

Nota.- los requisitos antes señalados deben mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

E.2 Acreditación:

Copia simple de la Autorización de apertura y funcionamiento del centro de faenamiento para aves destinado al consumo humano emitido por el SENASA. Copia simple del documento de autorización del titular del matadero y/o faenamiento para emplear la autorización sanitaria de funcionamiento a favor del postor (si fuera el caso).

Copia simple de la Autorización sanitaria vigente del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por el SENASA. Copia simple del documento de autorización del titular del matadero y/o faenamiento para emplear la autorización sanitaria vigente de Establecimiento a favor del postor (si fuera el caso).

Precisión N°1:

En atención al artículo N° 2 de la ley 30225 "Ley de Contrataciones del Estado" (Principio de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, etc.), se debe precisar que los postores (Persona Natural y/o Jurídicas) podrían dedicarse a más de una actividad económica según su FICHA RUC, por lo tanto, se podrían presentar casos en los que los postores sean también los titulares de las autorizaciones emitidas por el SENASA, para lo cual, dichas autorizaciones deberían ser aceptadas, con lo cual se estaría cumpliendo con la libertad de concurrencia, igualdad de trato y otros principios mencionados en el artículo N° 2 de la Ley N° 30225. Los requisitos de la carne de pollo buscan garantizar la procedencia del producto avícola (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

F.1 Requisitos: Para Especerías y Condimentos (MEJORAMIENTO DE RANCHO)

Registro Sanitario vigente de los artículos que corresponda según normatividad vigente.

Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación de corresponder.

	<p>F.2 <u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente de los artículos que corresponda según normatividad vigente.</p> <p>Copia simple del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación.</p>
B	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: Ítem N° 1: Seiscientos mil con 00/100 Soles (S/ 600,000.00) e Ítem N° 2: Un millón con 00/100 Soles (S/ 1'000,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Para Ítem N° 1 e Ítem N° 2:</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de: Ítem N° 1: Cincuenta mil con 00/100 Soles (S/ 50,000.00) e Ítem N° 2: Noventa mil con 00/100 soles (S/ 90,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Víveres secos y víveres frescos para consumo humano.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁶, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo</p>

⁶ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

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

(...)

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

caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

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

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicada 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.

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">98 puntos</p>
B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro</p>	<p style="text-align: right;">(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001</p> <p style="text-align: right;">[02] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001</p> <p style="text-align: right;">0 puntos</p>

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p>organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.⁷</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación⁸, y estar vigente⁹ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁰

Importante

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

⁷ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

⁸ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

⁹ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁰ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

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.

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza 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 ULTIMO 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 ACCESORIAS¹²

"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 ULTIMO 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

¹² 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) accesoria(s), 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.

obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que se compromete a cumplir las

obligaciones derivadas del presente contrato, bajo sanción de quedar inhabilitado para contratar con el Estado en caso de incumplimiento.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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 CONTROVERSIAS¹³

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

¹³ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Ley de Contrataciones del Estado.

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”

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

licitación Pública N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁵

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.

¹⁴ 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.

¹⁵ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria**

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 ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁷ Ibídem.

¹⁸ Ibídem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁹

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.

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

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²²

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²² 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

licitación Pública N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²³ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²³ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁴ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ 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.

²⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁷ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ 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.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Nota para la Entidad

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

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

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM N° 1 E ITEM N° 2**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0845 – 1ra Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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