

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:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

1. *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.*
2. *La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.*

Elaboradas en enero de 2019

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

**MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
DIRECCIÓN DE SALUD DE LA MARINA**



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

**LICITACIÓN PÚBLICA
N° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA PACIENTES
HOSPITALARIOS**

PAC 198

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.

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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 : MARINA DE GUERRA DEL PERÚ
RUC N° : 20153408191
Domicilio legal : AV. VENEZUELA CUADRA 24 S/N. BELLAVISTA – CALLAO
Teléfono: : 01 514-7800, ANEXO 4212
Correo electrónico: : disamar.logistica@marina.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA PACIENTES HOSPITALARIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.
1	ACEITUNA EN BOTIJA EN SALMUERA	Kilogramo	800
2	ACELGA	Kilogramo	120
3	AJI AMARILLO	Kilogramo	12
4	AJÍ ROCOTO	Kilogramo	12
5	GLUTAMATO MONOSODICO	Kilogramo	240
6	AJONJOLI	Kilogramo	48
7	ALBAHACA	Kilogramo	24
8	ANÍS	Kilogramo	120
9	APÍO	Kilogramo	240
10	BETERRAGA	Kilogramo	300
11	BROCOLI	Kilogramo	2,400
12	CAFÉ INSTANTANEO	Kilogramo	20
13	CAIGUA CHILENA	Kilogramo	1,200
14	CAIGUA CRIOLLA	Kilogramo	720
15	CANELA CHINA EN POLVO	Kilogramo	18
16	CANELA ENTERA	Kilogramo	200
17	CANELA MOLIDA	Kilogramo	12
18	CEBOLLA CHINA	Kilogramo	240
19	CEBOLLA ROJA	Kilogramo	2,400
20	CHANCACA	Kilogramo	144
21	CHICHA DE JORA	Litro	180
22	CHINCHO	Kilogramo	9
23	CLAVO DE OLOR	Kilogramo	84
24	COCO RAYADO	Kilogramo	24
25	CACAO EN POLVO	Kilogramo	12
26	COL CHINA	Kilogramo	120

27	HOLANTAO	Kilogramo	60
28	COLAPIZ EN POLVO	Kilogramo	12
29	COLIFLOR	Kilogramo	504
30	CULANTRO	Kilogramo	36
31	CURRY EN POLVO	Kilogramo	6
32	ESPINACA	Kilogramo	720
33	ESTRAGON	Kilogramo	50
34	FLAN	Kilogramo	150
35	FRIJOL CHINO	Kilogramo	200
36	GALLETA DE SODA	Kilogramo	150
37	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA (FRESA, NARANJA, PIÑA)	Kilogramo	250
38	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA DE LIMON	Kilogramo	750
39	GUINDONES	Kilogramo	240
40	HABAS		100
41	HIERBABUENA	Kilogramo	24
42	HONGO SECO DESHIDRATADO	Kilogramo	24
43	HIGO	Kilogramo	240
44	HUACATAY	Kilogramo	24
45	KETCHUP	Kilogramo	120
46	KION	Kilogramo	72
47	LAUREL	Kilogramo	12
48	LECHE CONDENSADA 390 gr a 393 gr	Litro	12
49	MEZCLA LACTEA 390 gr a 395 gr	Kilogramo	7,000
50	LECHE ENTERA UHT x 1 LT	Litro	1,800
51	LECHUGA	Kilogramo	400
52	LENTEJAS	Kilogramo	100
53	MAÍZ MORADO	Kilogramo	120
54	ALMIDON DE MAIZ - MAICENA	Kilogramo	1,440
55	MANZANA DE AGUA	Kilogramo	500
56	MANZANA CHILENA	Kilogramo	5,400
57	MARACUYA	Kilogramo	120
58	MARGARINA VEGETAL	Kilogramo	1200
59	MELOCOTÓN (DURAZNO)	Kilogramo	1,500
60	MEMBRILLO	Kilogramo	1,200
61	MERMELADA SABORES SURTIDOS	Kilogramo	1,600
62	MOSTAZA	Kilogramo	120
63	NABO	Kilogramo	120
64	NUEZ MOSCADA	Kilogramo	12
65	OLLUCO	Kilogramo	2,400
66	OREGANO SECO DESHIDRATADO	Kilogramo	60
67	PACCHOY	Kilogramo	360
68	PALILLO MOLIDO DESHIDRATADO	Kilogramo	12
69	PAN DE MOLDE BLANCO	Kilogramo	1,080
70	PAN MOLIDO	Kilogramo	60

71	PAPA AMARILLA	Kilogramo	2,000
72	PAPRIKA DESHIDRATADA MOLIDA	Kilogramo	240
73	PASAS MORENAS	Kilogramo	180
74	PASTA DE TOMATE	Kilogramo	60
75	PECANAS	Kilogramo	40
76	PEREJIL	Kilogramo	60
77	PIMIENTO	Kilogramo	600
78	PIÑA GOLDEN	Kilogramo	780
79	PIÑA HAWAIANA	Kilogramo	780
80	PLATANO PALILLO	Kilogramo	345
81	POLVO DE HORNEAR	Kilogramo	12
82	QUESO FRESCO	Kilogramo	800
83	RABANITO	Kilogramo	120
84	ROMERO	Kilogramo	24
85	SALSA DE CHAMPIÑONES	Litro	12
86	SALSA DE OSTION	Kilogramo	12
87	SALSA AGRIDULCE SABOR A TAMARINDO	Kilogramo	50
88	SALSA A BASE DE PASTA DE SOYA Y SILLAO	Kilogramo	40
89	SEMOLA DE TRIGO	Kilogramo	240
90	SALSA DE SOYA - SILLAO OSCURO	Litro	240
91	SALSA DE SOYA CON CHAMPIÑONES	Litro	12
92	MEZCLA DESHIDRATADA SABOR CALDO DE POLLO	Kilogramo	24
93	SALSA A BASE DE FRIJOL NEGRO - SALSA TAUSI	Kilogramo	12
94	TOMATE	Kilogramo	1,000
95	TOMILLO	Kilogramo	24
96	ESENCIA DE VAINILLA	Litro	36
97	VINAGRE BLANCO	Litro	50
98	VINAGRE DE MANZANA	Litro	36
99	VINO TINTO SECO X 750 ML	Unidad	36
100	ZANAHORIA	Kilogramo	1,802
101	ZAPALLITO	Kilogramo	2,400

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 006-2025 de fecha 15 de abril del 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No 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 Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días calendarios, el cual inicia a partir del tercer día calendario después de la fecha de suscripción del contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA TENTATIVO DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1	ACEITUNA EN BOTIJA EN SALMUERA	KG	66	67	67	67	66	67	67	67	66	67	66	67	800
2	ACELGA	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
3	AJI AMARILLO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4	AJI ROCOTO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
5	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
6	AJONJOLI	KG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
7	ALBAHACA	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
8	ANIS	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
9	APIO	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
10	BETERRAGA	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
11	BROCOLI	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2,400
12	CAFÉ INSTANTANEO	KG	1.5	2	1.5	2	1.5	2	1.5	2	1.5	1.5	1.5	1.5	20
13	CAIGUA CHILENA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200
14	CAIGUA CRIOLLA	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
15	CANELA CHINA EN POLVO	KG	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	18
16	CANELA ENTERA	KG	16	17	16	17	17	17	17	17	16	17	16	17	200
17	CANELA MOLIDA	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
18	CEBOLLA CHINA	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
19	CEBOLLA ROJA	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2,400
20	CHANCACA	KG	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
21	CHICHA DE JORA	LT	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
22	CHINCHO	KG	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	9
23	CLAVO DE OLOR	KG	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
24	COCO RAYADO	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
25	CACAO EN POLVO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
26	COL CHINA	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
27	HOLANTAO	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
28	COLAPIZ EN POLVO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
29	COLIFLOR	KG	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	504
30	CULANTRO	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
31	CURRY EN POLVO	KG	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
32	ESPINACA	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
33	ESTRAGON	KG	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	50
34	FLAN	KG	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	150
35	FRIJOL CHINO	KG	16	17	16	17	17	17	17	17	16	17	16	17	200
36	GALLETA DE SODA	KG	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	150
37	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA (FRESA, NARANJA, PIÑA)	KG	21	21	21	21	21	21	20	21	20	21	21	21	250
38	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA DE LIMON	KG	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	62.5	750
39	GUINDONES	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
40	HABAS	KG	8	8	9	8	8	9	8	9	8	9	8	8	100

ITEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
41	HIERBABUENA	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
42	HONGO SECO DESHIDRATADO	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
43	HIGO	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
44	HUACATAY	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
45	KETCHUP	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
46	KION	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
47	LAUREL	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
48	LECHE CONDENSADA 390 gr a 393 gr	LT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
49	MEZCLA LACTEA 390 gr a 395 gr	KG	584	583	583	584	583	584	583	583	583	583	583	584	7,000
50	LECHE ENTERA UHT x 1 LT	LT	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1,800
51	LECHUGA	KG	33	33	33	34	33	34	33	34	33	34	33	33	400
52	LENTEJAS	KG	8	8	9	8	8	9	8	9	8	9	8	8	100
53	MAÍZ MORADO	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
54	ALMIDON DE MAÍZ - MAICENA	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1,440
55	MANZANA DE AGUA	KG	42	42	41	42	41	42	41	42	41	42	42	42	500
56	MANZANA CHILENA	KG	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5,400
57	MARACUYA	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
58	MARGARINA VEGETAL	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
59	MELOCOTÓN (DURAZNO)	KG	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1,500
60	MEMBRILLO	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200
61	MERMELADA SABORES SURTIDOS	KG	134	133	133	133	133	133	134	133	133	133	133	134	1,600
62	MOSTAZA	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
63	NABO	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
64	NUEZ MOSCADA	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
65	OLLUCO	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2,400
66	OREGANO SECO DESHIDRATADO	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
67	PACCHOY	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
68	PALILLO MOLIDO DESHIDRATADO	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
69	PAN DE MOLDE BLANCO	KG	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1,080
70	PAN MOLIDO	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
71	PAPA AMARILLA	KG	167	167	166	167	166	167	166	167	166	167	167	167	2,000
72	PAPRIKA DESHIDRATADA MOLIDA	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
73	PASAS MORENAS	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
74	PASTA DE TOMATE	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
75	PECANAS	KG	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	40
76	PEREJIL	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
77	PIMIENTO	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
78	PIÑA GOLDEN	KG	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	780
79	PIÑA HAWAIANA	KG	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	780
80	PLATANO PALILLO	KG	28.75	28.75	28.75	28.75	28.75	28.75	28.75	28.75	28.75	28.75	28.75	28.75	345
81	POLVO DE HORNEAR	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
82	QUESO FRESCO	KG	67	67	67	66	67	66	67	66	67	66	67	67	800
83	RABANITO	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
84	ROMERO	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
85	SALSA DE CHAMPIÑONES	LT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
86	SALSA DE OSTION	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
87	SALSA AGRIDULCE SABOR A TAMARINDO	KG	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	50
88	SALSA A BASE DE PASTA DE SOYA Y SILLAO	KG	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	40
89	SEMOLA DE TRIGO	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
90	SALSA DE SOYA - SILLAO OSCURO	LT	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
91	SALSA DE SOYA CON CHAMPIÑONES	LT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
92	MEZCLA DESHIDRATADA SABOR CALDO DE POLLO	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
93	SALSA A BASE DE FRUJOL NEGRO - SALSA TAUSI	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
94	TOMATE	KG	83	83	84	83	84	83	84	83	84	83	83	83	1,000
95	TOMILLO	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
96	ESENCIA DE VAINILLA	LT	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
97	VINAGRE BLANCO	LT	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	50
98	VINAGRE DE MANZANA	LT	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
99	VINO TINTO SECO X 750 ML	UN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
100	ZANAHORIA	KG	150	150	151	150	150	150	151	150	150	150	150	150	1,802
101	ZAPALLITO	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2,400

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar CINCO CON 00/100 SOLES (S/ 5.00) en Mesa de Partes de la División de Adquisiciones de la Dirección de Salud de la Marina.

Importante

El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.

- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 32187, Ley de Endeudamiento del Sector Público del año Fiscal 2025
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado en adelante la Ley
- Reglamento de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado
- Directivas de OSCE
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) Copia de la Certificación de Principios Generales de Higiene de Codex Alimentarius (PGH) vigente del postor o Acta de Control Sanitario expedido por el Centro de Salud del Ministerio de Salud que acredite el correcto almacenamiento de productos terminados industrializados perecibles y no perecibles destinados a consumo humano de acuerdo a lo establecido en el artículo 58-B y 58-E del Decreto Supremo 004-2014-SA que modifica el Decreto Supremo 007-98-SA.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

⁵ 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.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

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

Importante

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

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. 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 la Mesa de Partes de la División de Adquisiciones de la Oficina de Logística de la Dirección de Salud de la Marina, sito Av. Venezuela cuadra 24 S/N. Bellavista – Callao.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Almacén de Víveres del Centro Médico Naval “CMST”.
- Informe del funcionario responsable del Almacén de Víveres del Centro Médico Naval “CMST” emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Nota de Entrada de Almacén.

Dicha documentación se debe presentar en Oficina de Adquisiciones de la Oficina de Logística de la Dirección de Salud de la Marina, sito en Avenida Venezuela cuadra 24 S/N Bellavista – Callao.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1.1. Denominación de la Contratación

Adquisición de víveres para pacientes hospitalarios

3.1.2. Finalidad Pública (POI)

El presente procedimiento de selección tiene por finalidad la adquisición de productos de primera calidad de permitan elaborar alimentos nutritivos para el racionamiento de pacientes hospitalarios

3.1.3. Antecedentes:

El Centro Médico Naval "CMST", solicita el requerimiento para la Adquisición de insumos de productos de primera calidad de permitan elaborar alimentos nutritivos para el racionamiento del pacientes hospitalarios, correspondiente al periodo 2025 - 2026, con la finalidad de cumplir con la alimentación del personal de salud, lo cual contribuye con la atención oportuna de los pacientes que se encuentran hospitalizados.

3.1.4. Objetivos de la Contratación:

Contratar a la personal natural y/o jurídica que brinde el aprovisionamiento de víveres secos, frescos y mejoramiento de rancho correspondiente al racionamiento orgánico para la alimentación de pacientes hospitalarios.

3.1.5. Características y condiciones de los bienes a contratar

3.1.5.1 Descripción y cantidad de los bienes:

ITEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANT.
1	ACEITUNA EN BOTIJA EN SALMUERA	Kilogramo	800
2	ACELGA	Kilogramo	120
3	AJI AMARILLO	Kilogramo	12
4	AJÍ ROCOTO	Kilogramo	12
5	GLUTAMATO MONOSODICO	Kilogramo	240
6	AJONJOLI	Kilogramo	48
7	ALBAHACA	Kilogramo	24
8	ANÍS	Kilogramo	120
9	APÍO	Kilogramo	240
10	BETERRAGA	Kilogramo	300
11	BROCOLI	Kilogramo	2,400
12	CAFÉ INSTANTANEO	Kilogramo	20

13	CAIGUA CHILENA	Kilogramo	1,200
14	CAIGUA CRIOLLA	Kilogramo	720
15	CANELA CHINA EN POLVO	Kilogramo	18
16	CANELA ENTERA	Kilogramo	200
17	CANELA MOLIDA	Kilogramo	12
18	CEBOLLA CHINA	Kilogramo	240
19	CEBOLLA ROJA	Kilogramo	2,400
20	CHANCACA	Kilogramo	144
21	CHICHA DE JORA	Litro	180
22	CHINCHO	Kilogramo	9
23	CLAVO DE OLOR	Kilogramo	84
24	COCO RAYADO	Kilogramo	24
25	CACAO EN POLVO	Kilogramo	12
26	COL CHINA	Kilogramo	120
27	HOLANTAO	Kilogramo	60
28	COLAPIZ EN POLVO	Kilogramo	12
29	COLIFLOR	Kilogramo	504
30	CULANTRO	Kilogramo	36
31	CURRY EN POLVO	Kilogramo	6
32	ESPINACA	Kilogramo	720
33	ESTRAGON	Kilogramo	50
34	FLAN	Kilogramo	150
35	FRIJOL CHINO	Kilogramo	200
36	GALLETA DE SODA	Kilogramo	150
37	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA (FRESA, NARANJA, PIÑA)	Kilogramo	250
38	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA DE LIMON	Kilogramo	750
39	GUINDONES	Kilogramo	240
40	HABAS		100
41	HIERBABUENA	Kilogramo	24
42	HONGO SECO DESHIDRATADO	Kilogramo	24
43	HIGO	Kilogramo	240
44	HUACATAY	Kilogramo	24
45	KETCHUP	Kilogramo	120
46	KION	Kilogramo	72
47	LAUREL	Kilogramo	12
48	LECHE CONDENSADA 390 gr a 393 gr	Litro	12
49	MEZCLA LACTEA 390 gr a 395 gr	Kilogramo	7,000
50	LECHE ENTERA UHT x 1 LT	Litro	1,800
51	LECHUGA	Kilogramo	400
52	LENTEJAS	Kilogramo	100
53	MAÍZ MORADO	Kilogramo	120
54	ALMIDON DE MAIZ - MAICENA	Kilogramo	1,440
55	MANZANA DE AGUA	Kilogramo	500
56	MANZANA CHILENA	Kilogramo	5,400

57	MARACUYA	Kilogramo	120
58	MARGARINA VEGETAL	Kilogramo	1200
59	MELOCOTÓN (DURAZNO)	Kilogramo	1,500
60	MEMBRILLO	Kilogramo	1,200
61	MERMELADA SABORES SURTIDOS	Kilogramo	1,600
62	MOSTAZA	Kilogramo	120
63	NABO	Kilogramo	120
64	NUEZ MOSCADA	Kilogramo	12
65	OLLUCO	Kilogramo	2,400
66	OREGANO SECO DESHIDRATADO	Kilogramo	60
67	PACCHOY	Kilogramo	360
68	PALILLO MOLIDO DESHIDRATADO	Kilogramo	12
69	PAN DE MOLDE BLANCO	Kilogramo	1,080
70	PAN MOLIDO	Kilogramo	60
71	PAPA AMARILLA	Kilogramo	2,000
72	PAPRIKA DESHIDRATADA MOLIDA	Kilogramo	240
73	PASAS MORENAS	Kilogramo	180
74	PASTA DE TOMATE	Kilogramo	60
75	PECANAS	Kilogramo	40
76	PEREJIL	Kilogramo	60
77	PIMIENTO	Kilogramo	600
78	PIÑA GOLDEN	Kilogramo	780
79	PIÑA HAWAIANA	Kilogramo	780
80	PLATANO PALILLO	Kilogramo	345
81	POLVO DE HORNEAR	Kilogramo	12
82	QUESO FRESCO	Kilogramo	800
83	RABANITO	Kilogramo	120
84	ROMERO	Kilogramo	24
85	SALSA DE CHAMPIÑONES	Litro	12
86	SALSA DE OSTION	Kilogramo	12
87	SALSA AGRIDULCE SABOR A TAMARINDO	Kilogramo	50
88	SALSA A BASE DE PASTA DE SOYA Y SILLAO	Kilogramo	40
89	SEMOLA DE TRIGO	Kilogramo	240
90	SALSA DE SOYA - SILLAO OSCURO	Litro	240
91	SALSA DE SOYA CON CHAMPIÑONES	Litro	12
92	MEZCLA DESHIDRATADA SABOR CALDO DE POLLO	Kilogramo	24
93	SALSA A BASE DE FRIJOL NEGRO - SALSA TAUSI	Kilogramo	12
94	TOMATE	Kilogramo	1,000
95	TOMILLO	Kilogramo	24
96	ESENCIA DE VAINILLA	Litro	36
97	VINAGRE BLANCO	Litro	50
98	VINAGRE DE MANZANA	Litro	36
99	VINO TINTO SECO X 750 ML	Unidad	36

100	ZANAHORIA	Kilogramo	1,802
101	ZAPALLITO	Kilogramo	2,400

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
<p>ACEITUNA EN BOTIJA EN SALMUERA</p> <p>CARACTERISTICAS: FRUTO DE VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADO, SANO, COSECHADO EN ESTADO DE MADUREZ</p>
<p>ACELGA</p> <p>TIPO: FRESCO</p> <p>CARACTERISTICAS: PRODUCCION DE HOJAS VERDE OSCURAS GRANDES LIMPIAS LIBRES DE SUSTENCIAS EXTRAÑAS INSECTOR PARASITOS</p> <p>CAUDAD: PRIMERA</p>
<p>AJI AMARILLO</p> <p>TIPO: FRESCO</p> <p>PRESENTACION: POR KILLOS. TAMAÑO GRANDES Y UNIFORME, OPTIMO ESTADO DE MADUREZ, LIMPIOS Y SANOS Y EXENTOS DE PODREDUMBRE O DETERIORO DE PRIMERA CALIDAD</p>
<p>AJI ROCOTO</p> <p>TIPO FRESCO</p> <p>PRESENTACIÓN POR KILO, TAMAÑO GRANDE Y UNIFORME, ÓPTIMO ESTADO DE MADUREZ, LIMPIOS SANOS Y EXCEPTOS DE PODREDUMBRE O DETERIORO</p> <p>CALIDAD PRIMERA</p>
<p>GLUTAMATO MONOSODICO</p> <p>CARACTERITICAS: ES LA SAL SODICA DEL ACIDO GLUTAMICO, SAZONADOR UTILIZADO POR SUS PROPIEDADES DE REALZAR LOS SABORES</p>
<p>AJONJOLI</p> <p>CARACTERISTICAS: SEMILLAS RICAS EN ACIETE. DE FORMA ABOVADA DE COLOR CAFÉ BLANCO, NO DEBERÁ CONTENER MATERIAS EXTRAÑAS PARASITOS NI INSECOS. NO DEBERÁ PRESENTAR ALTERACIONES POR ATAQUE DE MICROORGANISMOS</p>
<p>ALBAHACA</p> <p>TIPO: FRESCO</p> <p>CARACTERISTICAS: BUEN ESTADO SIN ATAQUE DE INSECTOS. SIN PARÁSITOS EN LA PARTE INTERNA Y EXTERNA DE LAS HOJAS, FRESCAS GRANDES, COLOR VERDE INTENSO EN EL LADO SUPERIOR Y VERDE GRIS EN EL INTERIOR Y LIMPIAS.</p> <p>CALIDAD: PRIMERA CALIDAD</p>
<p>ANIS</p> <p>SUSTANCIA DE ORIGEN VEGETAL, DESHIDRATADA EMPLEADA PARA SAZONAR O MEJORAR EL SABOR DE LOS ALIMENTOS. ES OBTENIDO DE LOS FRUTOS DEL PIMPINELLA ANISSUM.</p>
<p>APIO</p> <p>TALLOS BIEN FORMADOS, PECÍOLOS GRUESOS, COMPACTOS (NO SIGNIFICATIVAMENTE ABULTADOS O ARQUEADOS), POCO</p>

<p>CURVADOS, UNA APARIENCIA FRESCA Y HOJAS COLOR VERDE CLARO. LOS APIOS NO PRESENTARÁN SÍNTOMAS DE RANCIDEZ, NI SABORES, NI OLORES QUE INDIQUEN SU DESCOMPOSICIÓN, ESTARÁN LIBRES DE HUMEDAD SIN HOJAS SECAS NI RASGOS DE DESCOMPOSICIÓN (PUDRICIÓN).</p>
<p>BETERRAGA TIPO: FRESCA CARACTERÍSTICAS: DE CA8EZA GRANDE, FRESCO LIMPIO EN BUEN ESTADO DE MADURACIÓN, SIN GRIETAS NI SUSTANCIAS EXTRAÑAS. INSECTOS O PARÁSITOS. LIBRE DE PICADURAS. CALIDAD: DE PRIMERA</p>
<p>BROCOLI TIPO: FRESCA CARACTERISTICAS: BUEN ESTACO DE MADDUREZ. COLOR VERDE INTENSO. TEXTURA FIRME. GRANDE. LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS; INSECTOS O PARÁSITOS. CALIDAD: DE PRIMERA CALIDAD</p>
<p>CAFÉ INSTANTANEO EL CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO ES EL PRODUCTO COMERCIAL CONSISTENTE EN UN POLVO FLUIDO, DE COLOR, SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICOS, OBTENIDOS POR LA DESHIDRATACIÓN DEL EXTRACTO ACUOSO DE GRANOS DE CAFÉ TOSTADOS Y MOLIDOS, PUDIENDO SER EL POLVO ADICIONANDO AROMAS Y ACEITES PROVENIENTES EXCLUSIVAMENTE DE CAFÉ TOSTADO.</p>
<p>CAIGUA CHILENA TIPO: FRESCA TIENE UN COLOR QUE VA DEL VERDE OSCURO AL VERDE CLARO O AMARILLO CLARO CASI BLANCO. CUANDO ESTÁ TIERNO PRESENTA UNA CÁSCARA LUSTROSA Y CONSISTENCIA DURA. PUEDE ESTAR CUBIERTO POR ESPINAS O NO. LA CAIGUA SIN ESPINAS TIENE UNA APARIENCIA MÁS LISA Y PUEDE PRESENTAR MENOS HENDIDURAS QUE LA CAIGUA CON ESPINAS. CADA CAIGUA TIENE UNA SEMILLA AMPLIA Y CHATA, LLAMADA PEPITA, QUE ES COMESTIBLE ADEMÁS DE LA PULPA</p>
<p>CAIGUA CRIOLLA TIPO FRESCA ES UNA BAYA TURGENTE, INDEHISCENTE, OVOIDE A OBLONGO, APUNTADO, CON LA PORCIÓN DISTAL DECURVADA, Y ALGO APLANADO. MIDE DE 10-20 CM DE LARGO POR 3-8 DE ANCHO. LA SUPERFICIE IRREGULAR, CON VETAS OSCURAS, PUEDE SER LISA O ALGO ESPINOSA. SU COLOR VARÍA DEL VERDE OSCURO AL BLANCO. PRESENTA ESTRÍAS LONGITUDINALES EN SU SUPERFICIE. EL MESOCARPIO DE COLOR BLANCO (DE 3-4 MM DE GROSOR), ES ESPONJOSO Y CONSTITUYE LA PARTE COMESTIBLE CON UN SABOR SEMEJANTE AL DEL PEPINO</p>
<p>CANELA CHINA EN POLVO TIPO EN POLVO</p>

<p>CARACTERÍSTICAS POSEE UN COLOR MARRÓN CLARO Y SU AROMA ES DELICADO CON UNA TEXTURA Y SABOR SUAVE Y ALGO PICANTE CALIDAD PRIMERA</p>
<p>CANELA ENTERA</p> <p>TIPO: FRESCA</p> <p>CARACTERISTICAS ENTERAS EN RAJAS DE COLOR Y SABOR</p> <p>CARACTERISTICAS COLOR CAFÉ INTENSO NO DEBE ESTAR PARTIDA DE SABOR AGRADABLE Y DULZÓN NO DEBE REPRESENTAR SIGNOS DE INFESTACION O INFECCION EN BOLSA PLASTICA RESISTENTE A LA MANIPULACION</p> <p>CALIDAD PRIMERA</p>
<p>CANELA MOLIDA</p> <p>CARACTERISTICAS DE COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO COLOR CAFÉ INTENSO DE SABOR AGRADABLE DULZÓN. NO DEBE PRESENTAR SIGNOS DE INFESTACIÓN O CONTAMINACIÓN CON ALGUNA OTRA SUSTANCIA</p> <p>ENVASADA A GRANEL EN BOLSA PLÁSTICA RESISTENTE A LA MANIPULACIÓN</p> <p>CALIDAD: PRIMERA</p>
<p>CEBOLLA CHINA</p> <p>TIPO: FRESCA</p> <p>CARACTERISTICAS: COLA DE COLOR VERDE INTENSO EN BUEN ESTADO SIN PUNTAS MARCHITAS O AMARILLAS, LIBRE DE SUCIEDAD. DEBERÁ SEÑALAR EL TIEMPO MINIMO DE VENCIMIENTO.</p> <p>CALIDAD: DE PRIMERA CALIDAD</p>
<p>CEBOLLA ROJA</p> <p>TIPO: FRESCA</p> <p>LAS CEBOLLAS ROJAS O ALLIUM CEPA DE BASE CARNOSA E HINCHADA CONSTITUYE EL BULBO FORMADO POR NUMEROSAS CAPAS GRUESAS Y CARNOSAS AL INTERIOR.</p> <p>DEBERÁ SER ROJA CRIOLLA DE PRIMERA CALIDAD, COLOCADA EN MALLAS DE CINCUENTA (50) KG., NO DEBERÁ PRESENTAR SÍNTOMAS DE RANCIDEZ NI SABORES, NI OLORES QUE INDIQUEN SU DESCOMPOSICIÓN, DEBERÁ ESTAR LIBRE DE HUMEDAD SIN HOJAS SECAS NI RASGOS DE DESCOMPOSICIÓN (PUDRICIÓN).</p>
<p>CHANCACA</p> <p>CARACTERÍSTICAS: PRODUCTO DULCE, SOLIDO</p> <p>OBTENIDO DE LA EVAPORACION DE JUGO DE CAÑA DE AZUCAR Y LA CRISTALIZACION DE LA SACAROSA. DE COLOR MARRON OSCURO Y DE CONSISTENCIA SOLIDA Y COMPACTA. DEBERA ESTAR EXENTA DE DEFECTOS COMO MANCHAS DE COLOR CAMARAS DE AIRE CONSISTENCIA BLANDA DESPOSTILLADA O PARTIDA, INFESTADA DE INSECTOS. PRESENCIA DE IMPUREZAS O MATERIA EXTRAÑA</p>
<p>CHICHA DE JORA</p> <p>CARACTERISTICAS: BEBIDA A BASE DE LA FERMENTACION COLOR, OLOR. SABOR Y CONSISTENCIA CARACTERISTICAS LIBRE DE</p>

IMPUREZAS CAUDAD: PRIMERA
CHINCHO TIPO: FRESCA CARACTERISTICAS: PLANTA HERBACEA AROMATICA. HOJAS DE FORMA LANCÉOLADAS, REDONDAS Y ASERRADAS A LOS BORDES DE COLOR VERDE CON UN GRADO DE MADUREZ. LIBRE DE MAGULLADURAS, NI SEÑALES DE PODREDUMBRE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS INSECTOS. MOHOS. HONGOS CAUDAD: PRIMERA
CLAVO DE OLOR TIPO: FRESCO CARACTISTICA: COLCR MARRÓ OSCURO. TEXTURA DURA Y ÁSPERA SABOR Y OLOR PROPIOS DEL PRODUCTO SANO. SIN ENFERMEDADES. LIMPIO SIN MATERIALES EXTRAÑOS LIBRE DE PRESENCIA DE PLAGAS EXENTAS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL LJ8RE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS.
COCO RAYADO PRESENTACIÓN A GRANEL EN BOLSA PLÁSTICA RESISTENTE A LA MANIPULACIÓN X 1 KG. DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO FRESCO NO DURO NI RESECO. DEBERÁ TENER ROTULADO LA MARCA. SEGURIDAD: CONTIENE REGISTRO SANITARIO FECHA DE VENCIMIENTO. CALIDAD: DE PRIMERA
CACAO EN POLVO TIPO: EN POLVO CARACTERISTICA: ELABORADO POR MEDIO DE LA REDUCCIÓN DE LA MANTECA MEDIANTE EL USO DE PRENSAS HIDRÁULICAS Y DISOLVENTES ALIMENTARIOS ESPECIALES, EN POLVO SIN GRUMOS Y SIN PRESENCIA DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, LIGERAMENTE AMARGO. LIBRE DE SABORES INDESEABLES
COL CHINA TIPO FRESCO CARACTERÍSTICAS SON HOJAS SUPERPUESTAS QUE NACEN DE UN GRUESO TALLO COMESTIBLE DE COLOR VERDE INTENSO, FIRME AL TACTO, SIN MAGULLADURAS NI SEÑALES DE PODREDUMBRE, NO SE EVIDENCIARÍA RESTOS DE ARENA, INSECTOS, MOHOS, HONGOS Y OTROS AJENOS AL PRODUCTO CALIDAD: DE PRIMERA
HOLANTAO TIPO FRESCO CARACTERÍSTICAS FORMA DE VAINA APLANADA, COMESTIBLE DE COLOR VERDE ESMERALDA, HD DE TEXTURA FIRME AL TACTO, DE GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, SIN MAGULLADURAS NI SEÑALES DE PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS CALIDAD DE PRIMERA
COLAPIZ EN POLVO TIPO POLVO CARACTERÍSTICAS: SUSTANCIA ORGÁNICA EN POLVO

NITROGENADA OBTENIDA POR HIDRÓLISIS DEL COLÁGENO EN LA PIEL, TEJIDO CONJUNTIVO BLANCO Y HUESOS DE ANIMALES, SIN SABOR, NEUTRA, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CALIDAD PRIMERA
COLIFLOR TIPO FRESCA CARACTERÍSTICAS; CABEZA FLORAL EN FORMA DE ÁRBOL DE COLOR BLANCO BRILLANTE DE TEXTURA FIRME AL TACTO CON UN GRANO DE MADUREZ ÓPTIMO, NO DEBE PRESENTAR PODREDUMBRE, NO SE EVIDENCIARÍA RESTOS DE ARENA, INSECTOS, MOHOS, HONGOS Y OTROS AJENOS AL PRODUCTO CALIDAD DE PRIMERA
CULANTRO TIPO FRESCO CARACTERÍSTICAS COLOR VERDE INTENSO BRILLANTE, NO DEBERÁ PRESENTAR BARRO EN LA SUPERFICIE CALIDAD DE PRIMERA
CURRY EN POLVO CARACTERÍSTICAS COLOR SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, DEBE MANTENER EL AROMA Y SABOR EN LOS PRODUCTOS TERMINADOS, DEBE ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS
ESPINACA TIPO FRESCO CARACTERÍSTICA DE HOJAS ALARGADAS GRANDES Y DE COLOR VERDE CON UN GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, LIBRE DE MAGULLADURAS NI SEÑALES DE PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTOS, MOHOS, HONGOS CALIDAD DE PRIMERA
ESTRAGON ES UNA HIERBA CULINARIA CUYAS HOJAS (FRESCAS O SECAS) SE EMPLEAN COMO CONDIMENTO DE CARNES O PARA PREPARAR SALSAS, VINAGRES Y MOSTAZAS,
FLAN TIPO INSTANTÁNEO CARACTERÍSTICAS POLVO GRANULADO SIN GRUMOS NI OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS DE COLOR AMARILLO Y SABOR VAINILLA
FRIJOL CHINO TIPO: FRESCO EL FRIJOL ES LA PLANTA HERBÁCEA QUE SE CULTIVA PARA CONSUMIR SUS HOJAS Y DEBE ESTAR EN ESTADO FRESCO.
GALLETA DE SODA TIPO DE SODA CARACTERÍSTICAS SON PIEZAS DE FORMA REGULAR OBTENIDAS DEL AMASADO DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, MANTECA, LEUDANTES Y OTROS INSUMOS PERMITIDOS LA QUE ES LAMINADA Y COCIDA OBTENIENDO SU FORMA Y ESTRUCTURA

CARACTERÍSTICA Y CROCANTE Y EL COLOR VA DESDE CREMA CLARO A MARRÓN PARDO
<p>MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA</p> <p>SABORES: FRESA, NARANJA, PIÑA</p> <p>TIPO: POLVO GRANULADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO DERIVADO DE LA HIDRÓLISIS PARCIAL DEL COLÁGENO CONTENIDO EN LAS PIELES Y TEJIDOS CONECTIVOS DE ORIGEN ANIMAL SABOR FRESA, NARANJA Y PIÑA</p>
<p>MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR POSTRE DE GELATINA</p> <p>SABORES: LIMON</p> <p>TIPO: POLVO GRANULADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO DERIVADO DE LA HIDRÓLISIS PARCIAL DEL COLÁGENO CONTENIDO EN LAS PIELES Y TEJIDOS CONECTIVOS DE ORIGEN ANIMAL SABOR LIMON</p>
<p>GUINDONES</p> <p>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO PROVENIENTE DE LAS CIRUELAS DE CALIDAD PRIMERA, FRESCAS Y MADURAS, LAS CUALES HAN SIDO DESHIDRATADAS ADEMÁS DE PASAR POR UN PROCESO DE LIMPIADO Y TIERNIZADO, SIENDO DEBIDAMENTE SELECCIONADA</p>
<p>HABAS</p> <p>TIPO FRESCO</p> <p>CARACTERÍSTICAS VAINAS ALARGADAS DE COLOR VERDE BRILLANTES Y DE FRUTO BLANCO CON UN GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, LIBRE DE MAGULLADURAS NI SEÑALES PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS INSECTOS MOHOS Y HONGOS CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>HIERBA BUENA</p> <p>TIPO FRESCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE FORMA LANCEOLADAS CON BORDES DENTADOS DE COLOR VERDE BRILLANTE CON UN GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, LIBRE DE MAGULLADURAS NI SEÑALES PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTOS, MOOSE Y HONGOS CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>HIGO</p> <p>EL HIGO ES EL PRODUCTO DE DESECACIÓN DEL HIGO FRESCO. AL REDUCIRSE CONSIDERABLEMENTE EL CONTENIDO DE AGUA (DE APROXIMADAMENTE UN 80% A SOLO UN 30%) SE OBTIENE UN PRODUCTO CON UN LARGO PERIODO DE CONSERVACIÓN</p>
<p>HONGOS SECO DESHIDRATADO</p> <p>TIPO SECO</p> <p>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO RESULTANTE DE LA DESHIDRATACIÓN DEL HONGO BOLETUS LÚTEOS FRESCO Y MADURO DEBIDAMENTE SELECCIONADAS</p>
<p>HUACATAY</p> <p>TIPO FRESCA</p>

<p>CARACTERÍSTICAS LANCEOLADAS DENTADAS Y DE OLOR FUERTE, CON UN GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, LIBRE DE MAGULLADURAS, NI SEÑALES PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTOS, MOHOS Y HONGOS CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>KET-CHUP CARACTERÍSTICAS ENVASADO HERMÉTICAMENTE EN SACHET, LIBRE DE TODA MATERIA EXTRAÑA COMO CORTEZAS, GRUMOS, NO CONTIENE SUSTANCIA FORÁNEA A LA NATURALEZA PROPIA DEL KETCHUP, COLOR SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO</p>
<p>KION TIPO FRESCO CARACTERÍSTICAS BUEN ESTADO SIN ATAQUE DE INSECTOS, SIN PARÁSITOS EN LA PARTE INTERNA Y EXTERNA CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>LAUREL CARACTERÍSTICAS SE OBTIENE DE LAS HOJAS SANAS LIMPIAS DE LAURUS NOBILIS, DEBERÁ ESTAR EXCEPTO DE INSECTOS VIVOS, MATERIA TERROSA, PARÁSITOS, MOHOS, SUCIEDADES Y MICROORGANISMOS CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>LECHE CONDENSADA DE 390 GR A 393 GR. ES LECHE DE VACA A LA QUE SE LE HA EXTRAÍDO AGUA Y AGREGADO AZÚCAR, LO QUE RESULTA EN UN PRODUCTO ESPESO Y DE SABOR DULCE QUE PUEDE CONSERVARSE DURANTE VARIOS AÑOS ENVASADO SIN REFRIGERACIÓN MIENTRAS NO SE HAYA ABIERTO</p>
<p>MEZCLA LACTEA PESO NETO: 390 – 395 GR. ENVASE: HOJALATA O TETRABRIK EMPAQUE: CAJA DE CARTÓN CORRUGADO RESISTENTE AL MANIPULEO Y ALMACENAMIENTO. VIDA ÚTIL: 03 MESES MÍNIMOS REQUISITOS SENSORIALES: COLOR: BLANCO - CREMOSO. SABOR Y OLOR: CARACTERÍSTICO. ASPECTO: LÍQUIDO HOMOGÉNEO</p>
<p>LECHE ENTERA UHT PESO NETO: 1 LT. ENVASE: TETRABRIK EMPAQUE: CAJA DE CARTÓN CORRUGADO RESISTENTE AL MANIPULEO Y ALMACENAMIENTO. VIDA ÚTIL: 03 MESES MÍNIMOS</p>

<p>REQUISITOS SENSORIALES: COLOR: BLANCO - CREMOSO. SABOR Y OLOR: CARACTERÍSTICO. ASPECTO: LÍQUIDO UNIFORME</p>
<p>LECHUGA</p> <p>TIPO: FRESCO CARACTERÍSTICAS HORTALIZA CONFORMADA POR HOJAS ALARGADAS Y CON BORDES REDONDEADOS Y RIZADOS DE COLOR VERDE BRILLANTE Y TALLOS BLANQUECINOS, LIBRE DE MAGULLADURAS NI SEÑALES PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS INSECTOS MOHOS Y HONGOS CALIDAD DE PRIMERA PESO PROMEDIO DE UNA LECHUGA ES DE 300 GRAMOS</p>
<p>LENTEJAS</p> <p>LA LENTEJA ES EL GRANO MADURO PROCEDENTE DE LA ESPECIE LENS CULINARIS MEDIKUS. ES UNA LEGUMINOSA DE GRANO SECO. ESTAR EXENTOS DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS Y DE INSECTOS VIVOS, MUERTOS O EN CUALQUIERA DE SUS ESTADÍOS. ESTAR EXENTOS DE MATERIAS EXTRAÑAS INORGÁNICAS QUE REPRESENTEN UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA.</p>
<p>MAÍZ MORADO</p> <p>MAÍZ QUE SE CARACTERIZA POR SER LA ÚNICA EN EL MUNDO EN POSEER LA CORONTA, BRÁCTEAS Y LOS GRANOS DE COLOR MORADO A CAUSA DE UN PIGMENTO NATURAL DENOMINADO ANTOCIANINA</p>
<p>ALMIDON DE MAIZ - MAICENA</p> <p>CARACTERÍSTICAS POLISACÁRIDO OBTENIDO A TRAVÉS DE LA MOLIENDA HÚMEDA LAS DIVERSAS VARIEDADES DE ZEA MAÍZ L FAMILIA DE LAS GRAMÍNEAS POLVO FINO Y HOMOGÉNEO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CALIDAD PRIMERA</p>
<p>MANZANA DE AGUA</p> <p>TIPO FRESCO CARACTERÍSTICAS CÁSCARA LISA, FRESCA, SIN MAGULLADURAS, PULPA FIRME Y AROMÁTICA, LIBRE DE GOLPES Y MANCHAS OSCURAS CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>MANZANA CHILENA</p> <p>TIPO FRESCO CHILENA ROJA CARACTERÍSTICAS FRUTO DEL MANZANO CON UN GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, DE CONSISTENCIA FIRME Y NO ARENOSA, NO DEBE PRESENTAR SEÑALES DE PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTOS, MOHOS, HONGOS Y OTROS</p>

MARACUYA

FRUTA OBTENIDA DE LA FAMILIA PASSIFLORACEAE, QUE SE SUMINISTRAN FRESCAS AL CONSUMIDOR, DESPUÉS DE SU PREPARACIÓN Y ENVASADO ESTAR ENTERAS. PRESENTAR UNA APARIENCIA FRESCA. SER DE CONSISTENCIA FIRME. ESTAR SANAS, Y EXENTAS DE PODREDUMBRE O DETERIORO QUE HAGAN QUE NO SEAN APTAS PARA EL CONSUMO. ESTAR LIMPIAS Y EXENTAS DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA VISIBLE. ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTAS DE PLAGAS Y DAÑOS CAUSADOS POR ELLAS, QUE AFECTEN AL ASPECTO GENERAL DEL PRODUCTO. ESTAR EXENTAS DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, SALVO LA CONDENSACIÓN CONSIGUIENTE A SU REMOCIÓN DE UNA CÁMARA FRIGORÍFICA. ESTAR EXENTAS DE CUALESQUIERA OLORES Y/O SABORES EXTRAÑOS. ESTAR DOTADAS DE UN TALLO/PEDÚNCULO QUE DEBE LLEGAR HASTA EL PRIMER NUDO. EXENTAS DE HUNDIMIENTOS. EXENTAS DE GRIETAS.

MARGARINA VEGETAL

PRESENTACIÓN: 10 KG

ENVASE: BOLSA POLIETILENO

EMPAQUE: CAJA DE CARTÓN CORRUGADO RESISTENTE A MANIPULEO

VIDA ÚTIL: 3 MESES (MÍNIMO)

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS:

- OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.

REQUISITOS FÍSICOS - QUÍMICO:

- CONTENER CLORURO DE SODIO EN UNA CANTIDAD MAYOR DEL 0,25% DEL PESO DEL PRODUCTO FINAL.
- NO DEBERÁ CONTENER PARTÍCULAS EXTRAÑAS.
- CONTENER UN MÍNIMO DE 80 % DE ACEITES O GRASAS, SOBRE EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO.
- PUNTO DE FUSIÓN: 37 - 40° C MÁX.}
- IND. PERÓXIDO MAG/KG. MÁX. 5%
- ACIDEZ % (EX-AC. OLEICO): MÁX. 0.35%
- DEBERÁ CONTENER COMO MÁXIMO 5% DE LECHE.
- HUMEDAD MÁXIMA: 18%
- SE PERMITIRÁ EL USO DE LOS ADITIVOS Y COLORANTES INDICADOS EN LA NTP 209.012.
- SE USARAN SUSTANCIAS SABORIZANTES NATURALES O SINTÉTICAS PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA

MELOCOTON (DURAZNO)

FRESCO

FRUTO DENOMINADO BOTÁNICAMENTE DRUPA. ES DE GRAN TAMAÑO, REDONDO, RODEADO DE UNA PIEL FINA VELLOSA Y FÁCILMENTE PELABLE. LA CARNE ES DE UN COLOR ENTRE AMARILLENTO Y BLANQUECINO, DULCE, JUGOSA Y DESPRENDE UN AGRADABLE AROMA. LA PRESENCIA DE HUESOS PARTIDOS ES FUNCIÓN DE LA VARIEDAD

MEMBRILLO

TIPO FRESCO

<p>CARACTERÍSTICAS FRUTA DEL ÁRBOL MEMBRILLERO DE CONSISTENCIA FIRME Y SIN MANCHAS OSCURAS, DE COLOR CREMA Y LIGERAMENTE AMARILLA, NO DEBE PRESENTAR PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTOS, MOHOS, HONGOS Y OTROS CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>MERMELADA SABORES SURTIDOS CARACTERÍSTICAS PRODUCTO DE CONSISTENCIA PASTOSA O GELATINOSA, ELABORADA CON EL 100% DE PULPA DE FRUTA, DEBERÁ TENER COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO A LA FRUTA</p>
<p>MOSTAZA CARACTERÍSTICAS SALSA ELABORADA A PARTIR DE SEMILLA DE MOSTAZA PRESELECCIONADA</p>
<p>NABO TIPO FRESCO HORTALIZA DE COLOR BLANCO Y ESTÁ CUBIERTA POR UNA PIEL FINA DE COLOR AMARILLO O BLANCO, INCLUSO A VECES VERDE O PÚRPURA. LA FORMA PUEDE SER REDONDA, APLANADA O CILÍNDRICA.</p>
<p>NUEZ MOSCADA CARACTERÍSTICA DEBE PRESENTAR UN AROMA RICO, CÁLIDO, FRESCO, AROMÁTICO, DE COLOR MARRÓN OSCURO, APARIENCIA FIRME SECO Y DURA, DEBE ESTAR EXENTO A RESIDUOS DE SUSTANCIAS TÓXICAS, IMPUREZAS, SUSTANCIAS EXTRAÑAS, DEBE ESTAR LIBRE DE PRESENCIA DE PLAGAS Y PROTEGIDO DE LA HUMEDAD CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>OLLUCO TIPO FRESCO CARACTERÍSTICAS TUBÉRCULO ENTERO DE COLOR BLANCO AMARILLENTO CUBIERTO POR UNA PIEL FINA DE COLOR AMARILLO, ROSADO O UNA COLORACIÓN ROJA O ANARANJADA, NO DEBE PRESENTAR SEÑALES DE PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTOS, MOHOS, HONGOS Y OTROS HOLA CALIDAD PRIMERA</p>
<p>OREGANO TIPO SECO ENTERO DESHIDRATADO CARACTERÍSTICAS HIERBAS AROMÁTICAS EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS Y COLOR VERDE CARACTERÍSTICOS AL PRODUCTO, DE SECADO UNIFORME LIBRE DE MOHO U OTROS AGENTES EXTRAÑOS AL PRODUCTO, EN PERFECTO ESTADO HIGIÉNICO Y DE TEXTURA HOMOGÉNEA CALIDAD DE PRIMERA</p>
<p>PACCHOY TIPO FRESCO CARACTERÍSTICAS VERDURA CON TALLO BLANQUECINO Y HOJAS DE COLOR VERDE LISAS QUE FORMAN UN MANOJO, SABOR ES</p>

SUAVE Y SABROSO CALIDAD PRIMERA
PALILLO MOLIDO DESHIDRATADO TIPO MOLIDO CARACTERÍSTICAS CÚRCUMA SELECCIONADAS SECAS Y MOLIDAS IDEALES PARA CONSERVAR Y GARANTIZAR NATURALMENTE EL AROMA Y SABOR QUE SE REQUIERE AL 100% NATURAL
PAN DE MOLDE BLANCO PAN CUYA MASA SE ENRIQUECE CON MANTEQUILLA O LECHE Y SE HORNEA DENTRO DE UN MOLDE O LATA. GRACIAS A ESTO, EL PAN RESULTANTE TIENE UNA CORTEZA BLANDA Y DORADA, Y UNA MIGA SUAVE Y ESPONJOSA.
PAN MOLIDO ES EL PAN QUE HA SIDO FINAMENTE PICADO MEDIANTE UN RADIADOR. SU TEXTURA HARINOSA SE EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PLATOS Y ALIMENTOS EN FORMA DE REBOZADO, EMPANADO, GRATINADO O COMO MEDIO AGLUTINANTE PARA MASAS CÁRNICAS
PAPA AMARILLA CARACTERISTICAS FORMA REDONDEADA. PIEL BLANCAS CON PIGMENTOS MORADOS, PERO MÁS CONCENTRADOS EN LAS CEJAS. PULPA DE COLOR AMARILLO
PAPRIKA DESHIDRATADA MOLIDA TIPO MOLIDA CARACTERÍSTICAS PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA DE FRUTOS MADUROS Y DESECADOS DE CAPSICUM ANNUUM PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS SOLANÁCEAS
PASAS MORENAS CARACTERÍSTICAS LAS UVAS PEPAS SON UN PREPARADO DE UVAS SECAS SANAS SIN PEPAS MADURAS SIN IMPUREZAS EXENTA DE MATERIA VEGETAL EXTRAÑAS, PÉNDULOS PORCIÓN DE LA RAMA O TALLO NO PODREDUMBRE Y/O FERMENTACIÓN
PASTA DE TOMATE CARACTERÍSTICAS PASTA DE TOMATE CONCENTRADO SIN PIEL SIN PEPAS HERMÉTICAMENTE CERRADO, NO DEBERÁ PRESENTAR ABOLLADURAS, OXIDACIÓN Y ABOMBADO
PECANAS CARACTERÍSTICAS PRODUCTO UNIFORME TAMAÑO, PELADAS, LIBRE DE TODA MATERIA EXTRAÑA PRESENTACIÓN PECANAS A GRANEL POR KILOS, ENVASADO EN BOLSAS PLÁSTICAS RESISTENTE A LA MANIPULACIÓN CON EL ROTULADO DE LA MARCA CALIDAD DE PRIMERA
PEREJIL TIPO FRESCA CARACTERÍSTICAS PLANTA HERBÁCEA DE COLOR VERDE INTENSO BRILLANTE DE 1° DE MADUREZ ÓPTIMO, NO DEBE PRESENTAR SEÑALES DE PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS,

INSECTOS, MOHOS, HONGOS Y OTROS CALIDAD PRIMERA
PIMIENTO TIPO FRESCO CARACTERÍSTICAS ES UNA VERDURA DE TAMAÑO GRUESO, CARNOSO Y DE TAMAÑO MEDIANO, SU PIEL ES ROJA BRILLANTE Y LISA, SIN MANCHAS, SU CARNE FIRME Y DE SABOR SUAVE, TIENE UN TALLO VERDE Y RÍGIDO CALIDAD PRIMERA
PIÑA GOLDEN CARACTERÍSTICAS LA PULPA ES DE COLOR CREMA CLARO Y JUGOSA, DE SABOR DULCE LIGERAMENTE ÁCIDO, DE CONSISTENCIA JUGOSA Y GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO CALIDAD PRIMERA
PIÑA HAWAIANA TIPO FRESCA CARACTERÍSTICAS LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO BRILLANTE, FIRME DE SABOR DULCE LIGERAMENTE ÁCIDO, DE CONSISTENCIA FIRME Y GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO CALIDAD PRIMERA
PLATANO PALILLO ES LA VERSIÓN AMPLIADA DE UN PLÁTANO DE SEDA: MIDE ENTRE 20 Y 25 CM. SU CÁSCARA ES AMARILLA CON MANCHAS NEGRAS, Y SU INTERIOR, LIGERAMENTE ROSA
POLVO DE HORNEAR PRESENTACIÓN EN BOLSA PLÁSTICO RESISTENTE A LA MANIPULACIÓN, HERMÉTICAMENTE SELLADO, LIBRE DE TODA MATERIA EXTRAÑA SEGURIDAD DEBERÁ SEÑALAR EL TIEMPO MÍNIMO DE VENCIMIENTO
QUESO FRESCO PRESENTACIÓN: MOLDE 1 KG A 1.5 KG PASTEURIZADO ENVASE: BOLSA PLÁSTICA POLIETILENO ROTULADO EMPAQUE: CAJA CARTÓN CORRUGADO VIDA ÚTIL: 15 DÍAS (MÍNIMO) REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS: COLOR: BLANCO CARACTERÍSTICO OLOR Y SABOR: CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO AUSENCIA DE CONSERVADORES Y MATERIA EXTRAÑA TEXTURA: FIRME (SIN PRESENCIA DE SUERO)
RABANITO TIPO FRESCO CARACTERÍSTICA DE FORMA REDONDA DE COLOR ROJO Y DE PULPA COLOR BLANCO DE TEXTURA FIRME AL TACTO CON UN GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, EL PRODUCTO DEBE ESTAR SIN MAGULLADURAS NI SEÑALES DE PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTO, MODOS Y HONGOS CALIDAD PRIMERA

<p>ROMERO</p> <p>TIPO FRESCO</p> <p>CARACTERÍSTICA HIERBA LEÑOSA CON FOLLAJE SIEMPRE VERDE Y FLORES BLANCAS, ROJAS , PURPURAS O AZULES CON UN GRADO DE MADUREZ ÓPTIMO, EL PRODUCTO DEBE ESTAR SIN MAGULLADURAS NI SEÑALES DE PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTO, MODOS Y HONGOS</p> <p>CALIDAD PRIMERA</p>
<p>SALSA DE CHAMPIÑONES</p> <p>VARIANTE DE SALSA DE SOJA QUE SE ENRIQUECE CON LA ADICIÓN DE CHAMPIÑONES, LO QUE LE BRINDA UN SABOR TERROSO Y UNA TEXTURA SUAVE</p>
<p>SALSA DE OSTION</p> <p>CARACTERÍSTICA SALSA VISCOSA DE COLOR MARRÓN OSCURO ELABORADA CON LAS ESENCIAS DE LAS OSTRAS CON ADITIVOS DE CAMELO, PROPORCIONANDO UN SABOR QUE ORGANIZA LOS POTENCIADORES DE SABOR</p>
<p>SALSA AGRIDULCE SABOR A TAMARINDO</p> <p>CARACTERÍSTICAS ENVASE DE BOTELLA DE VIDRIO O PLÁSTICO TRANSPARENTE CON ETIQUETA DEL PRODUCTO DE FÁBRICA, CON REGISTRO SANITARIO VIGENTE CON UNA FECHA MÍNIMA DE 6 MESES DE VENCIMIENTO DEL PRODUCTO</p>
<p>SALSA A BASE DE PASTA DE SOYA Y SILLAO</p> <p>SALSA CUYA FÓRMULA ES BASADA EN PASTA DE SOYA, SILLAO, AZÚCAR Y AJOS.</p>
<p>SEMOLA DE TRIGO</p> <p>CARACTERÍSTICA ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS GRANOS DE TRIGO TOTALMENTE MADUROS Y SANOS Y POCO MOLIDOS, DEBERÁ ESTAR LIBRE DE TODA SUSTANCIA O CUERPO EXTRAÑO AA SU NATURALEZA</p>
<p>SALSA DE SOYA - SILLAO OSCURO</p> <p>CARACTERÍSTICAS LA SALSA DE SOYA O SALSA DE SOJA TAMBIÉN CONOCIDA COMO CIAO ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR LAS SEMILLAS DE SOYA</p>
<p>SILLAO DE SOYA CON CHAMPIÑONES</p> <p>VARIANTE DE SALSA DE SOJA QUE SE ENRIQUECE CON LA ADICIÓN DE CHAMPIÑONES, LO QUE LE BRINDA UN SABOR TERROSO Y UNA TEXTURA SUAVE</p>
<p>MEZCLA DESHIDRATAAD SABOR CALDO DE POLLO</p> <p>TIPO EN CUBOS</p> <p>CARACTERÍSTICAS ES CUBO ENRIQUECIDO Y CONCENTRADO, PREPARADO CON POLLO CON LEGUMBRES Y FINAS ESPECIAS PARA REALZAR EL SABOR DE LAS COMIDAS DÁNDOLES UN TOQUE ESPECIAL</p>
<p>SALSA A BASE DE FRIJOL NEGRO - SALSA TAUSI</p> <p>CARACTERÍSTICA SALSA DE PASTA DE SOJA NEGRA FERMENTADA,</p>

EL PRODUCTO NO DEBERÁ PRESENTAR SÍNTOMAS DE RANCIDEZ, SABORES, COLORES U OLORES QUE INDIQUEN DESCOMPOSICIÓN
<p>TOMATE</p> <p>NO DEBERÁ PRESENTAR ALTERACIONES PRODUCIDAS POR AGENTES EXTRAÑOS COMO. INSECTOS, TIERRA Y LARVAS. EL PRODUCTO NO DEBERÁ PRESENTAR SÍNTOMAS DE RANCIDEZ NI SABORES, COLORES U OLORES QUE INDIQUEN SU DESCOMPOSICIÓN. EL TOMATE NO DEBERÁ SER DE INJERTO. LOS TOMATES DEBERÁN SER COLOCADOS EN CAJAS DEBIDAMENTE ACOMODADAS DE FORMA QUE EL PRODUCTO NO SE MALRATE, SIN PAPEL QUE CUBRA EL PRODUCTO</p>
<p>TOMILLO</p> <p>TIPO FRESCO</p> <p>CARACTERÍSTICAS PLANTA SILVESTRE AROMÁTICA DE TALLOS LEÑOSOS Y MUY RAMOSOS, HOJAS PERENNES Y PEQUEÑAS BLANQUECINAS POR EL ENVÉS, FLORES BLANCAS O ROSADAS AGRUPADAS EN ESPIGA</p> <p>CALIDAD PRIMERA</p>
<p>ESENCIA DE VAINILLA</p> <p>CARACTERÍSTICAS PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE GRANOS SECOS LIMPIOS Y CLASIFICADOS DEL TRIGO SOMETIDO A UN PROCESO DE SEPARACIÓN EN LA CÁSCARA Y OBTENER UN GRANO SEMI PULIDO</p>
<p>VINAGRE BLANCO</p> <p>ES EL OBTENIDO POR LA FERMENTACIÓN ACÉTICA DEL VINO.</p>
<p>VINAGRE DE MANZANA</p> <p>ES UN TIPO DE VINAGRE ELABORADO DE LA FERMENTACIÓN DE LOS AZÚCARES, YA SEA DEL JUGO DE MANZANA O DE SIDRA. LA FERMENTACIÓN AERÓBICA SUELE CONVERTIRSE EN ÁCIDO MÁLICO O EN ÁCIDO ACÉTICO</p>
<p>VINO TINTO SECO X 750 ML</p> <p>TIPO DE VINO PROCEDENTE MAYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS TINTAS, CON LA ELABORACIÓN PERTINENTE PARA CONSEGUIR LA DIFUSIÓN DE LA MATERIA COLORANTE QUE CONTIENEN LOS HOLLEJOS DE LA UVA.</p>
<p>ZANAHORIA</p> <p>DEBERÁ ESTAR CONFORMADA POR UNA MISMA VARIEDAD (ES DECIR COLOR, FORMA Y TAMAÑO). DEBERÁN SER FRESCAS, SIN GRIETAS, MORDEDURAS Y RAJADURAS.</p>
<p>ZAPALLITO</p> <p>TIPO FRESCO</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE FORMA CILÍNDRICA Y FIRME AL TACTO, DEBE ESTAR SIN MAGULLADURAS NI SEÑALES DE PODREDUMBRE, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, INSECTOS, MOHOS Y HONGOS</p> <p>CALIDAD PRIMERA</p>

3.1.5.3 Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas/o sanitarias, reglamentos y demás normas

No Aplica

3.1.5.4 Impacto ambiental

No Aplica

3.1.5.5 Condiciones de Operación: No Aplicable

3.1.5.6 Embalaje y Rotulado:

El producto del bien suministrado deberá estar acondicionado y provistos de medios suficientes para proteger de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto del bien, al medio ambiente.

Marcado y Rotulado: Información de etiquetas contendrá el nombre, instrucciones de uso, fecha última envoltura detalle y características.

Embalaje primario o envase: Definido por el Registro Sanitario en caso de productos industrializados.

Embalaje secundario: Protege al embalaje primario.

Embalaje Terciario: Es aquel que está destinado a soportar grandes cantidades de embalaje secundario a fin de que estos no se dañen o deteriore en el proceso de transporte y almacenamiento entre la fábrica y el consumidor final.

3.1.5.7 Modalidad de ejecución:

Todo el material será entregado a todo costo por el Contratista y puesta en ejecución en la Dependencia usuaria y de acuerdo a los cronogramas de internamiento según contrato.

3.1.5.8 Transporte:

Los gastos de transporte, seguro, flete y otros relacionados a la entrega del producto, serán asumidos por el Contratista, asimismo deberá contar con la documentación necesaria para su circulación y reunir las condiciones de seguridad, de acuerdo a la naturaleza de los bienes a ser transportados.

Los vehículos estarán acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición de los productos al ambiente, los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimentarios.

3.1.5.9 Seguro:

Estará a cargo y responsabilidad del Contratista, correspondiente al vehículo de transporte y para el personal que participa en el traslado del producto.

3.1.5.10 Garantía Comercial:

Emitido por el proveedor del producto del bien a ofertar o comercializadora debidamente acreditada, contra defectos de mal estado y/o descomposición del producto del bien a entregar, especificando el periodo de garantía que cumple la misma, en el cronograma de recepción del producto.

Causales que determinan la devolución y reemplazo del producto

- Cuando se encuentre en mal estado de conservación y no cumpla con las reglas sanitarias o haya expirado la fecha de vencimiento
- Cuando el embalaje y/o envase se encuentra perforado o en mal estado y haya afectado al producto.
- Contra embalajes y envases deformados (achataados)
- Contra la pérdida total de los bienes contratados antes de su internamiento

- en el almacén del contratista
- Cuando el rotulo de los productos no se indica fecha de envasado y vencimiento

De presentarse alguna de las causales antes mencionadas, el contratista efectuará el reemplazo inmediato de los productos afectados.

Periodo mínimo de garantía

El periodo de garantía se computa a partir de la fecha de recepción y conformidad de los bienes. Las fechas de vencimiento requerida para los productos es como sigue:

- Verduras y frutas QUINCE (15) días de garantía
- Víveres secos UN (1) mes de garantía
- Víveres frescos como mínimo QUINCE (15) días de garantía

3.1.5.11 Lugar y plazo de ejecución de la prestación:

Los productos serán internados en los almacenes del Centro Médico Naval, ubicado en la Avenida Venezuela cuadra 24 S/N Bellavista – Callao en horarios de 08:30 a 13:00 horas y estará sujeto a la verificación de su calidad, cantidad, peso, marca, unidad de medida, estado de conservación y embalaje, estando a cargo del Encargado del Almacén de Víveres del Centro Médico Naval “CMST”, después de esta hora los productos no serán recepcionados, cabe indicar que deberá respetarse el cronograma de fecha de entrega.

El proveedor deberá asegurar el suministro de los ítems durante el plazo de establecido en el cronograma tentativo de internamiento, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato y de acuerdo a sus respectivas cantidades estimadas.

Las entregas parciales serán de UN (1) día calendario de acuerdo a las cantidades requeridas por el área usuaria (Área de Cocina) en coordinación con el encargado del almacén de víveres, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y/o a la recepción de la orden de compra.

3.1.6. Requisitos y recursos del proveedor:

- 3.1.6.1** Para efectos de entrega del producto, el contratista (chofer, estibadores, etc.) deberá cumplir con las buenas prácticas de manipulación según el codex alimentario y con los procedimientos del Servicio de Nutrición del Equipo Funcional de Nutrición: traer consigo, uniforme de empresa limpia, toca o gorra que cubra totalmente el cabello, uñas cortas y limpias, bien afeitados y no deben presentar signos de enfermedad alguna.

3.1.7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación:

3.1.7.1 Otras obligaciones de la Entidad

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en forma mensual, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

3.1.7.2 Adelantos: No Aplica

3.1.7.3 Subcontratación: Se prohíbe la Subcontratación

3.1.7.4 Confidencialidad: No Aplica

3.1.7.5 Medidas de control durante la ejecución contractual:

A cargo del Jefe de Almacén de Víveres y el Jefe de Administración del Centro Médico Naval "CMST", quien dispondrá la verificación de la cantidad y calidad de los bienes adquiridos.

3.1.7.6 Forma de pago

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, 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.

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.

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.

3.1.7.7 Formula de Reajuste: No aplica de fórmula de reajuste

3.1.7.8 Otras penalidades Aplicables: Se aplicará al Contratista, cuando este incurra en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Marina de Guerra del Perú, le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al DIEZ (10%), del monto del contrato vigente o, de ser el caso del monto del ítem que debió ejecutarse. Según lo establecido en el Artículo 133° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

3.1.7.9 Responsabilidades por vicios ocultos: La conformidad de la prestación por parte de la Marina de Guerra del Perú, no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por el Artículo 40° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y el Artículo 146° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 350-2015-EF.
El plazo máximo de responsabilidad de El **CONTRATISTA** es de UN (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por La **MARINA**

3.1.7.10. Asimismo, el número máximo de consorciados es de DOS (2).

- El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 40%.
- El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 60%.

Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación. En ese sentido, cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente, las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución homologados, son de uso obligatorio.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a) Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos a nombre del postor o del proveedor de éste en estado vigente, otorgado por el Servicio Nacional Agraria – SENASA según dispone el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias complementarias. b) Registro Sanitario vigente de cada bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
	<p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> a) Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos a nombre del postor o del proveedor de éste en estado vigente, otorgado por el Servicio Nacional Agraria – SENASA según dispone el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias complementarias. b) Copia del Registro Sanitario vigente de cada bien, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> <p><i>Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:</i></p> <p><u>Requisitos:</u></p>

	<p><i>El postor debe contar con:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria</i> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.</i> <i>La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.</i>
--	---

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a UN MILLON SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 1'689,000.00), 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>Se consideran bienes similares a los siguientes Abarrotes en General</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 pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones</p>

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

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca 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".

se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <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>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	02 puntos
E. 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 organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹²</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹³, y estar vigente¹⁴ 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</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 02 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

¹² 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/>).

¹³ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁴ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	02 puntos
obtener el puntaje.	
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁵

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.

¹⁵ 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 PAGO¹⁶

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

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

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

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

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

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad,

cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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

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

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹				Sí	No
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

²⁰ 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° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²²		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²³		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

²¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

²² Ibidem.

²³ Ibidem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁴

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁴ 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° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA
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° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA
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° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA
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° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA

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] [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁷ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

.....
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.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA
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]”.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA**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 ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
1										
2										
3										
4										

²⁸ 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.

²⁹ 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.

³⁰ 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".

³¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³² 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.

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³
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 Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

ITEM [CONSIGNAR EL Nº DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2025 DISAMAR/LOGISTICA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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