

## **BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA**

**CONTRATACION DIRECTA N.º 01-2024-GR. LAMB-  
CMEA/OEC-1.**

**"CONTRATACION DE VIVERES SECOS, VERDURAS Y  
OTROS".**

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

## 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.

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VILLALOU RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE  
RUC N° : 20167652108  
Domicilio legal : Km 10 Carretera a Pimentel  
Teléfono: : 972172415  
Correo electrónico: : [abastocmea@gmail.com](mailto:abastocmea@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **CONTRATACIÓN DE VIVERES SECOS, VERDURAS Y OTRO.**

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DIRECTORAL N° 000183-2024-GR. LAMB/CMEA-D [515576073 - 3]

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DETERMINADOS (FONCOR).

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La entrega de los bienes de la presente convocatoria se prestarán en el plazo TRES (03) MESES y/o que se acabe con las entregas de las cantidades o hasta agotar stock establecidas en las EETT, lo que ocurra primero en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### 1.9. INVITACIÓN

La invitación se realizará por correo electrónico, al proveedor que cumplió con los términos de referencia.

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

#### 1.10. BASE LEGAL

- 1.10.1. Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- 1.10.2. Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- 1.10.3. Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- 1.10.4. Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- 1.10.5. Ley N° 27815, Ley de Código de Ética de la Función Pública.
- 1.10.6. Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- 1.10.7. Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado y modificatorias, en adelante el Reglamento.
- 1.10.8. Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 1.10.9. Directiva N° 003-2021-EF/54.01 "Disposiciones previas al Arrendamiento de Bienes Inmuebles por parte de los Ministerios, Organismos Públicos, Programas y Proyectos Especiales"

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

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"  
  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta debe llevar la rúbrica del postor invitado o de su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin; y se presentan por escrito, debidamente foliada, ó través del correo electrónico [abastocmea@gmail.com](mailto:abastocmea@gmail.com) y/o en físico por mesa de partes dirigido a la Unidad Funcional de Abastecimiento (Órgano Encargado de las Contrataciones), refiriendo la **Contratación Directa N° 01-2024-CMEA/OEC-1**.

Los documentos que acompañan la oferta se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por el traductor publico juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en idioma original.

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)<sup>3</sup>**
- f) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 5**. El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Código de cuenta interbancaria (CCI) (FORMATO N° 01).
- b) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

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

- c) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- d) Correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato (FORMATO N°02)
- e) Certificado de Registro Inmobiliario (CRI) con una antigüedad no mayor a treinta (30) días, emitido por la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP) o en su defecto emitir copia literal del registro predial.

### 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 de dos (2) días hábiles del registro en el SEACE del otorgamiento de la buena pro, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Colegio Militar "Elías Aguirre", sito en km 10 carretera a Pimentel - en el horario de 7:30am a 15:30 o a través del correo [abastocmea@gmail.com](mailto:abastocmea@gmail.com)

En un plazo que no puede exceder de los dos (2) días hábiles de presentados los documentos, la Entidad suscribe el contrato, u otorga un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de dos (2) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. A los dos (2) días hábiles como máximo de subsanadas las observaciones se suscribe el contrato.

### 2.5. FORMA DE PAGO

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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



La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora 301 Colegio Militar “Elías Aguirre”.

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

- Recepción y conformidad del Comité de Recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Guía de Remisión.

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### ESPECIFICACIONES TECNICAS

##### I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

###### 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

Contratación de Viveres Secos y otros.

###### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con viveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación y preparar alimentos para el personal de cadetes de nuestra IEPM Colegio Militar "Elias Aguirre", en base a una dieta alimentaria que permita una mejor eficiente atención a los usuarios.

###### 3. ANTECEDENTES

La Entidad realiza anualmente la contratación de alimentos que deben ser suministrados durante todo el año escolar

###### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:


Contratación de suministro de bienes de Viveres secos, y frescos para la alimentación proyectada de cadetes de la IEPM Colegio Militar Elias Aguirre, a partir del mes de octubre hasta diciembre del 2024. (Haciendo un cálculo por un total de 90 días).

###### 5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS

###### 5.1. Características y Condiciones:

###### 5.2. Características técnicas


Nº	Bien/Producto	Unid/med	Cantidad
1	Aceite vegetal comestible	Litro	1745
2	Arroz pilado Extra	Kg.	17125
3	Arveja partida calidad 1 - Extra	Kg.	712
4	Azúcar rubia domestica	Kg.	4760
5	Filete de atún en aceite vegetal	Lata	2127
6	Frijol bayo calidad 1- Extra	Kg.	485
7	Frijol caballero calidad 1 - Extra	Kg.	504
8	Frijol panamito calidad 1 - Extra	Kg.	483
9	Fideos cortos (cortados)	Kg.	576
10	Fideos largos	Kg.	1008
11	Hojuelas de avena	Kg.	678
12	Lenteja calidad 1 - Extra	Kg.	482
13	Sal de cocina	Kg.	550
14	Cebada tostada	Kg.	553
15	Chufño blanco molido	Kg.	564
16	Galleta de Soda	Cja x6 paq x 10und	257
17	Maizena	Kg.	381
18	Maní Entero sin tostar	Kg.	185
19	Sémola de trigo	Kg.	523
20	Soya molida	Kg.	517
21	Trigo entero	Kg.	369
22	Café molido	Kg	215

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

IEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUIRITUAY  
COORDINADOR DE CONTRATACIONES

23	Cocoa en polvo	Kg	216
24	Pasta Wantán	Kg	160
25	Canela entera	Kg.	32
26	Clavo de Olor entero	Kg.	22
27	Comino molido	Kg.	28
28	Flan instantáneo	Kg	277
29	Gelatina	Kg	769
30	Glutamato monosódico (sazonador)	Kg.	111
31	Guindones	Kg	215
32	Kétchup	Kg	154
33	Leche evaporada	Lata	6750
34	Mantequilla con sal	Kg	441
35	Mayonesa	Kg	503
36	Mermelada	Kg.	570
37	Mostaza	Kg	62
38	Pasas negras	Kg	257
39	Pimienta molida negra	Kg.	22
40	Sillao oscuro	Litro	257
41	Vinagre de vino tinto	Litro	433
42	Yogurt	Litro	1123
43	Ajo categoría primera	Kg.	1376
44	Choclo categoría Extra o primera	Uno	974
45	Col crespita calidad Extra	Kg.	915
46	Huevo de gallina calidad primera	Kg.	2206
47	Palta fuerte categoría Extra	Kg.	1057
48	Papa canchan calidad Extra	Kg.	3170
49	Papa Yungay calidad Extra	Kg.	2616
50	Yuca - categoría Extra	Kg.	1336
51	Zapallo macre - categoría primera	Kg.	3198
52	Mazorca de maíz morado categoría primera	Kg.	1137
53	Camote amarillo calidad primera	Kg.	2332
54	Camote morado	Kg.	362
55	Olluco	Kg.	423
56	Achiote molido	Kg.	65
57	Ají escabeche	Kg.	185
58	Apio	Kg.	247
59	Azafrán	Kg.	49
60	Beterraga	Kg.	557
61	Caigua	Kg.	176
62	Cebolla china	Kg.	109
63	Cebolla roja	Kg.	1350
64	Col china	Kg.	72
65	Choclo desgranado	Kg.	238

  
S-181501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR ALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



66	Brocoli	Kg.	215
67	Culantro	Kg.	165
68	Espinaca	Kg.	154
69	Huacatay	Kg.	53
70	Kion entero	Kg.	67
71	Lechuga criolla repollada	Uno	154
72	Nabo	Kg.	68
73	Perejil	Kg.	82
74	Pimiento	Kg.	109
75	Poroto	Kg.	185
76	Rocoto	Kg.	17
77	Tomate	Kg.	700
78	Hierba buena	Kg.	62
79	Zanahoria	Kg.	958
80	Zapallo loche	Kg.	378

ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES	
DENOMINACION DEL BIEN	1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	
DENOMINACION TECNICA	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	
CODIGO	5015151300002526	
CALIDAD:		
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 1 para aceite refinado, según corresponda, del Apéndice de la norma de la referencia.	Codex Stan 19-1981 (2019) Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales.
Olor y Sabor		
Material volátil a 105° C		
Impurezas insolubles		
Contenido de Jabón		
Hierro (Fe)		
Cobre (Cu)		
Índice Ácido	Cumplir con lo indicado en el numeral 4 de la norma de la referencia	
Índice de Peróxido		
Contaminantes		
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO	
CARACTERISTICAS	<p><b>Del bien:</b> El aceite Vegetal Comestible, o mezcla de los mismos en estado idóneo para el consumo humano, podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfatidos de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres presentes en los aceites, según indican los numerales 1 y 2 de la norma Codex CXS 19-1981 (2019).</p> <p><b>El envase:</b> El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitario y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>Vida útil de 12 meses desde la fecha de producción.</p>	

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

PESO NETO	Balde 20 Lts resistente a la manipulación, transporte almacenamiento y distribución.	
CANTIDAD	1745 litros	
DENOMINACION DEL BIEN	2. ARROZ PILADO SUPERIOR	
DENOMINACION TECNICA	ARROZ ELABORADO GRADO 1 - EXTRA	
CODIGO	5022110800261845	
DESCRIPCION	El arroz pilado extra, debe ser inocuo y apropiado para el consumo humano, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 205.011:2021.	
CALIDAD:		
Requisitos Generales y específicos	El arroz pilado debe: - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) que representen un peligro para la salud humana. - No debe contener insectos vivos, muertos o en cualesquiera de sus estados fisiológicos; granos mohosos, germinados, sucios. - Estar exento de hielén y polvillo.	
Clase y Longitud	La clase se debe asignar cuando por lo menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase correspondiente, y no más del 20% (en masa), son mezcla con cultivares de clases contrastantes. Clase - Longitud del grano entero Largo De 6,6 mm o más Mediano De 6,2 mm o más, pero menos de 6,6 mm Corto Menos de 6,2 mm	NTP 205.011:2021 ARROZ Arroz elaborado. Requisitos. 3ª Edición.
Grado	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.3 y tabla 2 para el arroz pilado superior de la NTP de la referencia.	
Contenido de humedad	Máximo 14%.	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo	
CARACTERISTICAS	De acuerdo a la longitud del grano, el arroz pilado superior puede ser clasificado en las siguientes clases, según el numeral 4.2.2 de la NTP 205.011:2021: - Largo - Mediano - Corto El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria Vida útil 6 meses desde la fecha de producción.	
PESO NETO	50 KGS	
INOCUIDAD	Según Cuadro de ITEM	Reglamento sobre Vigilancia y Control

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




		Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria
CANTIDAD	17125 kg.	
DENOMINACION DEL BIEN	3. ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA	
CODIGO	5042400300330409	
Requisitos Generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 de la NTP de la referencia	
Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 y la tolerancia establecida en la tabla 1 para el grado de calidad 1 Extra de la NTP de la referencia	
Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia	
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CARACTERISTICAS	Del bien: La arveja partida calidad 2 - superior deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios y exenta de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (mismo color, forma y otras características varietales), según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA autoridad nacional competente	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N.º 004-2011-AG y sus modificatorias.
CANTIDAD	712 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	4. AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
DENOMINACION TECNICA	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
CODIGO	5016150900278002	
CALIDAD:		
Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	
Aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2 de la NTP de la referencia.	
Polarización a 20°C, "Z		
Humedad % m/m		
Cenizas conductométricas % m/m		
Color a 420 nm, UI	Cumplir con lo indicado en la tabla 2 del numeral 6.1 de la NTP de la referencia.	NTP 207.007:2015 AZUCAR Azúcar Rubia. Requisitos

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

LE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

Azúcares reductores, % n/m		
Sustancias insolubles (Sedimentos) mg/kg.		
Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CARACTERISTICAS	<p><b>Del bien:</b> El Azúcar Rubia Domestica, deberá tener color amarillo pardo, sabor y olor característico, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen manipulación defectuosa del producto s/g lo indica el numeral 5 de la NTP 207.007:2015.</p> <p><b>El envase:</b> El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitario s/g el art. 118 del DS N.º 007-98-SA.</p> <p>La presentación en bolsa de papel de dos y tres pliegos de 50 kg, resistente a la manipulación transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>Vida útil 1 año desde la fecha de producción</p>	
FORMA DE PRESENTACION	BOLSA X 50 KG	
CANTIDAD	4760 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	5. FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	
DENOMINACION TECNICA	CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	
CODIGO	501215380003425	
CARACTERÍSTICAS GENERAL	<p>El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies Thunnus alalunga, Thunnus albacares, Thunnus atlanticus, Thunnus obesus, Thunnus maccoyii, Thunnus thynnus, o Thunnus tonggol, precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.</p>	
CRACTERISTICAS ESPECIFICAS	<p>El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.</p> <p>El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del</p>	


  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LE.PM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



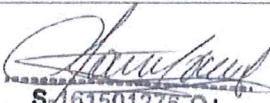
	<p>envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).</p> <p>El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.</p>	
<b>Factores de calidad</b>	<p>Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse dentro de las siguientes tolerancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El número total de unidades defectuosas, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;</li> <li>- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.</li> </ul>	
<b>Defectos</b>	Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:	
<b>Materias extrañas</b>	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	<p>NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición</p>
<b>Olor y sabor</b>	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
<b>Textura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o</li> <li>- Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o</li> <li>- Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido</li> </ul>	
<b>Alteraciones del color</b>	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
<b>Materias objetables</b>	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente 1.	Manual sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y

  
S-161501278-07  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

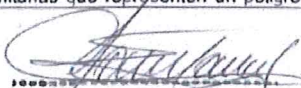
  
**JULIO CESAR QUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.
Envase y embalaje	<p>Envase y embalaje El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.</p> <p>Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.</p> <p>Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016- SANIPES-DE, y su modificatoria.</p>	
Rotulado	<p>Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTPCODEX STAN 70:2019, 8.1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).</p> <p>El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012- 2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.</p>	
CANTIDAD	2127 latas.	
DENOMINACION DEL BIEN	6. FRIJOL BAYO CALIDAD 1 EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	FRIJOL BAYO MOCHICA GRADO DE CALIDAD 1 – EXTRA	
CODIGO	5042180100329899	
CARACTERISTICAS	<p>Del bien: El frijol bayo calidad 1 - superior se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p>	
Uniformidad	Cumplir en lo indicado con el numeral 6.1 y tabla 1 (según el grado de calidad 2- superior de la NTP de la referencia)	<p>NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición</p>
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.	

  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



	de la NTP de la referencia	
Sanidad y aspectos	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y tabla 1 (según el grado de calidad 2-superior de la NTP de la referencia)	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CANTIDAD	485 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	7. FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	FRIJOL CABALLERO GRADO CALIDAD 1 – EXTRA	
CODIGO	5042180100329905	
CARACTERISTICAS	Del bien: El frijol caballero calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.	
Uniformidad	Cumplir en lo indicado con el numeral 6.1 y tabla 1 (según el grado de calidad 2-superior de la NTP de la referencia)	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2. de la NTP de la referencia	
Sanidad y aspectos	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y tabla 1 (según el grado de calidad 2-superior de la NTP de la referencia)	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
CANTIDAD	504 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	8. FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	FRIJOL PANAMITO MOLINERO GRADO DE CALIDAD 1 – EXTRA	
CODIGO	5042180100329914	
CARACTERISTICAS	El frijol panamito calidad 1 - extra se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro	

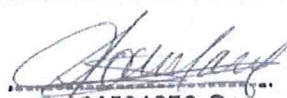
  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

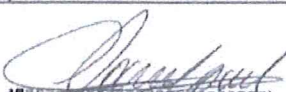
  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.	
<b>Uniformidad</b>	Cumplir en lo indicado con el numeral 6.1 y tabla 1 (según el grado de calidad 2-superior de la NTP de la referencia)	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición
<b>Humedad</b>	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2. de la NTP de la referencia	
<b>Sanidad y aspectos</b>	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 y tabla 1 (según el grado de calidad 2-superior de la NTP de la referencia)	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias.
<b>FORMA DE PRESENTACION</b>	BOLSA X 50 KG	
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	KILOGRAMO	
<b>CANTIDAD</b>	483 KG.	
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>9. FIDEOS CORTOS (CORTADOS)</b>	
<b>Denominación técnica</b>	PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO	
<b>CODIGO</b>	5019290200002561	
<b>Unidad de medida</b>	KILOGRAMO	
<b>Descripción general</b>	Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.	
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>Del bien</b> Los fideos cortos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016. Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.	
<b>CALIDAD</b>		
<b>Humedad</b>	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
<b>Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)</b>	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
<b>Color</b>	Característico	
<b>Sabor y olor</b>	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	


  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
<b>Envase y/o embalaje</b>	<p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p>	
<b>Rotulado</b>	<p>El rotulado de los envases de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016.</p> <p>Además, el rotulado de los envases de fideos cortos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.</p>	
<b>CANTIDAD</b>	576 KG.	
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>10. FIDEOS LARGOS</b>	
<b>DENOMINACION TECNICA</b>	PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO	
<b>CODIGO</b>	5019290200002614	
<b>Unidad de medida</b>	KILOGRAMO	
<b>Descripción general</b>	Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.	
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010:2016.</p> <p>Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.</p>	
<b>CALIDAD</b>		
<b>Humedad</b>		
<b>Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)</b>	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	NTP 206.010:2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
<b>Color</b>	Característico	
<b>Sabor y olor</b>	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente1	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
<b>Envase y/o embalaje</b>	El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.	
<b>Rotulado</b>	El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016. Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.	
<b>CANTIDAD</b>	1008 KG.	
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	11. HOJUELA DE AVENA	
<b>DENOMINACION TECNICA</b>	HOJUELAS DE AVENA	
<b>CODIGO</b>	5022110100002693	
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p><b>Del bien:</b> Las hojuelas de avena es el producto obtenido de granos de avena (avena, sativa, previamente limpiados, secados, estabilizado, descascarados cortados transversalmente o no pre cocidos o no y que han sido aplastados para forma de hojuelas, escamas o copos, pudiendo o no estar agregado de sustancias nutritivas u otros ingredientes permitidos.</p> <p>Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016).</p> <p>Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad no mayor de 12.0%</li> <li>- Proteína: mínimo 10.5%</li> <li>- Calidad: primera</li> <li>- Sabor y olor: las hojuelas de avena tendrán un color cremoso, brillante y uniforme, poseerán un sabor y olor natural, por lo que estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso.</li> </ul> <p><b>El envase:</b> Las hojuelas de avena deberán envasarse en bolsa de 10 kg que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas,</p>	

  
S 161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina	
Requisitos físicos: - Tamaño de partículas - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (hojuela de avena normal en lo que corresponde) de la NTP de la referencia	NTP 205.050.2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016.
Requisitos fisicoquímicos	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia	
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO	
FORMA DE PRESENTACION	Bolsa x 10 KGS	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificaciones y regulación complementaria
CANTIDAD	678 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	12. LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	LENTEJA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA	
CODIGO	5042450100330415	
CARACTERISTICAS	Del bien: La lenteja calidad 2 - extra deberá ser inocua y apta para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales); exenta de semillas tóxicas o nocivas, según indican los numerales 6.1 y 6.2.3 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019). La lenteja calidad 2 - superior se clasificará de acuerdo a su calibre en los siguientes tamaños, según indica el numeral 5.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019): Calibre: 2	
REQUISITOS GENERALES	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1 de la NTP de la referencia	NTP 205.022:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos. 2ª Edición
CONTENIDO HUMEDAD	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP de la referencia	
GRADO DE CALIDAD	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2.2 y la tolerancia para el grado de calidad 2 - superior establecida en la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
CALIBRE	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	

  
S-161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N.º 044-2011-AG y sus modificatorias.	
FORMA DE PRESENTACION	BOLSA X 50 KG		
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO		
CANTIDAD	482 KG.		
DENOMINACION DEL BIEN	13. SAL YODADA DE COCINA		
DENOMINACION TECNICA	SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA		
CODIGO	5017155000003453		
Unidad de medida	KILOGRAMO		
Descripción general	Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría gruesa, con o sin adición de anti humectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.		
CARACTERISTICAS	<b>Del bien</b> La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006. La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.		
<b>CALIDAD</b>			
<b>Requisitos sensoriales</b>			
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
<b>Requisitos físico químicos</b>			
1. Humedad	Máximo 0,5%		
2. Pureza	Mínimo 99,1%		
3. Granulometría: debe pasar	• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (Nº 10): Mínimo 75% • Tamiz ITINTEC 177 µm (Nº 80): Máximo 30%		
4. Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0%		
<b>5. Impurezas</b>			
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15%		
- Sulfato (SO4)	Máximo 0,4%		
- Calcio (Ca++)	Máximo 0,2%		
- Magnesio (Mg++)	Máximo 0,2%		
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
- Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/K		
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg		
- Bario (Ba++)	Exenta		
- Materia nitrogenadas	Exenta		
- Boratos	Exenta		
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.			
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y	


  
S/161501276-04  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



Yodo (en forma de yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	PIENSOS Reglamento del Decreto Ley N° 17387, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 ppm (o mg/Kg de sal)	Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM, Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.
<b>Envase y/o embalaje</b>	El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.	
<b>Rotulado</b>	El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006: - nombre del producto; - declaración de los ingredientes; - nombre y dirección del fabricante; - nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional; - número de Registro Sanitario; - fecha de vencimiento; - código o clave de lote; - el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal; - país de fabricación; - contenido neto del producto expresado en kilogramos; - condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".	
<b>CANTIDAD</b>	550 KG.	
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>14. CEBADA TOSTADA</b>	
<b>CODIGO</b>	<b>5022110100002790</b>	
<b>CARACTERISTICA</b>	Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación, deberá pasar por un procesamiento de clasificado, conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, tamizado, envasado y etiquetado SE CUMPLIRA Con presentación del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios	

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	553 KG
DENOMINACION DEL BIEN	15. CHUÑO BLANCO MOLIDO
CODIGO	5022130400135178
CARACTERISTICA	El chuño blanco molido es almidón de la papa deshidratada, este producto deberá ser molido, seleccionado, deberá estar completamente limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas; se cumplirá con la presentación de : REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	564 KG
DENOMINACION DEL BIEN	16. GALLETA DE SODA
CODIGO	5018190300004014
CARACTERISTICA	Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente.
Calidad	Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Peso Unitario	PAQ.
Sabor, olor y color	Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
CANTIDAD	257 (caja x 6 paq. X 10 Unid).
DENOMINACION DEL BIEN	17. MAIZENA
CODIGO	5022130100361188
CARACTERISTICA	El Maizena es la harina de almidón del maíz, este producto deberá ser molido, seleccionado, deberá estar completamente libre de impurezas. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	381 KG
DENOMINACION DEL BIEN	18. MANI ENTERO SIN TOSTAR
CODIGO	5010171600003831
CARACTERISTICA	Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación; lo cual se cumplirá con la presentación del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por

  
S-161501276-O+  
Maximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

LE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	SENASA a nombre del postor en la oferta, deberá contar con los procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, empacado y etiquetado; y en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	185 KG
DENOMINACION DEL BIEN	19. SEMOLA DE TRIGO
CODIGO	5022110200002860
CARACTERISTICA	<p>Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L) totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho semillas de malas hierbas y otros cereales mediante un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosidad) y se le quita casi completamente el salvado u el germen. Es conocido también como polenta.</p> <p>Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados</p> <p>Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.</p> <p>La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</p> <p>No podrá obtenerse a partir de granos, descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.</p> <p>No permitirá aquella sémola que tenga características organolépticas diferentes de las normas.</p> <p>Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado).</p> <p>Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud.</p> <p>No se permitirá aquella sémola que tenga olor rancio o en general olor diferentes al característico.</p> <p>La sémola deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénicas - sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera.
Peso Unitario	KG
Sabor, olor y color	Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
Vida útil	Doce (12) meses
CANTIDAD	523 KG
DENOMINACION DEL BIEN	20. SOYA MOLIDA
CODIGO	5022100100004682
CARACTERISTICA	<p>Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación, deberá pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado, los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al</p>

  
S-161501276-04


**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




	procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para crédito el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	517 KG
DENOMINACION DEL BIEN	21. TRIGO ENTERO
CODIGO	5022110100002730
CARACTERISTICA	Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado. Tamaño uniforme. Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño. Libre de insectos, gorgojos, etc. No debe presentar demasiado grano flotante. Humedad no mayor del 14%. Envasados en sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg. Elaborado a partir de granos, secos, limpios y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado. Deberá presentar los granos sueltos, sin grumos. De olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades, deberán pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, limpiado, lavado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado, los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Calidad	El trigo entero deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas. La alcalinidad del trigo después de su elaboración deberá tener la magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.
Peso Unitario	KG
Sabor y olor	Debe presentar los granos sueltos, sin grumos, de olor sano y sabor agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.
CANTIDAD	369 KG
DENOMINACION DEL BIEN	22. CAFÉ ORGANICO MOLIDO
CODIGO	5020170600350425
CARACTERISTICA	El café orgánico molido, no contiene pesticidas, químicos o fertilizantes; los granos de este producto deberán ser molidos, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

  
S-161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	215 KG
DENOMINACION DEL BIEN	23. COCOA EN POLVO
CODIGO	5016151100133578
CARACTERISTICA	Producto obtenido por transformación mecánica en polvo del cacao sin cascara ni germen o de la pasta de cacao, alimento deshidratado por eliminación parcial de la grasa por medios mecánicos. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color marrón claro, olor (aroma) característico sabor característico.
CANTIDAD	216 kg
DENOMINACION DEL BIEN	24. PASTA WANTAN
CODIGO	5019290200002564
CARACTERISTICA	Es una pasta fresca hecha con trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos.
Calidad	Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Peso Unitario	KG
Sabor, olor y color	Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
CANTIDAD	160 KG
DENOMINACION DEL BIEN	25. CANELA ENTERA
CODIGO	5017155000003449
CARACTERISTICAS	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno Tipo: A granel, corteza entera. Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable.
CANTIDAD	32 KG
DENOMINACION DEL BIEN	26. CLAVO DE OLO ENTERO
CODIGO	5017155000003450
CARACTERISTICAS	Clavo de Olor o girofle (Caryophyllusromaticus Syzygium aromaticum, sin Eugenia caryophyllata) son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De Primera

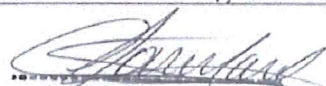
  
8-161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




Peso Unitario	Kg
Color, sabor y olor	Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas cafés. Olor: aroma fuerte e impregnante y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.
CANTIDAD	22 KG
DENOMINACION DEL BIEN	27. COMINO MOLIDO
CODIGO	501715500003469
CARACTERISTICAS	Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. Deberán pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado y envasado. los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a interior proviene de su empresa, este requisito será necesario para crédito el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	28 KG
DENOMINACION DEL BIEN	28. FLAN INSTANTANEO
CODIGO	5019310200004392
CARACTERISTICAS	Flan instantáneo en polvo. Tipo: A granel, Calidad: De 1ra olor aromático característico, color amarillento, sabor dulce. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL - DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Color amarillento, sabor dulce, olor agradable.
CANTIDAD	277 KG
DENOMINACION DEL BIEN	29. GELATINA
CODIGO	5019240100004412
CARACTERISTICAS	Producto que resulta de disolver el colágeno por calor Tipo: de diferentes sabores Registro sanitario vigente DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL - DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Diferentes sabores, exento de Olores extraños.
CANTIDAD	769 KG
DENOMINACION DEL BIEN	30. GLUTAMATO MONOSODICO
CODIGO	5017155100003498
CARACTERISTICAS	Producto peruano-Presentación: Sobres herméticamente cerrados. Tipo: nacional, granulado Calidad: de 1ra gránulos blancos, libre de impurezas. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses
Peso Unitario	Kg.
Calidad	De Primera libre de impurezas
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"


  
JULIO CÉSAR AGUIRRE  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de color blanco generalmente
CANTIDAD	111 KG
DENOMINACION DEL BIEN	31. GUINDON
CODIGO	5010171600003813
CARACTERISTICAS	Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	215 KG
DENOMINACION DEL BIEN	32. KETCHUP
CODIGO	5017183000004514
CARACTERISTICAS	es una salsa agridulce hecha de tomates, azúcar y vinagre, con condimentos y diversas especias. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS. Fecha de vencimiento mínimo 6 meses
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Sabor, color y olor característicos.
CANTIDAD	154 KG
DENOMINACION DEL BIEN	33. LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.
CODIGO	5013170200307453
CARACTERISTICA	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002., mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento Presentación bandejas de 24 Latas o 48 Latas. Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno. Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación. Peso de cada lata de 400 g Envases en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación. PROTEINAS 24.0 % Max. GRASAS MIN 30.0 % Min. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Peso Unitario	UU
Sabor, olor y color	De color blanco o crema. olor y sabor agradable ligeramente dulce.

  
S/161501276-O+  
Maximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud



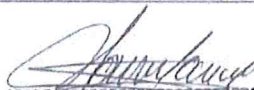
Tipo de Alimento	Producto no perecible.
CANTIDAD	6750 latas.
DENOMINACION DEL BIEN	<b>34. MANTEQUILLA CON SAL</b>
CODIGO	5013170100298815
CARACTERISTICAS	<p>Producto obtenido exclusivamente de crema de leche, con o sin modificaciones biológicas, su contenido de sal no debe ser mayor de 3% del peso del producto fina, sus aditivos deberán ser de acuerdo a las normas.</p> <p>Libre de acidez Max. 0.3% Grs Ac. Oleo</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá la mantequilla con sal de buena calidad.</p>
Peso Unitario	Kilo
Color, sabor y olor	Sabor, color y olor característico
CANTIDAD	441 KG
DENOMINACION DEL BIEN	<b>35. MAYONESA</b>
CODIGO	5019310300004510
CARACTERISTICAS	<p>Es una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite, sal y algún líquido ácido (jugo de limón o vinagre).</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Sabor, color y olor característicos.
CANTIDAD	503 KG
DENOMINACION DEL BIEN	<b>36. MERMELADA</b>
CODIGO	5019240100003657
CARACTERISTICA	<p>Producto obtenido de la fresa.</p> <p>Envasado herméticamente.</p> <p>Frascos de VIDRIO DE 1 kilo.</p> <p>Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada.</p> <p>Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> <p>Certificado de calidad de empresa productora, y propietaria de registro sanitario, para el producto solicitado.</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad.</p>
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad.
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor y olor	Deberá tener color, sabor y aroma característico.
CANTIDAD	570 KG
DENOMINACION DEL BIEN	<b>37. MOSTAZA</b>
CODIGO	5017183000004522
CARACTERISTICAS	<p>Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones,</p>

  
S-161501278-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR ALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	<p>especies diversas y sustancias aromatizantes. Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento mínimo 6 meses DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Sabor, color y olor característicos.
CANTIDAD	62 KG
DENOMINACION DEL BIEN	38. PASA NEGRA
CODIGO	5010171600003817
CARACTERISTICAS	<p>Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños De acuerdo al Registro sanitario vigente DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	257 KG
DENOMINACION DEL BIEN	39. PIMIENTA MOLIDA NEGRA
CODIGO	5017155000322285
CARACTERISTICAS	<p>- Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS. Deberán pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, clasificado y envasado, los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.</p>
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	22 KG
DENOMINACION DEL BIEN	40. SILLAO OSCURO
CODIGO	5019310300134981
CARACTERISTICAS	<p>Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL</p>


  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"


  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.	
Peso Unitario	Lts.	
Sabor y olor	Característico	
CANTIDAD	257 LITROS	
DENOMINACION DEL BIEN	41. VINAGRE DE VINO TINTO	
CODIGO	5017170700003595	
CARACTERISTICAS	Bebida fermentada hasta la presencia de ácido, del tipo tinto, producido de la uva con 5% de acidez, con registro sanitario vigente, envasado en botella de polietileno de 1 litro, sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.	
Calidad	De primera	
Peso Unitario	Lts.	
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños	
CANTIDAD	433 LITROS	
DENOMINACION DEL BIEN	42. YOGURT	
CODIGO	5019230300134598	
CARACTERISTICAS	Yogurt es una bebida con sabor a fresa de 180 ml. Registro sanitario vigente Fecha de vencimiento mínimo 6 meses DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.	
Calidad	De primera	
Peso Unitario	Litro.	
Sabor, color y olor	Sabor, color y olor característicos.	
CANTIDAD	1123 LITROS	
DENOMINACION DEL BIEN	43. AJO CATEGORIA PRIMERA	
DENOMINACION TECNICA	AJO CATEGORIA PRIMERA	
CODIGO	5042381000330382	
CARACTERISTICAS	El ajo categoría primera, deberá ser entero, compacto y bien formado, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa (salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto; los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad, según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).	
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.	NTP 011.101:2015

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

	de la NTP de la referencia	(revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Categoría, sanidad y aspectos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y tabla 1 de la NTP de la referencia para Ajo Categoría Primera.	
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias.
CANTIDAD	1376 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	44. CHOCLO CATEGORIA EXTRA PRIMERA	
DENOMINACION TECNICA	CHOCLO CATEGORIA O GRADO EXTRA O PRIMERA	
Código	5040324400330400	
CARACTERISTICAS	<p>Los choclos categoría segunda deberán estar libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, estar sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, con grado de madurez tal que, siendo aptos para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones; presentarán pancas envolventes sanas y propias de la variedad, pudiéndose tolerar una pequeña abertura que pueda presentarse en la punta. Los granos deberán ser tiernos, turgentes y lechosos, deberán presentar color blanco en su totalidad que cumplan las tolerancias establecidas; serán de forma tipo cilíndrica, cónica, con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base a la punta, los granos serán anchos y achatados, según los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).</p> <p>Los choclos categoría segunda serán del tamaño (calibre) de 10 cm a 11,99 cm, según el numeral 6.2 (para otras variedades de choclo) de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).</p>	
Peso Unitario	Kilo	
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO, Choclo, Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Forma del choclo y granos	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.3 y 5.4 de la NTP de la referencia.	
Tamaño (calibre)	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.5, 6.2 (para otras variedades de choclo) según la categoría segunda de la NTP de la referencia.	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.2 de la NTP de la referencia.	
Tolerancias	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.3 (para otras variedades de choclo)	


  
S-161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR ALGUÍRITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



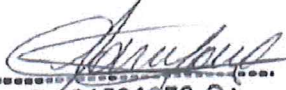
INOCUIDAD	de la NTP de la referencia. Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, sus modificaciones.
CANTIDAD	974 UU.	
DENOMINACION DEL BIEN	45. COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	
DENOMINACION TECNICA	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	
CODIGO	5040420100330385	
CARACTERISTICAS	La col (sinónimo de repollo1) cresa calidad primera deberá presentarse limpia y fresca, pertenecerá al mismo cultivar y deberá tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica. De acuerdo al tamaño, la col cresa calidad primera presentará la siguiente clasificación según indica el numeral 3.1.5 y la Tabla 2 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica: Tamaño B	
PRESENTACION	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)
COLOR	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP de la referencia	HORTALIZAS. Col Cresa.
FORMA	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP de la referencia	1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS.
CONSISTENCIA	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.4, para la calidad primera, de la NTP de la referencia.	Col cresa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
TAMAÑO Y LONGITUD DEL TOCÓN	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.5 y 3.1.7, según el tamaño requerido, de la NTP de la referencia.	
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	915 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	46. HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	
DENOMINACION TECNICA	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	
CODIGO	5013161200342333	
CARACTERISTICAS	Del bien: El huevo de gallina calidad primera debe presentar color blanco o pardo en sus diferentes tonalidades, olor característico y libre de olores desagradables, sabor característico, las características de un huevo apto contemplan cascara libre de roturas y quíaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia, limpios y secos, la yema deberá tener forma casi esférica de contorno ligeramente definido, ubicación	NTP 011.219:2015 HUEVOS. Huevos de gallina. Requisitos y clasificación. 2a Edición

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE."

JULIO CESAR RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

	<p>céntrica vista a través de ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas, los huevos destinados al consumo humano directo no deben estar incubados o presentar embrión visible, según los numerales 5.1, 5.2 y 5.4.1 de la NTP 011.219:2015.</p> <p>El huevo de gallina calidad primera, de acuerdo a su peso, se clasifica en los siguientes tamaños, según indica el numeral 6.1 del a NTP 011.219:2015.</p> <p>Tamaño: Mediano</p> <p>Peso: 55.55 – 62.5 g</p>	
<b>CALIDAD:</b>		
Requisitos sensoriales (color, sabor, olor)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1. de la NTP de la referencia	
Requisitos físicos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1. y la tabla 2- de la NTP de la referencia. Según el tamaño a contratar.	
Característica de calidad: Cáscara Cámara de aire Yema Clara	Cumplir con lo indicado en el numeral 6,2 y la tabla 3 para calidad de la NTP de la referencia.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobada mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG y sus modificatorias.
<b>FORMA DE PRESENTACION</b>	JAVAS X 30 UU	
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	KILOGRAMO	
<b>CANTIDAD</b>	2206 KG.	
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	47. PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	
<b>DENOMINACION TECNICA</b>	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	
<b>CODIGO</b>	5040173000331446	
	<p>La palta fuerte categoría I deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpia, exenta de materia extraña visible, prácticamente exenta de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exenta de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabores extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.018:2019.</p> <p>Las paltas deberán haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). La palta madura no debe tener sabor amargo.</p> <p>El desarrollo y condición de las paltas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de</p>	

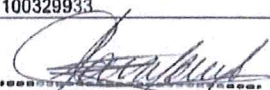
  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR RODRÍGUEZ RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



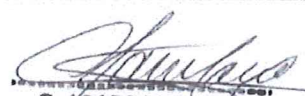
	destino, según indica el numeral 4.1.2 de la NTP 011.018:2019. La palta fuerte categoría I se clasifica por el peso del fruto en los siguientes calibres, según el numeral 3 (a) de la norma Codex CXS 197-1995 (2013): calibre 10	
CALIDAD		
REQUISITOS MINIMOS	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.018: 2019 PALTA. Requisitos. 6° Edición
CATEGORIA	Cumplir con lo indicado en los numerales 5, 7.1 y 7.3 para la palta fuerte categoría I de la NTP de la referencia.	
HOMOGENEIDAD	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia	
CALIBRE (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 (a) y 4.2 de la norma Codex de la referencia, según el calibre de Palta Fuerte Categoría I a contratar.	CXS 197-1995 (2013) Norma para el aguacate
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente1.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
Peso Unitario	Kg	
CANTIDAD	1057 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	48. PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	PAPA CANCHAN GRADO DE CALIDAD EXTRA	
Código	5040570700329920	
CARACTERISTICAS	La variedad Canchan, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras. De acuerdo a su tamaño la papa Canchan calidad extra se clasificará en los siguientes calibres, según el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016:  Calibre Primera	
Peso Unitario	Kilo	
UNIFORMIDAD	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, para la variedad Yungay.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa, Definiciones y requisitos. 3° Edición
SANIDAD Y ASPECTO	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
TAMAÑO	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia, según el calibre de Papa Canchan calidad primera a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado mediante Decreto Supremo N.° 004-2011-AG, sus modificaciones.
CANTIDAD	3170 KG	
DENOMINACION DEL BIEN	49. PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD EXTRA	
Código	5040571100329933	

  
S/161501276-0  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

IE.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR ALVARADO RITUAY  
ORGANO EJECUTIVO DE LAS CONTRATACIONES

CARACTERISTICAS	La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancocado. De acuerdo a su tamaño, la papa Yungay calidad extra, se clasificará en los siguientes calibres, según el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016: Calibre Primera	
Peso Unitario	Kilo	
UNIFORMIDAD	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, para la variedad Yungay.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
SANIDAD Y ASPECTO	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
TAMAÑO	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia, según el calibre de Papa Yungay calidad extra a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA autoridad nacional competente.	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, sus modificaciones.
CANTIDAD	2616 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	50. YUCA CALIDAD EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA EXTRA	
Código	5040707000330423	
CARACTERISTICAS	La yuca categoría extra deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca categoría extra deberán ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019). La yuca categoría extra se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo con el diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, según el numeral 3 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019): Calibre B	
Peso Unitario	Kilo	
CALIDAD		
REQUISITOS MINIMOS	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	
CALIFICACIONN Y TOLERANCIA DE LA CALIDAD	Cumplir con lo indicado en los numerales 2.2.2 y 4.1.2 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
CALIBRE	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la NTP de la referencia, de acuerdo a la yuca a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos	Reglamento sobre

  
S-161501276-0  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	por la Dirección General de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA autoridad nacional competente.	Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, sus modificaciones.
CANTIDAD	1336 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	51. ZAPALLO MACRE CATEGORIA EXTRA	
DENOMINACION TECNICA	ZAPALLO MACRE CATEGORIA EXTRA	
CODIGO	5040672300330398	
CARACTERISTICAS	Del bien: Los zapallos macre categoría extra deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015. Los zapallos macre categoría primera tendrán como mínimo un peso de 25 kg, según indica la Tabla 1 de la NTP 011.114:2015.	
Presentación y Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.4.1 y 5.4.1y tabla 1(para la categoría primero) de la NTP de la referencia	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre, 2ª Edición
MADUREZ Dureza de cáscara Color de cáscara Textura de pulpa Color de pulpa	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y tabla 1 (para la categoría primero) de la NTP de la referencia	
TAMANO	Cumplir con lo indicado en la tabla1 (para la categoría primero) de la NTP de la referencia	
DEFECTOS		
PRECIO UNITARIO	Kilogramo	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el servicio nacional de sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificatorias
CANTIDAD	3198 KG.	
DENOMINACION DEL BIEN	52. MAIZ MORADO CALIDAD PRIMERA	
DENOMINACIÓN TÉCNICA	MAZORCA DE MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	
CODIGO	5022110100002677	
Unidad de medida	KILOGRAMO	
Descripción general	La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo.	
CARACTERISTICAS	Del bien La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser inocua y apropiada para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016. La mazorca de maíz morado categoría primera debe estar conformada por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.	
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		

  
S-161501278-04  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

Aspecto general	- Entera o partida sin granos defectuosos - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos - Limpia	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)	
Sabor	Característico, sin sabores extraños	
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)	
Calibre	Código de calibre I 12 cm o más II 6 cm a 12 cm	
Requisitos fisicoquímicos		
Humedad	Máximo 13%	
Porcentaje de antocianina	mínimo 0,8%	
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm	
Requisitos de Sanidad		
Defectos de apariencia externa		
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos	
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera	
Mazorca dañada por Heliothis	Hasta 1%	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1%	
Total tolerancia serios daños	2%	
Total tolerancia	Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
Envase y/o embalaje	La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.	
Rotulado	El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016: -el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será	


  
S-181501278-04  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"


  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	"mazorca de maíz morado"; - nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador; - el grado de calidad: "categoría segunda"; - calibre; - el peso neto, en kilogramos (facultativo); - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.		
CANTIDAD	1137 KG		
DENOMINACION DEL BIEN	53. CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA		
CODIGO	5040641500389876		
Unidad de medida	KILOGRAMO		
Descripción general	El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie Ipomoea batatas L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.		
CARACTERISTICAS	Del bien El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:		
CALIDAD			
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).	NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición	
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).		
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel		0%
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras		Máximo 2%
	Brotamiento		0%
	Pudrición seca		0%
	Pudrición húmeda		0%
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)		Máximo 1%
	Mezclas varietales		Máximo 2%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente1.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	
Envase y/o embalaje	El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).		
Rotulado	El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012);		

  
S-161501276-04  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

	-el nombre del producto indicado como "camote amarillo"; - el grado de calidad: "primera"; - masa aproximada en kilogramos; - número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.
<b>CANTIDAD</b>	2332 KG.
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>54. CAMOTE MORADO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040642100135148</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	El camote Morado es la raíz comestible de género y especie Ipomoea batatas L. de la familia de las convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.
<b>Calidad</b>	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el camote se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá camote de primera.
<b>Peso Unitario</b>	Kilogramo
<b>Sabor, color y olor</b>	Su pulpa es de color Morado y su piel de color Morado, de sabor y olor característico.
<b>CANTIDAD</b>	362 Kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>55. OLLUCO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040720400135149</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	El Olluco posee gran contenido de almidón, azúcares y proteínas. Tiene complejo B y la vitamina C con cantidades de calcio, fósforo y hierro. Tiene forma Esférica- cilíndrica
<b>Calidad</b>	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el olluco se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá olluco de primera.
<b>Peso Unitario</b>	Kilogramo
<b>Sabor, color y olor</b>	Su pulpa es de color amarillo o rojo y su piel de color amarillo, de sabor y olor característico.
<b>CANTIDAD</b>	423 Kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>56. ACHIOTE MOLIDO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000003466</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
<b>Calidad</b>	De Primera
<b>Peso Unitario</b>	Kg
<b>Sabor, color y olor</b>	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
<b>CANTIDAD</b>	65 Kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>57. AJI AMARILLO ENTERO FRESCO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040560100135092</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del aji amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.
<b>Peso Unitario</b>	Kilogramo
<b>Calidad</b>	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aji escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá aji amarillo entero fresco de primera.
<b>Sabor, color y olor</b>	De color anaranjado, de sabor picante y olor característico
<b>CANTIDAD</b>	185 Kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>58. APIO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040270100134987</b>
<b>APIO</b>	Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

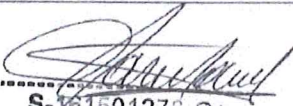
  
S-161501276-04  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

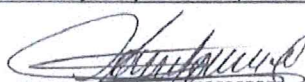
  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados de 5 unidades.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aplo se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá aplo de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	De color amarillo con hojas verdes, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	247 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	59. AZAFRAN
CODIGO	1217150400003475
CARACTERISTICAS	se caracteriza por su sabor amargo y su aroma; estos provienen de sus componentes químicos picrocrocina y safranal. También contiene un tinte de tipo carotenoide llamado crocin, que da a la comida un color amarillo dorado. Calidad: de primera.
Calidad	De Primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	49 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	60. BETERRAGA
CODIGO	5040701200117781
Características	Productos de primera calidad Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Categoría I - Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I
Sabor, color y olor	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
CANTIDAD	557 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	61. CAIGUA
CODIGO	5040707100134980
Características	Es una planta herbácea que pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. Color verde fresco, limpio y sano. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá aplo de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	De color verde, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	176 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	62. CEBOLLA CHINA
CODIGO	5040220100134990
Características	Es una planta, cuyas raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes, cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une con la base de las demás hojas, formando un pseudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá aplo de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	De color verde, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	109 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	63. CEBOLLA ROJA
CODIGO	5040531200135034
Características	La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, esférica y con capas concéntricas. Deben estar entera, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.

  
S-761501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

	Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Deben estar exento de plagas que afecten el aspecto general del producto. Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera.
Sabor, color y olor	Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo, en general picante.
Tipo de alimentos	Perecibles.
CANTIDAD	1350 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	64. COL CHINA
CODIGO	5040300300135035
Características	Es una planta de más o menos alargados, con hojas verticales, irregularmente dentadas, y con los nervios muy marcados. El peciolo de la hoja es ancho y de color blanquecino.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	se caracteriza por hojas grandes de color verde oscuro y bordes lisos, que se estrechan hasta finalizar en un peciolo estrecho de color blanco, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	72 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	65. CHOCLO DESGRANADO
CODIGO	5022110100002763
Características	Gramínea de origen vegetal, los granos de forma tipo cuadrada y de color blanco pegados en una mazorca los cuales se encuentran al estado inmaduro o lechoso de alto contenido de almidón, Dicho producto se utiliza como plato principal o como acompañante en diferentes comidas.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá choclo desgranado de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	se caracteriza por no tener sabor hasta el momento del cocido, de color blanco lechoso e inodoro.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	238 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	66. BROCOLI
CODIGO	5040200100135024
Características	Verdura la cual está conformado por la unión de un grupo de tallo de diferentes dimensiones de color verde claro teniendo en su parte superior unas bolitas que en su conjunto forman un cuerpo muy suave de manera ovalada de color verde oscuro.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	No presente un sabor, de color verde e inodoro
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	215 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	67. CULANTRO
CODIGO	5017154800004727
CARACTERISTICA	Características: fresco, limpio, hojas verdes y grandes. Presentación: en atados
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde y de sabor y olor característico
CANTIDAD	165 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	68. ESPINACA
CODIGO	5040620100134996
CARACTERISTICA	La espinaca es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las quenopodiáceas. La espinaca presenta un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, no elegir espinacas cuyas hojas estén ásperas, tengan el tallo fibroso o cuyo


  
S/161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



	color haya perdido intensidad.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde oscuro brillante de sabor y olor característico
CANTIDAD	154 Kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>69. HUACATAY</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017154800004731</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Es una hierba andina de aroma penetrante, tiene hojas lanceoladas, dentadas.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde brillante, de sabor intenso y olor característico
CANTIDAD	53 kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>70. KION FRESCO ENTERO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040703000241120</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Los tallos subterráneos de esta hierba son sus raíces o rizomas. Esta es la parte que se aprovecha, porque es allí donde se encuentran los nutrientes. Es marrón por fuera y blanco-amarillento por dentro, con una curiosa forma de mano regordeta.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color blanco en su interior, de sabor picante y olor característico
CANTIDAD	67 kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>71 LECHUGA CRIOLLA REPOLLADA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040461400135081</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Lechuga criolla, la que más se consume, y se caracteriza por tener hojas de bordes lisos, las nervaduras más marcadas y empolladuras en los costados de las hojas, que la hace más crujiente que otras.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde, de sabor y olor característico
CANTIDAD	154 UU
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>72 NABO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040560100135180</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Es la raíz de la planta del mismo nombre. Perteneciente al mismo género botánico que las coles y se consume como hortaliza. Las raíces de las distintas variedades pueden presentar tamaños, formas y colores variables. forma redondeada, aplanada o cilíndrica.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color blanco, de sabor y olor característico
CANTIDAD	68 kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>73 PEREJIL</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017154800004734</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Características: fresco, limpio, hojas verdes y grandes. Presentación: en atados
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde y de sabor y olor característico
CANTIDAD	82 Kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>74 PIMIENTO AMARILLO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040563100135135</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color amarillo. Productos que tengan madurez inicial. El fruto generalmente es amarillo. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color amarillo, de sabor y olor característico
CANTIDAD	109 Kg
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>75 PORO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040440100134993</b>

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

CARACTERISTICA	Producto de primera calidad limpio y fresco. Hojas verdes de primera calidad Grado de madurez optimo, adecuado y comercial Presentación: atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla.
Calidad	De primera.
Peso Unitario	Kilogramo
Color, Sabor y olor	De color blanco con hojas verdes, olor y sabor característico, de textura firme.
CANTIDAD	185 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	76 ROCOTO
CODIGO	5040563100135040
CARACTERISTICA	Producto de primera calidad limpio y fresco. Pertenece a la familia Solanáceas, el fruto del rocoto puede ser rojo, amarillo o marrón, y se distingue de los otros ajíes por contener semillas de color negro. Tiene un sabor picante, aunque también ligeramente dulzón. Contiene un principio activo llamado capsaicina, que brinda múltiples beneficios para la salud.
Calidad	De primera.
Peso Unitario	Kilogramo
Color, Sabor y olor	De color rojo, olor característico y sabor picante.
CANTIDAD	17 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	77 TOMATE ITALIANO
CODIGO	5040651700135095
CARACTERISTICA	Producto de primera calidad presentación completamente limpio, fresco, entero y sano sin hojas. Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.
Calidad	De primera
Peso unitario	Kilogramo
Sabor, color y o	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico.
CANTIDAD	700 kg
DENOMINACION DEL BIEN	78 HIERBA BUENA
CODIGO	5017154800004729
CARACTERISTICA	Es una hierba de aroma penetrante, Las hojas son pecioladas, ovales, redondeadas por su base, más o menos vellosas por ambos lados.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde brillante, de sabor intenso y olor fresco e intenso.
CANTIDAD	62 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	79 ZANAHORIA
CODIGO	5040250400135168
CARACTERISTICA	Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color de piel y comida anaranjado de olor y sabor característico.
CANTIDAD	958 KG.
DENOMINACION DEL BIEN	80 ZAPALLO LOCHE
CODIGO	5040672200135021
CARACTERISTICA	Productos de primera calidad. son de color amarillo oro intenso, carnosos y, cuando se cuecen, tienen una textura suave y amable. Importante para el ser humano, el zapallo loche es un insumo peruano con alta cantidad de vitaminas y minerales, ayuda a fortalecer el sistema inmunológico.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color amarillo oro intenso, de olor y sabor característico.
CANTIDAD	378 KG.

5.3. Requisitos según leyes, Reglamento Técnico, Normas Metrológicas y/o Sanitarias,

  
S-161501276-0\*  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



**reglamentos y demás normas**

- Ley N.º 28611 – Ley General de Ambiente
- Decreto Legislativo N.º 295, Código Civil.
- Ley N.º 30225 - Ley de contrataciones del Estado.

**5.4. Impacto Ambiental**

No corresponde

**5.5. Condiciones de Operación**

Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas establecidas en la Ficha Técnica, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia (país o lugar de origen) y presentación.

**5.6. Embalaje y rotulado**

Los envases deberán satisfacer las condiciones de higiene ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos, deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño; adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.


Todos los productos serán envasados con los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209-038 ALIMENTOS ENVASADOS – Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- Nombre del producto indicando la clase y variedad.
- Grado de calidad primera segunda, tercera.
- Contenido neto aproximado en kilogramos y/o Litros.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- El país de origen.

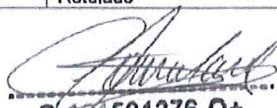
Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Los envases y rotulado serán de la siguiente manera:

ITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	<p>El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (Bidón, Galonera, Balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.</p> <p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p>El rotulado de los envases de aceite vegetal comestible deberá considerar lo siguiente, según el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.</p> <p>Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición:</p> <p>nombre del producto;</p> <p>b) declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto;</p> <p>c) nombre y dirección del fabricante;</p> <p>d) nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;</p> <p>e) número de registro sanitario;</p> <p>f) fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarios o la norma sanitaria peruana que le es aplicable;</p> <p>g) código o clave del lote;</p> <p>h) condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera, por ejemplo:</p> <p>"Manténgase protegido de la luz";</p> <p>i) contenido en litros, del producto envasado.</p>

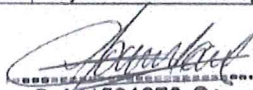
  
S-161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

		Presentación Balde 20 Lts.
2	ARROZ PILADO EXTRA	<p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cecidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>El arroz pilado superior deberá ser entregado en envases que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica2 y que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento; asimismo los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, según indican los numerales 9 y 9.1 de la NTP 205.011:2021, de tal forma que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.</li> <li>- Se encuentren bien cocidos o sellados.</li> <li>- Peso mínimo del envase: 50 g.</li> <li>- Sean resistentes al almacenamiento, manipuleo y transporte</li> <li>- Faciliten el muestreo e inspecciones</li> </ul> <p>Rotulado</p> <p>En el rotulado de los envases de arroz pilado superior, además de cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la NMP 001:2019. Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición. Asimismo, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 9.2 de la NTP 205.011:2014:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) nombre comercial (arroz pilado superior),</li> <li>b) tipo de arroz (arroz pilado),</li> <li>c) grado del arroz,</li> <li>d) país de origen.</li> </ul>
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA	<p>La arveja partida calidad extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).</p> <p>La autorización sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpieza. Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-201-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.</p> <p>Rotulado</p>

  
S-181501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud



		<p>En el rotulado de los envases de arveja partida calidad extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos reenvasados. 8ª Edición, deberá considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto;</li> <li>- el grado de calidad 2 – superior;</li> <li>- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;</li> <li>- el contenido neto, en kilogramos;</li> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- el código o número del lote;</li> <li>- condiciones de conservación o almacenamiento;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	<p>El envase deberá ser sacos de papel Kraft bolsa de polietileno de primer uso los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y apropiadas para el uso al que se destinan.</p> <p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> <p>El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria D.S. N° 038-2014-SA.</p> <p>El envase no deberá alterar las características del producto y deberá preservar las mismas durante su transporte y almacenamiento, según lo indica el numeral 8.1 de la NTP 207.007:2015.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado de la Azúcar Rubia Doméstica, deberá cumplir con lo indicado en el artículo 117 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 207.007:2015, así como en la NTP 207.058:2014.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.</li> <li>Nombre y dirección del fabricante.</li> <li>Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.</li> <li>Número de Registro Sanitario.</li> <li>Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.</li> <li>Código o clave del lote.</li> <li>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> <li>Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado.</li> <li>Peso neto en kilogramos del producto envasado.</li> </ol>
5	CONSERVA DE FILETE EN ATÚN EN ACEITE VEGETAL	<p>Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho del pescado deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas del pescado, evitar que se transmita al pescado las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; está prohibido colocar el pescado directamente sobre el suelo, según lo indicado en los Art. 32, 44 y 49 del D.S. N° 040-2001-PE y sus modificatorias. El producto deberá ser agrupado y transportado</p>

  
S-101501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR AGUILAR RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		en jvas de plástico.
6	FRIJOL BAYO CALIDAD 1 EXTRA	<p>El frijol bayo calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica2, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p>Los granos de frijol bayo calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p><b>Rotulado</b> El rotulado de los envases de los granos de frijol bayo calidad 1 - extra, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";</li> <li>- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;</li> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- código o número de lote;</li> <li>- condiciones de conservación o almacenamiento;</li> <li>- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);</li> <li>- el grado de calidad indicado como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
7	FRIJOL CABALLERO - CALIDAD 1 EXTRA	<p>El frijol caballero calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica2, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p>Los granos de frijol caballero calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p><b>Rotulado</b> El rotulado de los envases de los granos de frijol caballero calidad 1 - extra, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su</p>

  
S. 161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"


  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



		<p>Corrigenda Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";</li> <li>- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;</li> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- código o número de lote;</li> <li>- condiciones de conservación o almacenamiento;</li> <li>- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);</li> <li>- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
8	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	<p>El frijol panamito calidad 1 - extra deberá ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición y su Corrigenda Técnica2, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p>Los granos de frijol panamito calidad 1 - extra se envasarán en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envasa en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado de los envases de los granos de frijol panamito calidad 1 - extra, deberán cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015 y su Corrigenda Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";</li> <li>- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;</li> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- código o número de lote;</li> <li>- condiciones de conservación o almacenamiento;</li> <li>- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);</li> <li>- el grado de calidad indicando como "grado 1 o extra", "grado 2 o superior" o "grado 3 o corriente";</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
9	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	<p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control</p>

  
S-161501278-0+  
**Maximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

		Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016. Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.
10	FIDEOS LARGOS	El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. <b>Rotulado</b> El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010:2016. Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.
11	HOJUELA DE AVENA	Humedad: No mayor de 12% Proteína: mínimo 10.5% Bolsa 10 Kg Bolsas de polietileno de alta densidad de 10 kgs, Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA. <b>Rotulado:</b> El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.
12	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	La lenteja calidad 1 - extra deberá envasarse en envases de primer uso que cumplan con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica2, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al


  
S.161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




		<p>que se destinen. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en los numerales 10 y 10.1 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019).</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>En el rotulado de los envases de lenteja calidad 1 - extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 205.022:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el nombre del producto;</li> <li>• el grado de calidad: "Grado 2 - superior";</li> <li>• nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;</li> <li>• el contenido neto, en kilogramos;</li> <li>• fecha de vencimiento;</li> <li>• el código o número del lote;</li> <li>• condiciones de conservación o almacenamiento;</li> <li>• número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>• código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul> <p>Presentación Sacos x 50 KG</p>
13	SAL YODADA DE COCINA	<p>El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- declaración de los ingredientes;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante;</li> <li>- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;</li> <li>- número de Registro Sanitario;</li> <li>- fecha de vencimiento;</li> <li>- código o clave de lote;</li> <li>- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm por kg de sal;</li> <li>- país de fabricación;</li> <li>- contenido neto del producto expresado en kilogramos;</li> <li>- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".</li> </ul>
14	CEBADA TOSTADA	<p>Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cocoa.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>• Marca</li> <li>• Registro sanitario</li> <li>• Peso bruto, peso neto</li> <li>• Fecha de producción</li> </ul>

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"


  
JULIO CESAR QUIÑAY  
ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> </ul> <p>Pais de origen.</p>
15	CHUÑO BLANCO MOLIDO	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Forma en que se presenta.</li> <li>Peso del producto envasado.</li> <li>Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> </ul> <p>Condiciones de conservación.</p>
16	GALLETA DE SODA	<p>Presentación: paquete x 10 UU Tipo: sobres de 26 grs c/u De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.</p>
17	MAIZENA	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Forma en que se presenta.</li> <li>Peso del producto envasado.</li> <li>Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> </ul> <p>Condiciones de conservación.</p>
18	MANI ENTERO SIN TOSTAR	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Forma en que se presenta.</li> <li>Peso del producto envasado.</li> <li>Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> </ul> <p>Condiciones de conservación.</p>
19	SEMOLA DE TRIGO	<p>Sacos de tocuyo (material de tela tejida, polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multipliego Kraft, de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Los envases deben cumplir con lo establecido en los en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p>Rotulado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Forma en que se presenta.</li> <li>Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto,</li> </ul>

  
S-761501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud




		<p>expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso del producto envasado.</li> <li>• Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>• Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>• Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>• Número del Registro Sanitario.</li> <li>• Condiciones de conservación.</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p>
20	SOYA MOLIDA	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Forma en que se presenta.</li> <li>• Peso del producto envasado.</li> <li>• Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>• Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>• Número del Registro Sanitario.</li> </ul> <p>Condiciones de conservación.</p>
21	TRIGO ENTERO	<p>El trigo, deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción.</p> <p>Rotulado</p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 50 kilogramos.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> </ul> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p>
22	CAFÉ ORGANICO MOLIDO	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Forma en que se presenta.</li> <li>• Peso del producto envasado.</li> <li>• Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>• Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>• Número del Registro Sanitario.</li> </ul> <p>Condiciones de conservación.</p>

  
S/161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

23	COCOA EN POLVO	Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cocoa. <b>Rotulado</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> </ul> País de origen.
24	PASTA WANTAN	Presentación: paquete x 500 gr Tipo: Cada paquete de 50 ud De acuerdo con el Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.
25	CANELA ENTERA	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno Tipo: A granel, corteza entera. Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico De acuerdo con el registro sanitario vigente De primera Kg. Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable.
26	CLAVO DE OLOR ENTERO	Clavo de Olor o girofle (Caryophyllus cromaticus Syzygium aromaticum, sin Eugenia caryophyllata) son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido. De acuerdo al registro sanitario vigente. Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas café. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.
27	COMINO MOLIDO	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.
28	FLAN INSTANTANEO	Sobres herméticamente cerrados y con precinto de seguridad. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
29	GELATINA	Sobres herméticamente cerrados y con precinto de seguridad. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
30	GLUTAMATO MONOSODICO	Sobres herméticamente cerrado tipo nacional. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
31	GUINDON	Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños De acuerdo al Registro sanitario vigente De primera Debe ser exento de sabores, y olores extraños.

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR ALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




32	KETCHUP	Envasado herméticamente de 1 kilo. <b>Rotulado</b> El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Debiendo utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
33	LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX	Envases primarios en latas de forma cilíndrica con capacidad de 400 grs. El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación dando cumplimiento a lo establecido en los artículos 118 y 119 del D.S.007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Deberá tener inscrito la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite e consumo del producto.
34	MANTEQUILLA CON SAL	Presentación: Cajas de cartón por 10 kg. <b>Rotulado</b> Debidamente rotulado y etiquetado.
35	MAYONESA	Envasado herméticamente de 1 kilo. <b>Rotulado</b> El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Debiendo utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
36	MERMELADA	Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. <b>Rotulado</b> El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Debiendo utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
37	MOSTAZA	Envasado herméticamente de 1 kilo. <b>Rotulado</b> El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Debiendo utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
38	PASA NEGRA	Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños De acuerdo con el Registro sanitario vigente De primera Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
39	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
40	SILLAO OSCURO	Nombre del producto. Contenido neto aproximado, en Lts. Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. Sistema de identificación Fecha de envasado y fecha de vencimiento. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
41	VINAGRE DE VINO TINTO	Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento. <b>Rotulado</b> El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.

  
S/161501276-0  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

LE.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		Debiendo utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
42	YOGURT	Envasado herméticamente, paquete de 24 uu x Frascos de 180 ml. Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no tóxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
43	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	El ajo entero categoría primera, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los bulbos de ajo deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021). ROTULADO El rotulado del ajo categoría primera, deberá cumplir con lo indicado en la norma Codex CXC 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021): - el nombre y variedad del producto indicado; - categoría indicada como "primera"; - peso neto, en kilogramos; - nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador; - el país de origen; - número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA; - código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.
44	CHOCLO CATEGORIA EXTRA PRIMERA	Los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deberán ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. Los choclos categoría extra primera deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneo y deberá estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019). Rotulado El rotulado de los envases del choclo categoría segunda o bien los documentos que acompañen el envío, deberán cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019): - identificación: Nombre ("choclo o maíz choclo"); - dirección del envasador y/o expedidor;

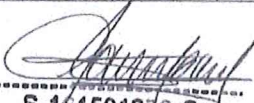
  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VIQUE RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




		<ul style="list-style-type: none"> <li>- código de identificación (lote);</li> <li>- origen (país de origen);</li> <li>- categoría o grado;</li> <li>- tamaño (calibre);</li> <li>- cantidad de choclos;</li> <li>- número de autorización sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
45	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	<p>La col crespa calidad extra deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.</p> <p>La col crespa calidad extra deberá ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>El rotulado de la col crespa extra deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto;</li> <li>- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;</li> <li>- calidad primera;</li> <li>- tamaño;</li> <li>- peso neto, en kilogramos;</li> <li>- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;</li> <li>- el país de origen;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
46	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	<p>Los envases del huevo de gallina calidad primera deberán ser limpios, secos, de primer uso, resistentes, que no transmitan olores, colores o sabores extraños, que protejan al producto contra la rotura, que permitan la ventilación del producto y colocarlo verticalmente, y en caso de ser reutilizables (solo de material plástico), deberán ser lavados y desinfectados antes de su uso con grado alimentario, según el numeral 9.1 de la NTP 011.219:2015.</p> <p>La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, pesado y seleccionado.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado del huevo de gallina calidad primera deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según el numeral 9.2.1, de la NTP 011.219:2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- marca registrada o razón social y domicilio fiscal del productor o empacador;</li> <li>- clasificación por peso y presentación;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento otorgado por SENASA;</li> <li>- fecha de caducidad;</li> <li>- lote (puede ser la fecha del vencimiento);</li> <li>- contenido neto o número de unidades;</li> <li>- instrucciones para su conservación;</li> <li>- código de Rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
47	PALTA – CATEGORIA EXTRA	<p>La palta categoría extra deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel</p>

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		<p>o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.</p> <p>Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto y la variedad;</li> <li>- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;</li> <li>- país de origen;</li> <li>- categoría de calidad;</li> <li>- calibre;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.</li> </ul>
48	PAPA CANCHAN - CALIDAD EXTRA	<p>La papa Canchan calidad extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA,</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
49	PAPA YUNGAY - CALIDAD EXTRA	<p>La papa Yungay calidad extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA,</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>

  
S-161501276-04  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



50	YUCA – CATEGORIA EXTRA	<p>La yuca categoría extra deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca categoría I del mismo origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>Cada envase deberá llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;</li> <li>- nombre de la variedad (facultativo);</li> <li>- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;</li> <li>- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;</li> <li>- categoría I;</li> <li>- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);</li> <li>- peso neto;</li> <li>- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
51	ZAPALLO MACRE – CATEGORIA EXTRA	<p>El zapallo macre categoría extra podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.</p> <p>El zapallo macre categoría extra se transporta a granel y se comercializa de acuerdo con el peso de cada unidad. Los zapallos también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>Los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto;</li> <li>- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;</li> <li>- peso neto, en kilogramos;</li> <li>- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</li> </ul>
52	MAIZ MORADO – CATEGORIA PRIMERA	<p>El rotulado del maíz morado – categoría primera deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto y nombre de la variedad;</li> <li>- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor</li> </ul>

  
S-161501276-O+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

		<p>comercializador;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- origen del producto;</li> <li>- categoría;</li> <li>- calibre;</li> <li>- peso neto;</li> <li>- fecha de envasado;</li> <li>- lote;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.</li> </ul>
53	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	<p>El camote amarillo categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.</p> <p>El camote amarillo calidad primera se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deberán ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.</p> <p><b>ROTULADO</b></p> <p>Los documentos que acompañen el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en idioma español, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el nombre del producto;</li> <li>- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;</li> <li>- peso neto, en kilogramos;</li> <li>- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;</li> <li>- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;</li> <li>- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento</li> </ul>
54	CAMOTE MORADO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: Sacos de polietileno por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.</p>
55	OLLUCO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: Sacos de polietileno por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.</p>
56	ACHIOTE MOLIDO	<p>Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA</p>
57	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p>

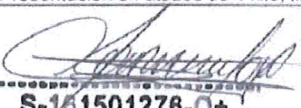
  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

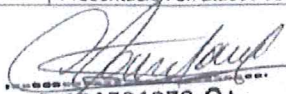


58	APIO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Atados de 5 a 7 unidades de tamaño grande y uniforme
59	AZAFRAN	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA
60	BETERRAGA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.
61	CAIGUA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.
62	CEBOLLA CHINA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.
63	CEBOLLA ROJA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.
64	COL CHINA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.
65	CHOCLO DESGRANADO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser en bolsa de polipropileno transparente cerrado herméticamente y/o bolsa de polipropileno oscura con orejas (nombre común chequeras) y que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.

  
**S-161501276-O+**  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



66	BROCOLI	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser en bolsa de polipropileno transparente y/o bolsa de polipropileno oscura con orejas (nombre común chequeras) y que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.
67	CULANTRO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.
68	ESPINACA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.
69	HUACATAY	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.
70	KION FRESCO ENTERO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.
71	LECHUGA CRIOLLA REPOLLADA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
72	NABO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.
73	PEREJIL	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud



74	PIMIENTO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
75	PORO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Atados de 5 a 7 unidades de tamaño grande y uniforme
76	ROCOTO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
77	TOMATE ITALIANO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.
78	HIERBA BUENA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación en atados de 1 kilo, limpio.
79	ZANAHORIA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.
80	ZAPALLO LOCHE	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.

#### 5.7. Modalidad de ejecución contractual

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

#### 5.8. Transporte y Seguros

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR ALQUI RITUA**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas).

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final en la ciudad de Lambayeque debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas. Por lo que se solicitará Acta de Inspección del vehículo de transporte en cumplimiento a lo establecido en la Guía de Transportes de Alimentos Agropecuarios primarios y piensos contenidos en la guía de buenas prácticas de producción e higiene aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA según indica el Artículo N°17 del Decreto Supremo N°004-2011-AG.

#### 5.9. Garantía comercial

El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo, sin representar costo alguno a la entidad.

El contratista es el único responsable ante la IEPM Colegio Militar "Elías Aguirre" del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por la presente bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	45 DIAS	1 DIA
2	ARROZ PILADO EXTRA	KILO	45 DIAS	1 DIA
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD EXTRA	KILO	30 DIAS	1 DIA
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KILO	45 DIAS	1 DIA
5	CONSERVA FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	KILO	7 DIAS	1 DIA
6	FRIJOL BAYO CALIDAD EXTRA	KILO	30 DIAS	1 DIA
7	FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 EXTRA	KILO	30 DIAS	1 DIA
8	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 EXTRA	KILO	30 DIAS	1 DIA
9	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	KILO	45 DIAS	1 DIA
10	FIDEOS LARGOS	KILO	45 DIAS	1 DIA
11	HOJUELA DE AVENA	KILO	45 DIAS	1 DIA
12	LENTEJA CALIDAD 1 EXTRA	KILO	30 DIAS	1 DIA
13	SAL YODADA DE COCINA	KILO	45 DIAS	1 DIA
14	CEBADA TOSTADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
15	CHUÑO BLANCO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
16	GALLETA DE SODA	Cja*6paq	45 DIAS	2 DIAS
17	MAIZENA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
18	MANI ENTERO SIN TOSTAR	KILO	45 DIAS	2 DIAS
19	HOJUELA SOLO DE QUINUA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
20	SOYA MOLIDA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
21	TRIGO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
22	CAFÉ ORGANICO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
23	COCOA EN POLVO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
24	PASTA WANTAN	KILO	45 DIAS	2 DIAS
25	CANELA ENTERA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
26	CLAVO DE OLOR ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
27	COMINO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS


  
S-161501276-0+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

IEPM "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VASQUEZ RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



28	FLAN INSTANTANEO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
29	GELATINA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
30	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
31	GUINDON	KILO	45 DIAS	2 DIAS
32	KETCHUP	KILO	45 DIAS	2 DIAS
33	LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX	LATA	45 DIAS	2 DIAS
34	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
35	MAYONESA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
36	MERMELADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
37	MOSTAZA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
38	PASA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
39	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
40	SILLAO OSCURO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
41	VINAGRE DE VINO TINTO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
42	YOGURT	KILO	45 DIAS	2 DIAS
43	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
44	CHOCLO CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
45	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
46	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
47	PALTA CATEGORIA EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
48	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
49	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
50	YUCA CALIDAD EXTRA	KILO	7 DIAS	1 DIA
51	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
52	MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
53	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILO	7 DIAS	1 DIA
54	CAMOTE MORADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
55	OLLUCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
56	ACHIOTE MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
57	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
58	APIO	KILO	7 DIAS	1 DIA
59	AZAFRAN	KILO	7 DIAS	1 DIA
60	BETERRAGA	KILO	7 DIAS	1 DIA
61	CAIGUA	KILO	7 DIAS	1 DIA
62	CEBOLLA CHINA	KILO	7 DIAS	1 DIA
63	CEBOLLA ROJA	KILO	7 DIAS	1 DIA
64	COL CHINA	KILO	7 DIAS	1 DIA
65	CHOCLO DESGRANADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
66	BROCOLI	KILO	7 DIAS	1 DIA
67	CULANTRO	KILO	7 DIAS	1 DIA
68	ESPINACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
69	HUACATAY	KILO	7 DIAS	1 DIA
70	KION FRESCO ENTERO	KILO	7 DIAS	1 DIA
71	LECHUGA CRIOLLA ARREPOLLADA	UNIDAD	7 DIAS	1 DIA
72	NABO	KILO	7 DIAS	1 DIA
73	PEREJIL	KILO	7 DIAS	1 DIA
74	PIMIENTO AMARILLO	KILO	7 DIAS	1 DIA
75	PORO	KILO	7 DIAS	1 DIA

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

76	ROCOTO	KILO	7 DIAS	1 DIA
77	TOMATE ITALIANO	KILO	7 DIAS	1 DIA
78	HIERBA BUENA	KILO	7 DIAS	2 DIAS
79	ZANAHORIA	KILO	7 DIAS	2 DIAS
80	ZAPALLO LOCHE	KILO	7 DIAS	1 DIA

El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, el plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.

**Calidad**

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto. Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

**5.10. Disponibilidad de servicios y repuestos**

No corresponde

**5.11. Prestaciones accesorias a la prestación principal**

**5.11.1. Mantenimiento preventivo**

No corresponde

**5.11.2. Soporte técnico**

No corresponde

**5.11.3. Capacitación y/o entrenamiento**

No corresponde

**5.12. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**5.12.1. Lugar**

El contratista internará los productos de acuerdo con las cantidades y especificaciones de las Órdenes de compra emitidas, en el almacén del alimento de la IEPM Colegio militar "Elias Aguirre", sito en el km 10 carretera a Pimentel - Chiclayo, en los siguientes horarios de lunes a viernes de 06:00 a 13:30 y de 16:00 a 18:00 horas, de acuerdo al cronograma de entregas y los requerimientos del oficial de Rancho, d.

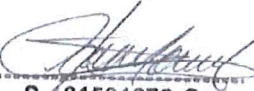
La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un **plazo dos (01) días calendario** para el internamiento, según se indica a continuación:

- **Alimentos Perecibles o Frescos:** A razón de dos (2) veces por semana, a partir del día siguiente de la firma del contrato. Como requisito mínimo se considera una vida útil de 02 días.
- **Alimentos No Perecibles o Secos:** En forma mensual computadas a partir del día siguiente de la firma del contrato y primer día calendario de cada mes. Como requisito mínimo se considera una vida útil de 20 días.

**5.12.2. Plazo**

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica del mes de marzo hasta diciembre del AF 2024, de acuerdo con el requerimiento y/o asignación presupuestal de la institución, de acuerdo con el cronograma que se adjunta:

CRONOGRAMA DE ALIMENTOS PARA 3 MESES (OCTUBRE- DIC 2024)			
N.º	BIENES – PRODUCTOS	CANTIDAD	MESES

  
S-161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR ALZOLA RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES




		UNIDAD MEDIDA		OCT	NOV	DIC
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	Litro	1745	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
2	ARROZ PILADO EXTRA	Kg.	17125			
3	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	712			
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	Kg.	4760			
5	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	Lata	2127			
6	FRIJOL BAYO CALIDAD 1- EXTRA	Kg	485	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
7	FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	504			
8	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	Kg.	483			
9	FIDEOS CORTOS (CORTADOS)	Kg	576			
10	FIDEOS LARGOS	Kg.	1008			
11	HOJUELAS DE AVENA	Kg	678			
12	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	Kg	482			
13	SAL DE COCINA	Kg.	550			
14	CEBADA TOSTADA	Kg.	553			
15	CHUÑO BLANCO MOLIDO	Kg.	564			
16	GALLETA DE SODA	Cja*6 paq.	257	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
17	MAIZENA	Kg.	381			
18	MANI ENTERO	Kg	185			
19	SÉMOLA	Kg	523			
20	SOYA	Kg.	517			
21	TRIGO ENTERO	Kg.	369	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
22	CAFÉ MOLIDO	Kg	215			
23	COCA EN POLVO	Kg.	216			
24	PASTA WANTAN	Kg	160			
25	CANELA ENTERA	Kg	32			
26	CLAVO DE OLOER ENTERO	Kg.	22			
27	COMINO MOLIDO	Kg	28			
28	FLAN INSTANTANEO	Kg	277			
29	GELATINA	Kg	769			

  
S-161501276-0+  
Máximo Morales Alegre  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR SALDAÑA RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

30	GLUTAMATO MONOSÓDICO	Kg.	111	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
31	GUINDONES	Kg	215			
32	KETCHUP	Kg.	154			
33	LECHE EVAPORADA	Lata	6750			
34	MANTEQUILLA CON SAL	Kg.	441			
35	MAYONESA	Kg	503			
36	MERMELADA	Kg.	570			
37	MOSTAZA	Kg.	62			
38	PASAS NEGRAS	Kg	257			
39	PIMIENTA MOLIDA	Kg.	22			
40	SILLAO OSCURO	Litro	257	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
41	VINAGRE DE VINO TINTO	Litro	433			
42	YOGURT X 180 ML	Litro.	1123			
43	AJO CATEGORÍA PRIMERA	Kg	1376			
44	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	Uno	974			
45	COL CRESPA CALIDAD EXTRA	Kg	915			
46	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	Kg.	2206			
47	PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA	Kg	1057			
48	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	Kg.	3170			
49	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	Kg	2616			
50	YUCA - CATEGORÍA EXTRA	Kg.	1336			
51	ZAPALLO MACRE - CATEGORÍA PRIMERA	Kg	3198			
52	MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA	Kg.	1137			
53	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	Kg.	2332			
54	CAMOTE MORADO	Kg.	362			
55	OLLUCO	Kg.	423			
56	ACHIOTE MOLIDO	Kg.	65			
57	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	Kg.	185			
58	APIO	Kg	247			
59	AZAFRAN	Kg	49			
60	BETERRAGA	Kg.	557			

  
S-161501276-0+

**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR YAGUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



61	CAIGUA	Kg.	176	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes
62	CEBOLLA CHINA	Kg	109			
63	CEBOLLA ROJA	Kg.	1350			
64	COL CHINA	Kg	72			
65	CHOCLO DESGRANADO	Kg	238			
66	BROCOLI	Kg.	215			
67	CULANTRO	Kg	165			
68	ESPINACA	Kg	154			
69	HUACATAY	Kg	53			
70	KION FRESCO ENTERO	Kg.	67			
71	LECHUGA CRIOLLA ARREPOLLADA	Uno	154	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
72	NABO	Kg.	68			
73	PEREJIL	Kg	82			
74	PIMIENTO AMARILLO	Kg.	109			
75	PORO	Kg	185			
76	ROCOTO	Kg.	17			
77	TOMATE ITALIANO	Kg.	700			
78	HIERBA BUENA	Kg	62			
79	ZANAHORIA	Kg.	958			
80	ZAPALLO LOCHE	Kg.	378	4 veces al mes	4 veces al mes	4 veces al mes

Dado que el requerimiento de la Entidad está supeditado al efectivo mensual de los cadetes y del personal de la IEPM Colegio Militar "Elías Aguirre", no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido cantidades aproximadas para los internamientos, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y emitida la orden de compra a favor del CONTRATISTA.

**6. Requisitos y recursos del proveedor**

Ser persona natural o persona jurídica, deberá contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.

Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el estado.

**HABILITACIÓN**

Requisitos:

1. Para los artículos **Aceite vegetal, arroz pilado extra, azúcar rubia, hojuela de avena**, Para los artículos **Aceite Vegetal Comestible, Quinoa Grado 1, Arroz Pilado Superior, Azúcar Rubia**

  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud


I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CÉSAR NÁJIGUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**Doméstica, Hojuela de avena, Fideos Cortos, Fideos Largos, Sal Yodada de cocina,** se deberá presentar copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias.

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según RM N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el producto requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la RM N.º 449-2006-MINSA.

2. Para el producto **Conserva de Filete de atún en aceite vegetal**, debe presentarse Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040- 2001-PE, y sus modificatorias. En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Almacén de productos pesqueros y acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.
3. Para los artículos **Ajo entero – categoría primera, Choclo entero – categoría primera, col crepa – calidad extra, palta- categoría extra, Camote amarillo calidad primera**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
4. Para los artículos **Papa canchan – calidad extra, papa Yungay – calidad extra, Yuca – categoría extra, Zapallo macre – categoría extra, Maíz Morado categoría primera**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
5. Para los artículos **frejol bayo calidad 1 extra, frejol caballero – calidad 1 extra, frejol panamito – calidad 1 extra, lenteja – calidad 1 extra**, se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
6. Para los artículos **Arveja– calidad 1 extra** se deberá presentar copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
7. Para el artículo de **Huevo de Gallina Calidad Primera**, se deberá presentar copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio nacional

  
S/161501276-O+  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



de sanidad agraria – SENASA según indica el artículo 33 del Decreto Supremo N° 004-211-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y sus modificatorias. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

8. Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N° 1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Con Presentación del certificado en la oferta a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
9. Licencia de funcionamiento, emitida por municipalidad, con el jiro correspondiente para la venta de alimentos.
10. Documento que sustente la calidad como empresa, en la actividad de procesamiento primarios de alimentos, dicho documento debe ser emitido por entidades certificadas y con normativa internacional de calidad de una empresa acreditada ante INACAL. Dicho documento garantiza que la empresa cumple con todos los protocolos de calidad.
11. El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario o copia simple del Registro Sanitario de la página web de la DIGESA, de todos los ítems, ofertados por el postor, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases, cuando corresponda. Se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermediarias presenten el Registro sanitario del producto a nombre del fabricante, para chuño inglés, galleta soda, Maizena, sémola, café molido, cocoa, pasta wantán, flan instantáneo, gelatina, guindones, ketchup, leche evaporada, mantequilla con sal, mayonesa, mermelada, mostaza, pasas, sillao, vinagre y yogurt.
12. Para CEBADA TOSTADA, TRIGO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesos de clasificación, conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, tamizado, envasado y etiquetado, de acuerdo con el DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
13. Para MANI ENTERO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesos de conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, empacado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
14. Para SOYA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesos de conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado, seleccionado, limpiado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.

  
S-161501276-O+  
**Maximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR YALQUI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

15. Para COMINO MOLIDO, PIMIENTA MOLIDA NEGRA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, seleccionado y envasado, de acuerdo con el DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
16. Para CANELA ENTERA, CLAVO DE OLOR ENTERO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, seleccionado, etiquetado y envasado, de acuerdo con el DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
17. Copia de ISO 9001:2015 SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD a nombre del postor, si este no se dedica a la actividad de los procesamientos primarios de alimentos, y solo se limita a recoger los productos de la planta, entonces anexara a dicho documento una declaración jurada de autorización del uso de documentos firmado por el representante legal o dueño de dicho documento.

#### 7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

##### 7.1 Otras obligaciones

El Contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en la respectiva base.

Garantía comercial, el cual debe superar el tiempo de garantía establecido como requerimiento técnico mínimo, debiendo un plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de declaración jurada.

##### 7.2 Adelantos

La Entidad no entrega adelanto.

##### 7.3 Subcontratación

No corresponde

##### 7.4 confidencialidad

No corresponde


##### 7.5 medidas de control durante la ejecución contractual

La verificación del producto estará a cargo del Comité de Recepción de la IEPM Colegio Militar "Elías Aguirre"

##### 7.6 Conformidad de los bienes

La conformidad de recepción, de los productos estará referida a los siguientes aspectos:

- a) Verificación de la correspondencia de los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en las propuestas adjudicadas, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- b) Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.

  
9-161501276-0  
**Máximo Morales Alegro**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
**JULIO CESAR VALODI RITUAY**  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



- c) En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmaran las guías de remisión hasta la subsanación correspondiente.
- d) De no ser encontrado conforme el producto el representante de almacén de alimentos (Oficial de rancho), procederá a informar a la sección de abastecimiento y está notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de dos (2) días calendario, contados a partir del día siguiente de recibida la notificación. En este caso se suspenderá el procedimiento de aplicación de penalidades y en caso de incumplir el contratista con el cambio de lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de la penalidad desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir con la entrega.
- e) Los documentos que deben de ser devueltos al contratista con posterioridad a la recepción y conformidad para efectos de su solicitud de pago de facturas son los siguientes:
  - Guía de remisión (Destinatario + SUNAT), debidamente firmada y sellada.
  - La orden de compra (el original), deberá ser firmada por el representante del almacén de alimentos (Oficial de rancho)

La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área del almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección.

#### 7.7 Forma de pago

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora 301 Colegio Militar "Elías Aguirre".

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


- Recepción y conformidad del Comité de Recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Guía de Remisión.

#### 7.8 Fórmulas de reajuste

No corresponde

#### 7.9 Responsabilidad por vicios ocultos

Definir si corresponde.

  
S-161501276-0  
**Máximo Morales Alegre**  
Responsable de Alimentación y salud

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR VELAZCO RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la **CONTRATACIÓN DIRECTA N°01-2024-CMEA/OEC-1**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20167652108, con domicilio legal en km 10 carretera a Pimentel, representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con RUC N° [...], con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...] Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **CONTRATACIÓN DIRECTA N° 01-2024-CMEA/OEC-1**, 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 la **CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS, VERDURAS Y OTROS**.

### **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 del servicio, 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 del servicio materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>5</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO UNICO, PAGOS PARCIALES O 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 servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [...], el mismo que se computa desde

<sup>5</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



[CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **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 OCTAVA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. 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 servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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.



#### 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.

Esta penalidad puede 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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>6</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA 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 DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

## ANEXOS

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR QUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACION DIRECTA N°01-2024-CMEA/OEC-1**

Presente. -

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>7</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de servicios<sup>8</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"  
  
JULIO CÉSAR ALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

<sup>7</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>8</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N°01-2024-CMEA/OEC-1**

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.*

I.E.P.M. "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CÉSAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**CONTRATACION DIRECTA N°01-2024-CMEA/OEC-1**

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 servicio de **CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS, VERDURAS Y OTROS**, de conformidad con los Términos de Referencia 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 los términos de referencia, conforme a lo indicado en el acápite relacionado al contenido de las ofertas de la presente sección de las bases.*

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

*W. Aguirre*  
JULIO CESAR VILLOUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACION DIRECTA N°01-2024-CMEA/OEC-1**

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"  
  
JULIO CESAR VAZQUEZ RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



ANEXO N° 5

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACION DIRECTA N°01-2024-CMEA/OEC-1  
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
CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS, VERDURAS Y OTROS	
GARANTIA UN (01) MES	
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 servicio 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

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CESAR ALFARO RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

CARTA DE AUTORIZACIÓN

Señores:

COLEGIO MILITAR “ELÍAS AGUIRRE”

Presente. -

Asunto : Autorización para el pago con abono en cuenta

Por medio de la presente, comunico a Usted que el número de CÓDIGO DE CUENTA INTERBANCARIO (CCI) que consta de (20 NUMEROS) es:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

PROVEEDOR:

--

(Indicar el nombre o razón social del proveedor titular de la cuenta)

RUC N°

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Agradeciéndole se sirva disponer lo conveniente de manera que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la **cuenta de ahorros en SOLES del BANCO.**

NOMBRE DEL BANCO
------------------

Asimismo, dejo constancia que la factura a ser emitida por el suscrito (o mi representada) una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o de Servicio queda cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del importe de la referida factura a favor de la cuenta en la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente.

Atentamente,  
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

I.E.P.M “COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE”

*Julio César Alqui Rituay*  
JULIO CÉSAR ALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES



**DECLARACION JURADA DE DOMICILIO PARA EFECTOS DE NOTIFICACION  
DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO**

Señores:

**COLEGIO MILITAR "ELÍAS AGUIRRE"**

Presente. -

El que suscribe..... 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], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA], en Ficha N°[ CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA] Asiento N°[ CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA], DECLARO BAJO JURAMENTO, en mi calidad de postor adjudicado con la buen pro del procedimiento de selección **CONTRATACION DIRECTA N°01-2024-CMEA/OEC-1**, para la **CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS, VERDURAS Y OTROS**, autorizo a efectos que se realicen las notificaciones o cualquier comunicación de la entidad durante la etapa de ejecución contractual, en la dirección consignada en el presente documento, que señalo a continuación:

DOMICILIO	
-----------	--

Suscribo la presente declaración a efecto de autorizar lo señalado.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

I.E.P.M "COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE"

  
JULIO CEBALLOS RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

FORMATO N°02

Declaración jurada de autorización para notificación a través de dirección electrónica durante la ejecución contractual

Señores:

COLEGIO MILITAR “ELÍAS AGUIRRE”

Presente. -

El que suscribe..... 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], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA], en Ficha N°[ CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA] Asiento N°[ CONSIGNAR EN CASO DE PERSONA JURÍDICA], DECLARO BAJO JURAMENTO, en mi calidad de postor adjudicado con la buen pro del procedimiento de selección **CONTRATACION DIRECTA N°01-2024-CMEA/OEC-1**, para la **CONTRATACIÓN DIRECTA DE VÍVERES SECOS, VERDURAS Y OTROS**, autorizo a efectos que se realicen las notificaciones o cualquier comunicación de la entidad durante la etapa de ejecución contractual, a través de la(s) direcciones(s) de correo electrónico consignada(s) en el presente documento, teniendo como fecha de acuse de haber recibido las notificaciones por parte de la entidad desde la fecha de su envío a (los) correo(s) electrónico(s), que señalo a continuación:

Correo electrónico	
Correo electrónico adicional	

Suscribo la presente declaración a efecto de autorizar lo señalado.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

I.E.P.M “COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE”

JULIO CESAR VALQUI RITUAY  
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES