

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

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



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

A handwritten signature in black ink, appearing to be "J. L. R.", located at the bottom left of the page.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "J. P.", located in the center of the bottom of the page.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "S. H.", located at the bottom right of the page.

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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



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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 08410

[PRIMERA CONVOCATORIA]

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE
OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES PARA EL AF-
2024**



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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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



Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO DEL PERU – 7a BRIG INF – UO 0810
 RUC N° : 20131369124
 Domicilio legal : AV HUAMACHUCO N° 410 – LAMBAYEQUE
 Teléfono: : 074-281554
 Correo electrónico: : Abastecimento.oec2023@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de alimentos para el personal de oficiales, técnicos y sub oficiales correspondiente al AF-2024.

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1		VIVERES SECOS		7,397.04
	1.1	CEBADA TOSTADA	KILO	131.14
	1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.	KILO	2,498.94
	1.3	SEMOILA DE TRIGO	KILO	1,106.19
	1.4	TE A GRANEL	KILO	90.10
	1.5	TRIGO ENTERO	KILO	839.22
	1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	44.25
	1.7	MANTECA VEGETAL	KILO	442.48
	1.8	MEJORADOR DE PAN	KILO	368.73
	1.9	ACHIOTE MOLIDO	KILO	73.75
	1.10	AJONJOLI	KILO	71.48
	1.11	ANIES ESTRELLA	KILO	71.46
	1.12	CANELA ENTERA	KILO	110.62
	1.13	CLAVO DE OLOR ENTERO	KILO	110.62
	1.14	COMINO MOLIDO	KILO	73.75
	1.15	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	73.75
	1.16	GELATINA	KILO	147.49
	1.17	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	73.75
	1.18	MAZAMORRA MORADA	KILO	184.36
	1.19	OREGANO SECO ENTERO	KILO	73.75
	1.20	PALILLO MOLIDO	KILO	73.75
	1.21	PASA NEGRA	KILO	73.75
	1.22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	73.75
	1.23	REFRESCO EN POLVO	KILO	110.62
	1.24	SILLAO OSCURO	LITRO	184.36
	1.25	SUSTANCIA DE TES	KILO	110.62
	1.26	VINAGRE DE VINO TINTO	LITRO	184.36
2		VIVERES FRESCOS		11,697.17
	2.1	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	368.73
	2.2	APIO	KILO	395.95
	2.3	LENTEJA VERDE EN VAINA	KILO	442.48
	2.4	BETERRAGA	KILO	368.73
	2.5	BROCOLI	KILO	368.73
	2.6	CEBOLLA ROJA	KILO	368.73

2.7	COLIFLOR	KILO	368.73
2.8	CULANTRO	KILO	368.73
2.9	ESPINACA	KILO	368.73
2.10	NABO	KILO	368.73
2.11	PIMIENTO AMARILLO	KILO	368.73
2.12	PORO	KILO	368.73
2.13	TOMATE ITALIANO	KILO	402.86
2.14	ZANAHORIA	KILO	368.73
2.15	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	139.92
2.16	JAMON DE PAIS	KILO	160.52
2.17	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	160.52
2.18	MERMELADA	KILO	279.63
2.19	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	157.39
2.20	CARNE DE CERDO FRESCA CORTE CHULETA	KILO	2,005.62
2.21	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	KILO	3,496.25

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 7a Brigada de Infantería N° 171-2023/I DE-19.6/22.8c/09.00, del 13 diciembre del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0810: 7a Brigada de Infantería correspondiente al AF-2024.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

De acuerdo al estudio del mercado, se ha determinado que el requerimiento puede ser cubierto por un solo proveedor.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de DIEZ (10) meses, las mismas que serán entregadas a la Entidad de manera mensual o semanal según sea el caso una vez emitida la Orden de Compra en un plazo máximo DOS (2) días calendario, contado desde la recepción de la Orden de Compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Ejercito del Perú – Unidad Operativa 0810
 Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UO 0810
 Suministro de alimentos para el personal de oficiales, tecnicos y sub oficiales

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	TOTAL KILOS
I VIVERES SECOS												
1.1	Cebada Tostada	14.230	12.280	13.400	13.250	14.020	12.240	13.680	12.730	12.810	12.500	131.140
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox.	273.000	234.000	253.500	253.500	268.800	230.400	262.080	243.180	241.800	238.680	2,498.940
1.3	Semola de Trigo	117.880	108.130	109.570	113.010	116.160	103.200	113.400	109.360	104.130	111.350	1,106.190
1.4	Te a granel	9.350	9.350	8.520	9.350	9.220	8.400	9.000	9.140	8.020	9.750	90.100
1.5	Trigo Entero	97.500	78.000	78.000	87.750	86.400	76.800	93.600	74.850	83.700	82.620	839.220
1.6	Levadura Granulada Seca	4.710	4.320	4.380	4.520	4.650	4.130	4.540	4.370	4.160	4.470	44.250
1.7	Manteca Vegetal	47.150	43.250	43.830	45.200	46.460	41.280	45.360	43.750	41.650	44.550	442.480
1.8	Mejorador de Pan	39.290	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.130	368.730
1.9	Achiote Molido	7.860	7.210	7.300	7.530	7.740	6.880	7.560	7.290	6.940	7.440	73.750
1.10	Ajonjolí	7.620	6.990	7.080	7.300	7.510	6.670	7.330	7.070	6.730	7.180	71.480
1.11	Anís Estrella	7.610	6.990	7.080	7.300	7.500	6.670	7.330	7.060	6.730	7.190	71.460
1.12	Canela Entera	11.790	10.810	10.960	11.300	11.620	10.320	11.340	10.940	10.410	11.130	110.620
1.13	Clavo de Olor Entero	11.790	10.810	10.960	11.300	11.620	10.320	11.340	10.940	10.410	11.130	110.620
1.14	Comino Molido	7.860	7.210	7.300	7.530	7.740	6.880	7.560	7.290	6.940	7.440	73.750
1.15	Esencia de Vainilla	7.860	7.210	7.300	7.530	7.740	6.880	7.560	7.290	6.940	7.440	73.750
1.16	Gelatina	15.720	14.420	14.610	15.070	15.490	13.760	15.120	14.580	13.880	14.840	147.490
1.17	Glutamato Monosódico	7.860	7.210	7.300	7.530	7.740	6.880	7.560	7.290	6.940	7.440	73.750
1.18	Mazamorra Morada	19.650	18.020	18.260	18.830	19.360	17.200	18.900	18.230	17.350	18.560	184.360
1.19	Oregano Seco Entero	7.860	7.210	7.300	7.530	7.740	6.880	7.560	7.290	6.940	7.440	73.750
1.20	Palillo Molido	7.860	7.210	7.300	7.530	7.740	6.880	7.560	7.290	6.940	7.440	73.750
1.21	Pasa negra	7.860	7.210	7.300	7.530	7.740	6.880	7.560	7.290	6.940	7.440	73.750
1.22	Pimienta Molida Negra	7.860	7.210	7.300	7.530	7.740	6.880	7.560	7.290	6.940	7.440	73.750
1.23	Refresco en Polvo	11.790	10.810	10.960	11.300	11.620	10.320	11.340	10.940	10.410	11.130	110.620
1.24	Sillao oscuro	19.650	18.020	18.260	18.830	19.360	17.200	18.900	18.230	17.350	18.560	184.360
1.25	Sustancia de Res	11.790	10.810	10.960	11.300	11.620	10.320	11.340	10.940	10.410	11.130	110.620
1.26	Vinagre de vino tinto	19.650	18.020	18.260	18.830	19.360	17.200	18.900	18.230	17.350	18.560	184.360
II VIVERES FRESCOS												
2.1	Aji amarillo Entero Fresco	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.2	Apio	42.196	38.706	39.222	40.451	41.579	36.940	40.591	39.147	37.270	39.850	395.952
2.3	Lenteja verde en vaina	47.150	43.250	43.830	45.200	46.460	41.280	45.360	43.750	41.650	44.530	442.460
2.4	Beterraga	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.5	Brocoli	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.6	Cebolla Roja	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.7	Coliflor	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.8	Culantro	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.9	Espinaca	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.1	Nabo	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.11	Pimiento Amarillo	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.12	Poro	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.13	Tomate Italiano	42.930	39.380	39.910	41.160	42.300	37.580	41.300	39.830	37.920	40.550	402.860
2.14	Zanahoria	39.300	36.040	36.520	37.670	38.720	34.400	37.800	36.450	34.710	37.120	368.730
2.15	Aceituna negra Entera sin Relleno	16.250	13.000	13.000	16.250	12.800	12.800	15.600	12.480	15.500	12.240	139.920

2.16	Jamon del Pais	18.170	14.920	15.400	18.170	14.720	15.200	17.520	14.880	14.320	17.220	160.520
2.17	Mantequilla con sal	18.170	14.920	15.400	18.170	14.720	15.200	17.520	14.880	14.320	17.220	160.520
2.18	Mermelada	29.250	29.250	26.000	26.000	32.000	25.600	28.080	28.050	24.800	30.600	279.630
2.19	Queso Fresco de Vaca	14.920	14.920	18.650	14.920	17.920	15.200	14.400	17.500	14.800	14.160	157.390
2.20	Carne de Cerdo Fresca Corte Chuleta	186.500	227.120	192.500	186.500	224.000	190.000	180.000	224.750	179.000	215.250	2,005.620
2.21	Carne de Pavo Fresca corte Pechuga	406.250	325.000	325.000	365.625	360.000	320.000	390.000	311.875	310.000	382.500	3,496.250

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto es gratuito en la Oficina del Órgano Encargada de las Contrataciones en la Av. Huamachuco 410 - Lambayeque.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado modificado con DS N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado con DS N° 344-2018-EF, modificado con DS N° 377-2019-EF, 168-2020-EF, 250-2020-EF y DS N° 162-2021-EF y sus modificaciones.
- Directivas del OSCE
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2014-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA - Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud
- Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N° 29783.
- Sistema de Gestión Integrado (ISO 45001, 37001).
- Resolución para la integración de la persona con discapacidad.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) Documentación que servirá para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas:
Detalle de las características técnicas propias del ítem y sub ítems que cada postor ofertará, señalará la marca, procedencia (lugar de origen) y cantidad, bajo las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de las Bases, debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia exacta de las mismas bases, por cuanto en muchos casos éstas indican rangos en el cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, aunado a ello, deberá adjuntar una hoja visada por el postor indicando las **precisiones de la marca** (productos industrializados que cuentan con Registro Sanitario número de registro) y los datos del productor, procedencia y lugar de expendio (productos no industrializados a granel), indicando la cantidad, su origen, presentación, registro sanitario número cuando corresponda y nombre del fabricante
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia



⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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 – PIDE⁷ 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).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁸ (**Anexo N° 11**).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.
- j) Cuenta de detracción si corresponde.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo,*

⁷ 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/>

⁸ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina del Organismo Encargado de las Contrataciones de la 7ª Brigada de Infantería sito en la Av. Huamachuco N° 410 – Lambayeque en el horario de 07:30 a 14:30 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual), previa recepción de los bienes e informe de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas.

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

- Recepción del Almacén de Clase I y el comité de recepción de bienes.
- Informe de las unidades usuaria, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago: 1 Factura original y una copia, 2. Guía de remisión original y una copia.

Dicha documentación se debe presentar en Oficina del Organismo Encargado de las Contrataciones de la 7ª Brigada de Infantería, sito en la Av. Huamachuco 410.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

Suministro de alimentos para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales de la 7a Brigada de Infantería.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales, que laboran en las diferentes Unidades que integran la 7a Brigada de Infantería, periodo enero a octubre 2024.

3. ANTECEDENTES

La Cía. Int N° 7 – BS N° 7 de la 7a Brigada de Infantería tiene a su cargo la recepción y entregas de víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:

Suministro de alimentos para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales.

5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS

5.1. Características y Condiciones:

5.2. Características técnicas

ITEM 1. VIVERES SECOS	
ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	1. CEBADA TOSTADA
CODIGO	5022110100002798
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. 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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	131.140 KG
DENOMINACION DEL BIEN	2. LECHE EVAPORADA ENTERA X 395-400 GR. APROX.
CODIGO	5013170200307453
CARACTERISTICA	Descripción: 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

	<p>que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 06 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Debe contar con registro sanitario vigente</p> <p>Presentación, Cajas de 24 o 48 latas.</p> <p>Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno.</p> <p>Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p>Peso de cada lata de 395-400 g</p> <p>Información Nutricional:</p> <p>Proteínas: no menor de 24 g</p> <p>Carbohidratos: no menor de 40 g</p> <p>Grasa: no menor de 30 g</p> <p>Calcio: no menor de 880 mg</p> <p>Fósforo: no menor de 840 mg</p> <p>Vitamina A: no menor de 3200 UI</p> <p>Vitamina C: no menor de 48 mg</p> <p>Vitamina D: no menor de 240 UI</p> <p>Deberá tener inscrito la marca, lote de producción, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto.</p> <p>De color blanco a crema y libre de olores extraños.</p> <p>Sabor agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CANTIDAD	2,498.94 KG
DENOMINACION DEL BIEN	3. SEMOLA DE TRIGO
CODIGO	5022110200002860
CARACTERISTICA	<p>Descripción: 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 molturación 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>EL ENVASE: Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Deberá ser de primera calidad. Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. No podrá obtenerse a partir de granos, descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. No permitirá aquella sémola que tenga características organolépticas diferentes de las normas. Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado). Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud. No se permitirá aquella sémola que tenga olor rancio o en general olor diferentes al característico. La sémola deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénicas - sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. 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)</p> <p>Vida útil: 06 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Debe contar con registro sanitario vigente</p> <p>Presentación: BOLSAS DE POLIPROPILENO DE 25 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CANTIDAD	DE PRIMERA CALIDAD

CANTIDAD	1,106.19 KG
DENOMINACION DEL BIEN	4. TE A GRANEL
CODIGO	5017155400374512
CARACTERISTICA	<p>Descripción: El té a granel, (presentado en hoja, polvo, bolsita, etc) se usa como infusión para beber. Tiene muchas propiedades beneficiosas, será de primera calidad.</p> <p>Nombre vulgar: te, planta del té.</p> <p>Nombre Nunzceico: Camelia sinensis. Kuntze, tea sinensis.</p> <p>Familia: Teáceas y camelacias</p> <p>Habitat: Originaria del sur de china, aparece cultivada en forma de arbustos de hasta de 2.5 mts. en zonas altas de Asia y China.</p> <p>De color negro, 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.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Numero de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: BOLSAS DE POLIPROPILENO DE 25 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	90.10 KG
DENOMINACION DEL BIEN	5. TRIGO ENTERO
CODIGO	5022110100002730
CARACTERISTICA	<p>Descripción: Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado.</p> <p>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.</p> <p>La alcalinidad del trigo después de su elaboración deberá tener la magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.</p> <p>Tamaño uniforme.</p> <p>Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño.</p> <p>Libre de insectos, gorgojos, etc.</p> <p>No debe presentar demasiado grano flotante.</p> <p>Humedad no mayor del 14%.</p> <p>EL ENVASE: 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.</p> <p>Deberá presentar los granos sueltos, sin grumos. De olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración</p> <p>Certificación: Numero de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: BOLSAS DE POLIPROPILENO DE 50 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	839.22 KG
DENOMINACION DEL BIEN	6. LEVADURA GRANULADA SECA
CODIGO	5018170900002911
	<p>Descripción: Levadura seca instantánea para panificación, de primera calidad,</p>

CARACTERISTICA	<p>No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deshidratada, de aspecto granulado. • No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. • Humedad máxima 5% • Proteínas: 41-49% <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 01 meses desde su elaboración.</p> <p>Presentación: Caja de 10 kilogramos. PAQUETES DE ½ KG ENVASE SELLADO</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá levadura de primera calidad. Color, sabor y olor característicos.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	44.25 KG
DENOMINACION DEL BIEN	7. MANTECA VEGETAL
CODIGO	5015151400002951
CARACTERISTICA	<p>Descripción: El producto debe presenta olor y sabor característico, de primera calidad. Grasa de origen 100% vegetal Acidez libre: 0.05% a 0.07% Punto de fusión max: 47° C max. Humedad máxima: 0.2% max</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 04 meses desde su elaboración</p> <p>Certificación: debe contar con registro sanitario</p> <p>Presentación: cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 5 hasta 15 kg.</p> <p>El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y "MANTENGASE REFRIGERADA".</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	442.48 KG
DENOMINACION DEL BIEN	8. MEJORADOR DE PAN
CODIGO	5018170900002914
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: Son aditivos alimentarios añadidos a la harina y al agua que procuran mejorar las cualidades físicas, de elaboración, propiedades organolépticas finales y de conservación del pan para mejor calidad del producto final, el cual tiene que ser de primera calidad, el cual deberá cumplir con las normas de calidad, Debe ser exento de sabores, y olores extraños no requiere registro sanitario por aditivo alimentario</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>PRESENTACION DE PAQUETES DE ½ KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD

CANTIDAD	368.730 KG
DENOMINACION DEL BIEN	9. ACHIOTE MOLIDO
CODIGO	5017155000003466
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: El achiote molido es una especia que proviene del árbol Bixa Orellana, pero que se encuentra en un formato de polvo fino de colores rojos. Este condimento, que se puede encontrar también en semillas de achiote, De primera Calidad, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación : debe contar con registro sanitario Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: BOLSAS O SACHET DE POLIPROPILENO DE 01 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	73.75 KG
DENOMINACION DEL BIEN	10. AJONJOLI
CODIGO	5017155000003473
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: La semilla de ajonjolí debidamente deshidratada es la que utilizamos como alimento, es pequeña, oleaginosa y de color amarillento, las cuales serán de primera calidad, Color y olor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Con registro sanitario vigente.</p> <p>Presentación: en bolsas de polietileno de 25 kg debidamente selladas.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	71.48 KG
DENOMINACION DEL BIEN	11. ANIS ESTRELLA
CODIGO	5017154800004742
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: El anís, cuyo nombre científico es Pimpinella anisum, anís de primera calidad, Color y olor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños, compuesto que proporciona el aroma y sabor característico del anís.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Con registro sanitario vigente y su presentación en bolsas de polietileno debidamente selladas.</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 25 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	71.46 KG
DENOMINACION DEL BIEN	12. CANELA ENTERA
CODIGO	5017155000003449
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: la canela se caracteriza por poseer forma de ramas secas con tonos rojos, amarillentos o marrones, aroma agradable característico y sabor intenso entre dulce y amargo. La canela de primera calidad, de ramas enteras, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico.</p>

	<p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Registro sanitario Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 25 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	110.62 KG
DENOMINACION DEL BIEN	13. CLAVO DE OLOR ENTERO
CODIGO	5017155000003450
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: Clavo de Olor de primera calidad, 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, estos deben estar en estado óptimo y enteros. Color: rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas color café. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Registro sanitario Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 25 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	110.62 KG
DENOMINACION DEL BIEN	14. COMINO MOLIDO
CODIGO	5017155000003469
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: comino de primera calidad, Color y olor característicos, libre de impurezas y cuerpos extraños, El comino molido se presenta en forma de polvo con una textura rugosa. No posee olores ni sabores extraños, tipo molido</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Debe contar con registro sanitario</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 25 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	73.75 KG
DENOMINACION DEL BIEN	15. ESENCIA DE VAINILLA
CODIGO	5017155000003581
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, Elaborado aromático apto para el consumo humano, uso alimentario, La esencia imprescindible en productos de panadería, repostería, galletería, confitería y coctelería, siempre que sea manipulado bajo “buenas prácticas de fabricación” y respetando las dosis máximas recomendadas.</p>

	<p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: no requiere Registro sanitario por aditivo alimentario</p> <p>Presentación: Frascos de PVC de 01 Litro</p>
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	73.75 LT
DENOMINACION DEL BIEN	16. GELATINA
CODIGO	5019240100004412
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor, sabor característico y exenta de sustancias extrañas, Producto que resulta de disolver el colágeno por calor, de distintos sabores entre ellos, fresa, piña y naranja, deberá contar con Registro sanitario vigente. Debe contar con registro sanitario.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: debe contar con registro sanitario</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 5 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	147.49 KG
DENOMINACION DEL BIEN	17. GLUTAMATO MONOSODICO
CODIGO	5017155100003498
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: Producto peruano, de apariencia gránulos blancos, libre de impurezas, en Presentación Sobres, debe 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, de color blanco generalmente,</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 06 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: no requiere registro sanitario</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 01 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	73.75 KG
DENOMINACION DEL BIEN	18. MAZAMORRA MORADA
CODIGO	5019230100360395
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: La mazamorra morada es un postre típico de la gastronomía peruana elaborado a base de maíz morado concentrado con fécula, de primera calidad, Debe ser exento de sabores, y olores extraños, En Presentación de Sobres</p> <p>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</p>

	calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 12 meses desde su elaboración. Certificación: debe contar con registro sanitario Presentación: Sobre de 170 gr debidamente sellada
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	184.36 KG
DENOMINACION DEL BIEN	19. OREGANO SECO ENTERO
CODIGO	5042411500003456
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: Origanum vulgare, comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae), el orégano de procedencia nacional tiene que ser seleccionado de primera calidad, a granel seco, de sabor característico, Envasado en bolsa de papel o polietileno.</p> <p>Calidad: Seleccionado, hojas grandes, olor y sabor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 12 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 25 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	73.75 KG
DENOMINACION DEL BIEN	20. PALILLO MOLIDO
CODIGO	5017155000003463
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, Color y olor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: debe contar con Registro sanitario vigente</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 25 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	73.75 KG
DENOMINACION DEL BIEN	21. PASA NEGRA
CODIGO	5010171600003817
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, las pasas son uvas que presentan una deshidratación parcial, por lo que están casi secas. Conocidas también como pasas de uva o uvas pasas, pueden ingerirse cocidas o crudas de acuerdo a la preparación que se pretenda realizar, Color y olor característico</p> <p>Tipo: Deshidratado, sin pepas</p> <p>Calidad: De primera, características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños,</p>

	<p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 06 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: debe contar con Registro sanitario vigente</p> <p>Presentación: Bolsa de polipropileno/polietileno de 10 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	73.75 KG
DENOMINACION DEL BIEN	22. PIMIENTA MOLIDA NEGRA
CODIGO	5017155000322285
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y color característico, la pimienta negra molida se presenta en forma de polvo, con una textura suave y un color negro. posee un olor y un sabor típico de la pimienta. características: la pimienta negra se trata de un ingrediente ideal para sazonar preparaciones culinarias, envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: debe contar con Registro sanitario vigente</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno de 25 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	73.75 KG
DENOMINACION DEL BIEN	23. REFRESCO EN POLVO
CODIGO	5020231100003082
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, es una mezcla en polvo para preparar bebida instantánea sabor a chicha morada, maracuyá, fresa, piña y naranja y no necesita azúcar, Exento de olores y sabores extraños, su presentación es en display x 12 unidades, la unidad sobres de 15 grs c/u,</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 09 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: debe contar con Registro sanitario vigente</p> <p>Presentación: Display de 12 uu x 15 grs c/u</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	110.62
DENOMINACION DEL BIEN	24. SILLAO OSCURO
CODIGO	5019310300134981
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, La salsa de soya o salsa de soja, llamada siyáu o sillao en el Perú, es un condimento de origen chino, producido al fermentar semillas de soya con los hongos <i>Aspergillus oryzae</i> o <i>Aspergillus sojae</i>; su presentación es de botella de 1 litro herméticamente cerradas.</p> <p>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</p>

	calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 12 meses desde su elaboración. Certificación: debe contar con Registro sanitario vigente Presentación: Tipo: sillao de soya con sal y melaza Frascos de 01 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	184.36 Litro
DENOMINACION DEL BIEN	25. SUSTANCIA DE RES
CODIGO	5017155000361186
CARACTERISTICAS	Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, Deshidratado preparado a base de carne de res, con ingredientes naturales Sal y especias. Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado Con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las Las recetas, dándoles u toque especial. 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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 06 meses desde su elaboración. Certificación: debe contar con Registro sanitario vigente Presentación: Cubos de 4 Gr c/u caja de 25 UU
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	110.62
DENOMINACION DEL BIEN	26. VINAGRE DE VINO TINTO
CODIGO	5017170700003595
CARACTERISTICAS	Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, 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. 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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 12 meses desde su elaboración. Certificación: debe contar con Registro sanitario vigente Presentación: Frascos de PVC de 01 Litro
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	184.36 Litro
II. VIVERES FRESCO	
ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	27. AJI AMARILLO ENTERO FRESCO
CODIGO	5040560100135092
CARACTERISTICAS	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. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aji escarache se

	<p>clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> -primera -segunda -tercera <p>En el proceso de compra se adquirirá aji escabeche de primera Sabor picante, color anaranjado, y olor característico</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 07 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: bolsa de polietileno de 05 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 kilo
DENOMINACION DEL BIEN	28. APIO
CODIGO	5040270100134987
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño.</p> <p>Color verde fresco, limpio y sano.</p> <p>Sin piojos ni picadas de insectos.</p> <p>Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),</p> <p>Se entregará en presentación de atados de 5 unidades.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el apio se</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá apio de Primera calidad, seleccionado.</p> <p>De color amarillo con hojas verdes.</p> <p>De sabor, olor característicos y Fresca.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: ATOS DE 02 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	395.95 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	29. LENTEJA VERDE EN VAINA
CODIGO	5022100100004642
	<p>Descripción: Las lentejas son un tipo de legumbres formadas por hidratos de carbono y proteínas, y también contiene una gran variedad de vitaminas y minerales. Por este motivo son consideradas como un alimento de alto valor nutritivo,</p> <p>Lens culinaria, la lenteja verdura o menestra (International Feed N° 5-02-506) es una <u>planta anual herbácea</u> de la familia <u>fabaceae</u>, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, <u>estípulas lanceoladas</u>, <u>zarcillos</u> poco arrollados, <u>flores</u> blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña, con dos o tres semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro, aproximadamente.</p>

	<p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la lenteja se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Categoría I -Categoría II <p>En el proceso de compra se adquirirá lenteja de Categoría I.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: BOLSA DE POLIETILENO DE 25 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	442.48 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	30. BETERRAGA
CODIGO	5040701200117781
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.</p> <p>Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Debe ser grande y uniforme.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Categoría I -Categoría II <p>En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I.</p> <p>De piel y comida de color rojo oscuro.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 07 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: BOLSA DE POLIETILENO DE 25 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	31. BROCOLI
CODIGO	5040200100135024
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, La Brassica oleracea var itálica, Producto de primera calidad limpio y fresco</p> <p>Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso.</p> <p>Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli.</p> <p>Color Verde intenso</p> <p>Textura: Firme,</p> <p>El Brócoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Categoría Extra

	<p>- Categoría I - Categoría II</p> <p>En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brócolis deberán estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas.</p> <p>Estar libres de daños causados por la congelación</p> <p>Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajenos al producto.</p> <p>Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos.</p> <p>Se requerirá brócoli categoría I</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: BOLSAS DE POLIETILENO DE 05 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	32. CEBOLLA ROJA
CODIGO	5040531200135034
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, 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.</p> <p>Deben estar entera, limpias y exentos de cualquier materia extraña visible.</p> <p>Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</p> <p>Deben estar exento de plagas que afecten el aspecto general del producto.</p> <p>Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Primera - Segunda - Tercera <p>En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera.</p> <p>Forma esférica o elipsoidal, de color Rojo violáceo, rojo intenso, violaceo, en general picante.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 07 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: BOLSAS DE POLIPROPILENO DE 50 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	33. COLIFLOR
CODIGO	5040260100134991
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpio y fresco.</p>

	<p>Forma: esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso.</p> <p>Tamaño: este será de acuerdo a la categoría que pertenezca la coliflor.</p> <p>Color: blanco y verde.</p> <p>Calidad: De Primera.</p> <p>Sabor: característico.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: Bolsas de Polietileno de 05 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	34. CULANTRO
CODIGO	5017154800004727
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, hojas tiernas, frescas, de color verde oscuro, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.</p> <p>Su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, se presentación será en atados.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: ATOS DE 02 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	35. ESPINACA
CODIGO	5040620100134996
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, 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 color haya perdido intensidad.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p>

	Presentación: ATOS DE 02 KG
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	36. NABO
CODIGO	5040660100135180
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría grande -Categoría mediana -Categoría pequeña Vida útil: 07 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. Presentación: Bolsas de polipropileno de 50 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 kg
DENOMINACION DEL BIEN	37. PIMIENTO AMARILLO
CODIGO	5040563100135135
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, 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. 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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 03 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. Presentación: Bolsas de polietileno de 05 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	38. PORO
CODIGO	5040440100134993
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla. De acuerdo a sus características de calidad, forma y tamaño, se clasifican en los grados de calidad siguiente: -Primera -Segunda -Tercera En el proceso de compra se adquirirá poro de Primera calidad. De color blanco con hojas verdes. De olor y sabor característico.</p>

	<p>De textura firme su Presentación en atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla.</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 03 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: ATOS DE 02 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	39. TOMATE ITALIANO
CODIGO	5040651700135095
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, limpio, fresco, entero y sano Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p> <p>debe ser grande y uniforme.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el tomate se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Categoría Extra -Categoría I -Categoría II <p>En el proceso de compra se adquirirá tomate de Categoría I.</p> <p>De piel y comida de color rojo oscuro.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p>Vida útil: 03 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: CAJAS DE MADERA DE PRIMER USO DE 10 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	402.86 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	40. ZANAHORIA
CODIGO	5040250400135168
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.</p> <p>Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.</p> <p>Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la zanahoria se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Categoría grande -Categoría mediana -Categoría pequeña <p>Vida útil: 07 días desde su internamiento.</p> <p>Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.</p> <p>Presentación: Bolsas de polipropileno de 50 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD

CANTIDAD	368.73 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	41. ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO
CODIGO	5030720100003856
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, Aceituna negra, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. De buena presentación, de textura suave al tacto. De color, sabor y olor característico. Libre de hongos u otro agente extraño al producto. Vida útil: 02 meses desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. Presentación: Barriles 50 KG</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	139.92 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	42. JAMONADA DEL PAIS
CODIGO	5019250400003718
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, Producto cárnico procesado, escaldado, con trozos de carnes disperso en una masa fina y homogénea, elaborada con carne de cerdo con la adición de condimentos y especias de uso permitido. Vida útil: 07 días desde su internamiento. Certificación: debe de contar con registro sanitario Presentación: Paquete lamina de polipropileno de 01 Kg</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	160.52 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	43. MANTEQUILLA CON SAL
CODIGO	5013170100298815
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, Olor y sabor característicos del producto designado y exento de olores y sabores extraños o rancios. Cloruro de sodio (NaCl) en una cantidad mayor del 0,25% del peso del producto final. No tener una Acidez Libre mayor de 0,35% expresada como ácido oleico. Contener un mínimo de 80% de aceites o grasas, sobre el peso del producto terminado. REF NTP 209.012:1984 (Revisada 2012) Vida útil: 12 meses desde su internamiento. Certificación: debe contar con registro sanitario Presentación: Cajas de cartón de 10 kg en paquetes de 01 kg</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	160.52 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	44. MERMELADA
CODIGO	5019240100003657
CARACTERISTICA	<p>Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, Producto obtenido de la fresa. Envasado herméticamente. Frascos de VIDRIO DE 1 kilo. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. Vida útil: 12 meses desde su internamiento. Certificación: debe contar con registro sanitario Presentación: FRASCOS DE VIDRIO DE 1 KG NTP 203.047.1991(Revisada el 2012)</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	279.63 Kilo
DENOMINACION DEL BIEN	45. QUESO FRESCO DE VACA

CODIGO	5013180100003930
CARACTERISTICAS	<p>Descripción: Producto fresco sin madurar que de su fabricación esta, de primera calidad, listo para el consumo, de color blanco característico, para su conservación debe mantenerse en refrigeración. Los quesos deben estar exentos de grasas y de sustancias tóxicas, residuos o medicamentos,</p> <p>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, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>Vida útil: 15 meses desde su elaboración.</p> <p>Certificación: debe contar con Registro sanitario vigente</p> <p>Presentación: Paquete de 02 kg debidamente sellada</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILO
CALIDAD	DE PRIMERA CALIDAD
CANTIDAD	157.39 kg
DENOMINACION DEL BIEN	46. CARNE DE CERDO CORTE CHULETA
CODIGO	5011151400375407
CARACTERISTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Carne de Cerdo corte Chuleta. - Carcasas de cerdos machos engordados - De óptima textura, consistencia firme. - Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas - Carne de cerdo fresca, no debiendo tener más de 12 Hrs de beneficiado. - Con PH entre 5.5 y 6.4 - Embozo de grasa con cobertura mínima. - La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal) SENASA.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Color, sabor y olor	Color rosado o rojo claro, sabor y olor Característico
CANTIDAD	2,005.62 KG
DENOMINACION DEL BIEN	47. CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA
CODIGO	5011152100268822
CARACTERISTICAS	Carne de pavo fresca corte pechuga, de primera calidad no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío, por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos signos de golpes o moretones, procesado en camal de aves y sin residuos de plumas.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Color, sabor y olor	Color rosado o rojo claro, sabor y olor Característico
CANTIDAD	3,496.25 KG

5.3. Requisitos según leyes, Reglamento Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, reglamentos y demás normas

- Ley N° 28611, Ley General del Ambiente.
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Art 4° Decreto Legislativo N° 1062 se aprueba Ley de Inocuidad de Alimentos.
- D.S. 004-2014- SA, aprobada con sus modificatorias
- D.S 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

5.4. Modalidad de ejecución contractual

El presente proceso se rige por la modalidad de PRECIOS UNITARIOS.

5.5. 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:

Los envases y rotulado serán de la siguiente manera:

ITEM 01: VIVERES SECOS

SUBI TEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1	CEBADA TOSTADA	Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cocoa. Numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA Rotulado: debera indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. - Bolsa de polietileno de 25 kg.
2	LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX	Presentación: Envases primario en latas de forma cilíndrica con capacidad de 400 grs y envase secundario de 24 0 48 unidades en caja de cartón, El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación. Rotulado Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Lata de 395-400 g aprox
3	SEMOLA DE TRIGO	Presentación: Sacos de papel o 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. Rotulado <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Forma en que se presenta. • 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, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. • Peso del producto envasado. • Nombre, razón social y dirección del fabricante

		<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de identificación del lote de producción. Fecha de producción y fecha de vencimiento. • Registro Sanitario. • Condiciones de conservación. • Bolsas de 25 kg
4	TE A GRANEL	<p>Presentación: el bolsa de polietileno envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA</p> <p>Rotulado: deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>-bolsas de polipropileno de 25 kg</p>
5	TRIGO ENTERO	<p>Presentación: 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 inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</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"> • Nombre del producto. • Contenido neto aproximado, 50 kilogramos. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. • Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA • Sistema de identificación • Fecha de envasado y fecha de vencimiento. • Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. • Bolsas de polipropileno de 50 kg
6	LEVADURA GRANULADA SECA	<p>Presentación: Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p>Rotulado</p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario no es necesario por ser aditivo alimentario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Paquetes de ½ kg envase sellado
7	MANTECA VEGETAL	<p>Presentación: cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 5 hasta 15 kg.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y MANTENGA REFRIGERADA. Rotulado</p>

		Registro sanitario
8	MEJORADOR DE PAN	<p>Presentación: adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p>El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario no es necesario por ser aditivo alimentario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Paquetes de ½ kg a 01 kg
9	ACHIOTE MOLIDO	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Registro sanitario • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Bolsas o sachet de polipropileno de 1 kg
10	AJONJOLI	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</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"> • Nombre del producto. • Registro sanitario • Contenido neto aproximado, 25 kg • 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. • Bolsas de polietileno de 25 kg debidamente sellada
11	ANIS ESTRELLA	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</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"> • Nombre del producto.

		<ul style="list-style-type: none"> • Contenido neto aproximado, 25 kilogramos. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. • Registro sanitario • Sistema de identificación • Fecha de envasado y fecha de vencimiento. • Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. • Bolsas de polietileno de 25 kg debidamente sellada
12	CANELA ENTERA	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno Tipo: A granel, corteza entera, De primera 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"> • Nombre del producto. • Registro sanitario • Contenido neto aproximado, 25 kilogramos. • 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. • Bolsas de polietileno de 25 kg debidamente sellada
13	CLAVO DE OLOR ENTERO	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado . Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños.</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"> • Nombre del producto • Registro sanitario • Contenido neto aproximado, 25 kilogramos. • 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. • Bolsas de polietileno de 25 kg debidamente sellada
14	COMINO MOLIDO	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado . Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños.</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"> • Nombre del producto. • Registro sanitario • 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. • Bolsas de polietileno de 25 kg debidamente sellada
15	ESENCIA DE VAINILLA	<p>Presentación: frasco de 1 litro herméticamente cerrada. Calidad: De primera. Olor y sabor característicos.</p> <p>Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p>

		<p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Frascos y/o botellas de PVC de 1 litro • No requiere registro sanitario por ser aditivo alimentario.
16	GELATINA	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado . Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños. 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”.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Bolsa de polietileno de 5 kg debidamente sellada
17	GLUTAMATO MONOSODICO	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado . Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños. fecha de vencimiento mínimo de tres (06) meses.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • No tiene registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Bolsas de polietileno 01 kg debidamente sellada
18	MAZAMORRA MORADA	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado. Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Sobre de 120 gr debidamente sellada

19	OREGANO SECO ENTERO	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado . Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños.. Rotulado 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"> • Nombre del producto. • Bolsa de polietileno Contenido neto aproximado, 25 kilogramos debidamente sellada • Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. • Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA • Sistema de identificación • Fecha de envasado y fecha de vencimiento. <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p>
20	PALILLO MOLIDO	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Rotulado 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"> • Nombre del producto. • Bolsa de polietileno Contenido neto aproximado, 25 kilogramos. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. • Registro sanitario • Sistema de identificación • Fecha de envasado y fecha de vencimiento. <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p>
21	PASA NEGRA	<p>Presentación: envase primario Bolsas de papel o polietileno y envase secundario caja de cartón. Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Bolsa de polipropileno/polietileno de 10 kg debidamente sellada
22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	<p>Presentación: 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". Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.

		<ul style="list-style-type: none"> • Bolsas de polietileno de 25 kg debidamente sellada • País de origen.
23	REFRESCO EN POLVO	<p>Presentación: envase secundario en display x 12 unidades, envase primario unidad sobres de 15 grs c/u</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Display de 12 unidades x 15 grs c/u
24	SILLAO OSCURO	<p>Presentación: Botella de 1 litro herméticamente cerrada.</p> <p>Tipo: sillao de soya con sal y melaza.</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Olor y sabor característicos.</p> <p>De acuerdo al Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Frascos y/o botellas de 01 litro
25	SUSTANCIA DE RES	<p>Presentación: SUSTANCIA DE RES envase secundario cubos de 4 gr c/u caja de 25 uu.</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños. 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".</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Cubos de 4 gr c/u caja de 25 uu
26	VINAGRE DE VINO TINTO	<p>Presentación: frasco de 1 litro, herméticamente cerrado y con precinto de seguridad.</p> <p>Tipo: Blanco.</p> <p>Calidad: De primera, marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca

		<ul style="list-style-type: none"> • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Frascos y/o botellas de PVC de 1 litro
--	--	---

ITEM 2: VIVERES FRESCOS

SUBITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno 05 kg</p>
2	APIO	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Atos de 02 kg en jabas plásticas de 10 kg</p>
3	LENTEJA VERDE EN VAINA	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno 25 kg</p>
4	BETERRAGA	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces</p>

		<p>y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno 25 kg</p>
5	BROCOLI	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno de 05 kg</p>
6	CEBOLLA ROJA	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno de 50 kg</p>
7	COLIFLOR	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno de 05 kg</p>
8	CULANTRO	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado.</p> <p>Atos de 02 kg en jabas de plástico de 10 kg</p>

9	ESPINACA	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA,</p> <p>Atos de 02 kg en jabas plásticas 10 kg</p>
10	NABO	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno de 50 kg</p>
11	PIMIENTO AMARILLO	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno 05 kg</p>
12	PORO	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Atos de 02 kg en jvas plásticas de 10 kg</p>
13	TOMATE ITALIANO	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces</p>

		<p>y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Cajas de madera de primer uso de 10 kg</p>
14	ZANAHORIA	<p>Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Bolsas de polietileno de 50 kg</p>
15	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	<p>Presentación: bolsa de polietileno.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. <p>País de origen.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado</p> <p>Barriles de 560 kg</p>
16	JAMON DEL PAIS	<p>Presentación: En torrejitas X 1 Kg, con Registro Sanitario, de marca reconocida.</p> <p>Características del envase: Bolsa de material plastificado, resistente al manipuleo, el empaque debe estar completamente cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Paquete lamina de polipropileno 01 kg
17	MANTEQUILLA CON SAL	<p>Presentación: envase secundario Cajas de cartón por 10 kgs.y envase primario bolsa de polietileno</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto

		<ul style="list-style-type: none"> • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor • País de origen. • Cajas de carton de 10 kg en paquetes 01 kg
18	MERMELADA	Presentación: Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. • Frascos de vidrios de 01 kg
19	QUESO FRESCO DE VACA	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado. Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera. Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen. Paquete de 02 kg debidamente sellada
20	CARNE DE CERDO FRESCA CORTE CHULETA	El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico. Asimismo, se deberá indicar la calidad sanitaria del producto, procedencia, peso neto y peso bruto. El producto será internado con la debida CONSTANCIA DE BENEFICIO. Numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al expedido por el SENASA, con los procesos minimos de seleccionado, lavado y limpiado. - Jvas de 10 kg.
21	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico. Asimismo, se deberá indicar la calidad sanitaria del producto, procedencia, peso neto y peso bruto. El producto será internado con la debida CONSTANCIA DE BENEFICIO. Numero de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos minimos de seleccionado, lavado y limpiado. - Jvas 05 kg

5.6. Transporte y Seguros

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.

5.7. Garantía comercial

El Postor presentara 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 7a Brigada de Infantería 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.

ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
1. VIVERES SECOS				
1	CEBADA TOSTADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	KILO	45 DIAS	2 DIAS
3	SEMOLA DE TRIGO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
4	TE A GRANEL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
5	TRIGO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
6	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
7	MANTECA VEGETAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
8	MEJORADOR DE PAN	KILO	45 DIAS	2 DIAS
9	ACHIOTE MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
10	AJONJOLI	KILO	45 DIAS	2 DIAS
11	ANIS ESTRELLA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
12	CANELA ENTERA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
13	CLAVO DE OLORE ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
14	COMINO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
15	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
16	GELATINA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
17	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
18	MAZAMORRA MORADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
19	OREGANO SECO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
20	PALILLO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
21	PASA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
23	REFRESCO EN POLVO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
24	SILLAO OSCURO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
25	SUSTANCIA DE RES	KILO	45 DIAS	2 DIAS
26	VINAGRE DE VINO TINTO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
2. VIVERES FRESCOS				
1	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2	APIO	KILO	7 DIAS	1 DIA
3	LENTEJA VERDE EN VAINA	KILO	7 DIAS	1 DIA
4	BETERRAGA	KILO	7 DIAS	1 DIA
5	BROCOLI	KILO	7 DIAS	1 DIA
6	CEBOLLA ROJA	KILO	7 DIAS	1 DIA
7	COLIFLOR	KILO	7 DIAS	1 DIA
8	CULANTRO	KILO	7 DIAS	1 DIA
9	ESPINACA	KILO	7 DIAS	1 DIA

10	NABO			
11	PIMIENTO AMARILLO	KILO	7 DIAS	1 DIA
12	PORO	KILO	7 DIAS	1 DIA
13	TOMATE ITALIANO	KILO	7 DIAS	1 DIA
14	ZANAHORIA	KILO	7 DIAS	1 DIA
15	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
16	JAMON DEL PAIS	KILO	45 DIAS	2 DIAS
17	MARGARINA CON SAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
18	MERMELADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
19	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
20	CARNE DE CERDO FRESCA CORTE CHULETA	KILO	7 DIAS	1 DIA
21	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	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.

5.8. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.8.1. Lugar

Lugares de Almacenamiento (Destino Final)

Inicialmente el internamiento se efectuará en su totalidad en el almacén de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 7, ubicada en la Calle JP. Figuerola N° 531 - Lambayeque para efectos de control y verificación en lo que respecta a calidad y cantidad, posteriormente se realizarán las respectivas distribuciones hacia el lugar de almacenamiento. La Entidad no pagará ningún costo adicional por esta distribución, por lo que el Postor participante deberá considerar estas distribuciones de abastecimientos a los Destinos Finales al momento de elaborar la estructura de costos contenida en su correspondiente Propuesta Económica.

Los Almacenes de la Entidad son:

- Almacén de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 7, ubicada en la Calle JP. Figuerola N° 531 – Lambayeque
- BIM ZEPITA N° 7 – Av Capac Yupanqui S/N Baños del Inca – Cajamarca

5.8.2. Plazo

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 (02) días calendario para el internamiento, según se indica a continuación:

- 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.

- 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.

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica a partir del mes de enero a octubre 2024 de acuerdo al cronograma de entregas que se adjunta, pudiendo existir una variación que dependerá de la asignación de fondos mensual de la institución.

3. 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.

REQUISITOS DE CALIFICACION. Deberán presentar en su oferta lo siguiente:

HABILITACIÓN

Requisitos:

Deberán presentar en su oferta documentos como presentación obligatoria, lo siguiente:

- Para el ítem 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.18, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19; Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA,
- Para el ítem 1.2, 1.3, 1.7, 1.16, 1.18, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA. El plan HACCP deberá aplicarse 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° 449-2006-MINSA. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigente dicho documento, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.
- Para el ítem 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.20, 1.21, 1.22, no requiere el plan HACCP de su establecimiento, en ese sentido con ocasión de la integración de las bases la entidad exigirá paa la presentación de las propuestas el registro sanitario vigente de dichos productos.
- Para el ítem 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.20, 2.21, Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA o Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado.
- Para el ítem 1.6, 1.8, 1.15, 1.17, no requiere de registro sanitario por ser productos aditivos alimentarios.

Acreditación:

- 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.18, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19; 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° 007-98-SA y sus modificatorias. El plan HACCP deberá aplicarse 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° 449-2006-MINSA. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigente dicho documento, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.

- Para el ítems 1.2, 1.3, 1.7, 1.16, 1.18, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19; Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA. El plan HACCP deberá aplicarse 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° 449-2006-MINSA. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigente dicho documento, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.
- Para el ítem 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.20, 1.21, 1.22, no requiere el plan HACCP de su establecimiento, en ese sentido con ocasión de la integración de las bases la entidad exigirá para la presentación de las propuestas el registro sanitario vigente de dichos productos.
- Para el Ítem 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.20, 2.21; Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesos mínimos como seleccionado.
En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA.
- Para el ítem 1.6, 1.8, 1.15, 1.17; No necesitan Registro Sanitario por ser aditivos alimentarios.

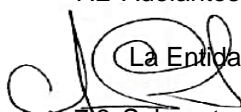
4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

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 y el Almacenero de la Cía Int N° 7 - BS N° 7 al que le corresponde el internamiento.

7.6 Conformidad de los bienes

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 N° 003: Ejército Peruano.

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

- Recepción del Almacén de Clase I y el Comité de Recepción de bienes.
- Informe del funcionario de las unidades usuarias 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.

Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, la contratación de los requerimientos que cuenten con ficha de homologación aprobada se realiza mediante el procedimiento de selección de Adjudicación Simplificada. Lo dispuesto no aplica cuando el requerimiento ha sido homologado parcialmente, salvo que el elemento “características técnicas” se haya homologado en su totalidad. Asimismo, cabe precisar que las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación inclusive cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

- Para el ítem 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.18, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19; Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA,
- Para el ítem 1.2, 1.3, 1.7, 1.16, 1.18, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA. El plan HACCP deberá aplicarse 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° 449-2006-MINSA. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigente dicho documento, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.
- Para el ítem 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.20, 1.21, 1.22, no requiere el plan HACCP de su establecimiento, en ese sentido con ocasión de la integración de las bases la entidad exigirá para la presentación de las propuestas el registro sanitario vigente de dichos productos.
- Para el ítem 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.20, 2.21, Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA o Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado.
- Para el ítem 1.6, 1.8, 1.15, 1.17, no requiere de registro sanitario por ser productos aditivos alimentarios.

Importante

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

Acreditación:

- 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.18, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19; 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° 007-98-SA y sus modificatorias. El plan HACCP deberá aplicarse 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° 449-2006-

MINSA. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigente dicho documento, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.

- Para el ítems 1.2, 1.3, 1.7, 1.16, 1.18, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19; Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N.º 449-2006-MINSA. El plan HACCP deberá aplicarse 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° 449-2006-MINSA. Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigente dicho documento, en razón del artículo 108 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones y el artículo 33 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.
 - Para el ítem 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.20, 1.21, 1.22, no requiere el plan HACCP de su establecimiento, en ese sentido con ocasión de la integración de las bases la entidad exigirá para la presentación de las propuestas el registro sanitario vigente de dichos productos.
 - Para el ítem 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.20, 2.21; Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesos mínimos como seleccionado.
- En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA.
- Para el ítem 1.6, 1.8, 1.15, 1.17; No necesitan Registro Sanitario por ser aditivos alimentarios.

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:

ITEM 1 VIVERES SECOS = DOSCIENTOS TREINTA MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y UNO CON 78/000 SOLES (S/ 230,391.78).

ITEM 2 VIVERES FRESCOS = QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL TREINTA Y TRES CON 81/100 SOLES ((S/ 555,033.81).

por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:

ITEM 1 VIVERES SECOS = DIECINUEVE MIL CIENTO NOVENTA Y NUEVE CON 32/000 SOLES (S/. 19,199.32).

ITEM 2 VIVERES FRESCOS = CUARENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS CON 82/100 SOLES ((S/ 46,252.82).

por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

ITEM 1 VIVERES SECOS = Todos los productos que conforma este ítem paquete.

ITEM 2 VIVERES FRESCOS = Todos los productos que conforma este ítem paquete.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

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

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

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

(...)

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

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

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

Importante

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

Importante

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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.
 Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[De 70] puntos</p>

Puntaje: Hasta 50 puntos

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹²	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Advertencia</p> <p><i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".</i></p> </div>	<p>ITEM 1</p> <p>Más de [45] hasta [50] DIAS: [10] puntos</p> <p>Más de [50] hasta [60] DIAS: [25] puntos</p> <p>Más de [60] hasta [90] DIAS: [30] puntos</p> <p>ITEM 2</p> <p>ALIMENTOS PERECIBLES</p> <p>Más de [7] hasta [8] días: [10] puntos</p> <p>Más de [5] hasta [6] días: [5] puntos</p> <p>Más de [4] hasta [5] días: [3] puntos</p> <p>ALIMENTOS NO PERECIBLES</p> <p>Más de [45] hasta [50] DIAS: [1] puntos</p> <p>Más de [50] hasta [60] DIAS: [3] puntos</p> <p>Más de [60] hasta [90] DIAS: [5] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

¹² Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

¹³ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁵

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

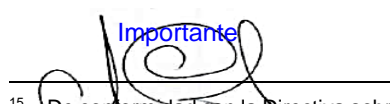
CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

 **Importante**

¹⁵ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a

la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁶

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁷.



¹⁶ 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).

¹⁷ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/EO 0810

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 ¹⁸	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 compra¹⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrán en consideración, en caso el postor ganador de la puera pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0810
Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²⁰ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²¹ Ibidem.

²² Ibidem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²³

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



²³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/VO 0810
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0810
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0810
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/VO 0810
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UO 0810
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:***
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0810

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										

²⁷ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁹ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

Ejercito del Perú – Unidad Operativa 0810
Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UO 0810
Suministro de alimentos para el personal de oficiales, tecnicos y sub oficiales

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0810
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0810
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0810
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

