



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



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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | 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:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
N°60-2024-GR.LAMB**

[PRIMERA CONVOCATORIA]

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS
ALIMENTICIOS PARA LA ALDEA
INFANTIL VIRGEN DE LA PAZ DEL
GOBIERNO REGIONAL DE
LAMBAYEQUE**

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.

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.
- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoria, 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 : GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE
RUC N° : 20479569780
Domicilio legal : AV. JUAN TOMMIS STACK N° 975 – CHICLAYO
Teléfono: : 606060 - Anexo 2113-2114
Correo electrónico: : logistica.aace@regionlambayeque.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro
“ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA ALDEA INFANTIL VIRGEN DE LA PAZ DEL GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE”.

ITEM PAQUETE N°01: FRUTAS Y VERDURAS

| N° | ARTICULOS | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|----|-------------------------|----------------|----------|
| 1 | CIRUELAS CRIOLLA | KG | 70 |
| 2 | MANGO CRIOLLO | UND | 720 |
| 3 | MANZANA VERDE PARA JUGO | KG | 672 |
| 4 | MEMBRILLO | KG | 672 |
| 5 | PIÑA | UND | 672 |
| 6 | PLATANO DE ISLA | UND | 2880 |
| 7 | NARANJA DE JUGO | KG | 672 |
| 8 | PEPINO DULCE | UND | 480 |
| 9 | LIMA DULCE | UND | 240 |
| 10 | CEBOLLA ROJA | KG | 600 |
| 11 | ZANAHORIA | KG | 168 |
| 12 | APIO | ATADO x 100 GR | 336 |
| 13 | PORO | ATADO x 100 GR | 336 |
| 14 | NABO | UND | 112 |
| 15 | CULANTRO | ATADO x 100 GR | 336 |
| 16 | TOMATE | KG | 504 |
| 17 | PLATANO DE FREIR | UND | 2,352 |
| 18 | BROCOLI | KG | 168 |
| 19 | CAIGUA | UND | 714 |
| 20 | CAMOTE MORADO | KG | 672 |

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | |
|----|--------------------------|----------------|-------|
| 21 | COL CHINA | KG | 10.50 |
| 22 | COLIFLOR | KG | 24.5 |
| 23 | ESPINACA | ATADO x 100 GR | 161 |
| 24 | HABAS VERDES | KG | 84 |
| 25 | HIERBA BUENA | ATADO x 100 GR | 35 |
| 26 | HUACATAY | ATADO x 100 GR | 49 |
| 27 | KION | KG | 17.5 |
| 28 | LECHUGA REPOLLADA CRESPA | ATADO x 100 GR | 336 |
| 29 | MAIZ MORADO | KG | 672 |
| 30 | PEPINILLO | UND | 672 |
| 31 | RABANITO | ATADO x 100 GR | 98 |
| 32 | ROCOTO | UND | 35 |
| 33 | ZAPALLO LOCHE | KG | 67.20 |
| 34 | PIMIENTO | KG | 168 |
| 35 | OLLUCO | KG | 56 |
| 36 | PAPA AMARILLA | KG | 672 |
| 37 | CHOCLO DESGRANADO | KG | 210 |
| 38 | CHOCLO ESPESADO | KG | 42 |
| 39 | AJI ESCABECHE | UND | 168 |
| 40 | FREJOL VERDE | KG | 42 |
| 41 | FREJOL CHINO | KG | 10.50 |
| 42 | ALBAHACA | ATADO x 100 GR | 35 |
| 43 | MOTE / CHAMPU | KG | 31.5 |
| 44 | CHILENO VERDE | KG | 28 |
| 45 | BETARRAGA | KG | 168 |
| 46 | PLATANO GUINEO | UND | 294 |
| 47 | CEBOLLA CHINA | ATADO X 100 GR | 336 |
| 48 | ALVERJA CHINA JOLANTAO | KG | 10.50 |
| 49 | TALLARIN CHINO | KG | 42 |
| 50 | AZAFRAN | KG | 3.5 |

ITEM PAQUETE N°02: CARNES Y PESCADOS

| N° | ARTICULOS | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|----|-------------------------------|---------------|----------|
| 1 | CARNE DE CERDO PURA SIN HUESO | KG | 147 |
| 2 | CHULETA DE CERDO | KG | 98 |
| 3 | PANCETA DE CERDO | KG | 98 |
| 4 | PELLEJO DE CERDO | KG | 28 |



| | | | |
|----|---|----|-------|
| 5 | PATAS DE CERDO | KG | 98 |
| 6 | CARNE DE RES LOMO | KG | 820 |
| 7 | CARNE DE RES PECHO | KG | 270 |
| 8 | CARNE DE RES MOLIDA | KG | 150 |
| 9 | COSTILLA DE RES | KG | 77 |
| 10 | CHULETA DE RES | KG | 30.90 |
| 11 | BOFFE DE RES | KG | 35 |
| 12 | CORAZON DE RES | KG | 48 |
| 13 | HIGADO DE RES | KG | 70 |
| 14 | VICERAS DE RES (PANZA TRIPA) | KG | 93.4 |
| 15 | CARNE DE CABRITO | KG | 56 |
| 16 | POLLO SIN VICERAS NI CABEZA DESCARGADO | KG | 2880 |
| 17 | GALLINA SIN MENUDENCIA | KG | 54.5 |
| 18 | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | KG | 221.5 |
| 19 | ENCUENTRO DE POLLO | KG | 173 |
| 20 | MOLLEJAS DE POLLO | KG | 126 |
| 21 | PAVITA TROZADA | KG | 71 |
| 22 | MEDALLONES DE PAVA MUSLO | KG | 71 |
| 23 | PESCADO BONITO FRESCO | KG | 84 |
| 24 | PESCADO TOLLO FRESCO | KG | 112 |
| 25 | CABRILLA FRESCA | KG | 84 |
| 26 | PESCADO GUITARRA SALADA | KG | 36.4 |
| 27 | CABALLA FRESCA | KG | 140 |
| 28 | CACHEMA FRESCA | KG | 126 |
| 29 | BATEA FRESCA | KG | 42 |
| 30 | CHOROS | KG | 119 |
| 31 | CALAMAR | KG | 28 |
| 32 | CONCHITAS/ PALABRITAS | KG | 56 |
| 33 | CANGREJOS | KG | 84 |
| 34 | RAYA SALADA | KG | 21.6 |

ITEM PAQUETE N°03: ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS

| N° | ARTICULOS | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD |
|----|--------------------|---------------|----------|
| 1 | SALCHICHA DE CERDO | KG | 44.10 |
| 2 | MORTADELA | KG | 168 |



| | | | |
|----|---------------------------------|-----------------|-------|
| 3 | HOG DOG | KG | 46.20 |
| 4 | TOCINO | PAQUETE x 200GR | 84 |
| 5 | QUESO DE CORTE | KG | 252 |
| 6 | ACEITUNA NEGRA A GRANEL | KG | 168 |
| 7 | SALSA DE TAMARINDO | UND | 28 |
| 8 | SALSA DE AJONJOLI | UND | 21 |
| 9 | WANTAN | PAQUETE | 28 |
| 10 | HELADOS DE FRUTA | LITRO | 69 |
| 11 | HONGOS Y LAUREL | SOBRES | 49 |
| 12 | FIDEO DE SOPA x 250 GR | KG | 126 |
| 13 | FIDEO TALLARIN | KILO | 89 |
| 14 | SEMOLA | KG | 10.5 |
| 15 | COCOA | KG | 21 |
| 16 | ATUN x 170 GR | LATA | 560 |
| 17 | MERMELADA DE FRESA X1000 GR | GR | 84 |
| 18 | GALLETA x 06 UND | PAQUETE | 644 |
| 19 | FLAN INSTANTANEO x 95 GR | UND | 98 |
| 20 | GELATINA x 250 GR | UNID | 360 |
| 21 | SILLAO x 500 ml | BOTELLA | 77 |
| 22 | LECHE EVAPORADA X 400 gr | LATA | 4200 |
| 23 | MANTEQUILLA x 400 GR | UND | 168 |
| 24 | MANJAR BLANCO DE LECHE X 500 gr | UND | 42 |
| 25 | CHILENO VERDE MENESTRA SECA | KG | 17.5 |
| 26 | TRIGO/MOTE | KG | 14 |
| 27 | SOYA | KG | 168 |
| 28 | CEBADA | KG | 168 |
| 29 | VINAGRE BLANCO | LITRO | 84 |
| 30 | GLUTAMATO MONOSODICO X 100 gr | UND | 168 |
| 31 | AJI PANCA X 32.4gr | UND | 420 |
| 32 | COMINO 4 GR | SOBRE | 322 |
| 33 | CANELA ENTERA | KG | 10.5 |
| 34 | CLAVO DE OLOP | KG | 10.5 |
| 35 | OREGANO FRESCO | KG | 5.25 |
| 36 | PANETON x 1 KG | UND | 56 |
| 37 | CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR | UND | 35 |
| 38 | HARINA DE KIWICHA | KG | 10.5 |



| | | | |
|----|----------------------------------|--------|-------|
| 39 | CHOCHOCA ENTERA | KG | 8.75 |
| 40 | KIWICHA | KG | 42 |
| 41 | MANZANILLA FILTRANTE X 25 SOBRES | CAJA | 28 |
| 42 | HARINA DE GARBANZO | KG | 19.25 |
| 43 | ANIS FILTRANTE X 25 SOBRES | CAJA | 42 |
| 44 | HARINA PREPARADA | KG | 56 |
| 45 | CHUÑO A GRANEL | KG | 22.75 |
| 46 | MANI ENTERO PELADO X KILO | KG | 10.5 |
| 47 | PASAS | KG | 31.5 |
| 48 | GUINDON | KG | 21 |
| 49 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA SOBRE | SOBRES | 168 |
| 50 | PALILLO | SOBRES | 84 |
| 51 | CHOCOLATE X 300 gr | UND | 28 |
| 52 | EMPANADA GLOBO | UNID | 240 |
| 53 | PAN FRANCES | UNIDAD | 46800 |
| 54 | CHANCACA AL PESO | KG | 7 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Resolución Jefatural Regional N°0000519-2024-GR.LAMB/ORAD** de fecha 28 de Mayo del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

SIN MODALIDAD

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica la Distribución de la Buena Pro

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato para la primera entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM PAQUETE N°01: FRUTAS Y VERDURAS

| N° | CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PERECIBLES PARA LAS SIETE CASAS HOGARES DE LA AIVP | | | | | | | | | | | | | | UNIDAD DE MEDIDA |
|----|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------------|------------------|
| | DETALLE | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | TOTAL ANUAL | |
| 1 | CIRUELA CRIOLLA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 35 | 17.5 | 17.5 | 0 | 0 | 70 | KILO |
| 2 | MANGO CRIOLLO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 240 | 240 | 240 | 0 | 0 | 720 | UNIDAD |
| 3 | MANZANA VERDE PARA JUGO | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 672 | KILO |
| 4 | MEMBRILLO | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 672 | KILO |
| 5 | PIÑA | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 672 | UNIDAD |
| 6 | PLATANO DE LA ISLA | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 2880 | UNIDAD |
| 7 | NARANJA VALENCIA PARA JUGO | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 672 | KILOS |
| 8 | PEPINO | 0 | 0 | 0 | 120 | 60 | 120 | 0 | 0 | 0 | 60 | 120 | 0 | 480 | UNIDAD |
| 9 | LIMA DULCE | 0 | 0 | 60 | 0 | 60 | 0 | 60 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 240 | UNIDAD |
| 10 | CEBOLLA | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 | KILO |
| 11 | ZANAHORIA | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 12 | APIO | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 336 | ATADO |
| 13 | PORO | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 336 | ATADO |
| 14 | NABO | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 14 | 14 | 14 | 0 | 14 | 14 | 14 | 112 | UNIDAD |
| 15 | CULANTRO X ATADO | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 336 | UNIDAD |
| 16 | TOMATE | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 504 | KILO |
| 17 | PLATANO DE FREIR CHIRIACO | 196 | 196 | 196 | 196 | 196 | 196 | 196 | 196 | 196 | 196 | 196 | 196 | 2352 | UNIDAD |
| 18 | BROCOLI | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 19 | CAIGUA CRIOLLO | 70 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 70 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 714 | UNIDAD |
| 20 | CAMOTE MORADO | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 672 | KILO |
| 21 | COL CHINA | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 1.75 | 10.5 | KILO |
| 22 | COLIFLOR | 4.9 | 0 | 0 | 4.90 | 0 | 0 | 4.9 | 0 | 0 | 4.9 | 0 | 4.9 | 24.5 | KILOS |
| 23 | ESPINACA | 21 | 14 | 14 | 7 | 14 | 7 | 14 | 21 | 14 | 7 | 21 | 7 | 161 | ATADOS |
| 24 | HABAS VERDES | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 84 | KILO |
| 25 | HIERBA BUENA | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 14 | 0 | 0 | 7 | 0 | 35 | ATADOS |
| 26 | HUACATAY | 7 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 | 49 | ATADOS |
| 27 | KION | 0 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 17.5 | KILO |



GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----------------------------|-----|-----|------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|
| 28 | LECHUGA CRESPA ATADO | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 336 | UNIDAD |
| 29 | MAIZ MORADO | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 672 | KILO |
| 30 | PEPINILLO | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 672 | KILO |
| 31 | RABANITO | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 21 | 14 | 14 | 0 | 7 | 7 | 14 | 98 | ATADOS |
| 32 | ROCOTO | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 7 | 0 | 0 | 35 | UNIDAD |
| 33 | ZAPALLO LOCHE | 5.6 | 5.6 | 5.6 | 5.60 | 5.6 | 5.6 | 5.6 | 5.6 | 5.6 | 5.6 | 5.6 | 5.6 | 67.2 | KILO |
| 34 | PIMIENTO | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 35 | OLLUCO | 0 | 7 | 7 | 0 | 7 | 7 | 0 | 7 | 7 | 0 | 7 | 7 | 56 | KILO |
| 36 | PAPA AMARILLA | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 672 | KILO |
| 37 | CHOCLO DESGRANADO | 14 | 14 | 21 | 17.50 | 21 | 24.5 | 10.5 | 17.5 | 21 | 17.5 | 17.5 | 14 | 210 | KILO |
| 38 | CHOCLO /ESPESADO | 0 | 0 | 0 | 7.00 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 7 | 42 | KILO |
| 39 | AJI ESCABECHE | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 40 | FREJOL VERDE | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 42 | KILO |
| 41 | FREJOL CHINO | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 1.75 | 10.5 | KILO |
| 42 | ALBAHACA | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 35 | ATADOS |
| 43 | MOTE / CHAMPU | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 31.5 | KILO |
| 44 | CHILENO VERDE | 0 | 0 | 3.5 | 3.50 | 3.5 | 0 | 3.5 | 3.5 | 0 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 28 | KILO |
| 45 | BETERRAGA | 14 | 14 | 14 | 14.00 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 46 | PLATANO GUINEO | 42 | 42 | 0 | 42 | 42 | 0 | 42 | 42 | 0 | 42 | 0 | 0 | 294 | UNIDAD |
| 47 | CEBOLLA RABO (CHINA) ATADO | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 336 | UNIDAD |
| 48 | ARVERJA CHINA JALANTAO | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 1.75 | 10.5 | KILO |
| 49 | TALLARIN CHINO | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 42 | KILO |
| 50 | AZAFRAN | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 3.5 | KILO |

ITEM PAQUETE N°02: CARNES Y PESCADOS

| N° | CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PERECIBLES PARA LAS SIETE CASAS HOGARES DE LA AIVP | | | | | | | | | | | | | | UNIDAD DE MEDIDA |
|----|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------------|------------------|
| | DETALLE | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | TOTAL ANUAL | |
| 1 | CARNE DE CERDO PURA | 14 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 14 | 14 | 35 | 14 | 0 | 14 | 147 | KILO |
| 2 | CHULETA DE CERDO | 0 | 0 | 14 | 14 | 0 | 0 | 14 | 0 | 28 | 0 | 14 | 14 | 98 | KILO |
| 3 | PANCETA DE CERDO | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 14 | 14 | 0 | 14 | 14 | 0 | 0 | 98 | KILO |
| 4 | PELLEJOS DE CERDO | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 28 | KILO |
| 5 | PATAS DE CERDO | 14 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 98 | KILO |
| 6 | CARNE RES TAPA DE LOMO | 77 | 60 | 76 | 60 | 60 | 70 | 60 | 75 | 76 | 60 | 76 | 70 | 820 | KILO |
| 7 | CARNE DE RES PECHO | 21 | 21 | 21.00 | 32 | 28 | 14 | 10.5 | 28 | 10.5 | 28 | 28 | 28 | 270 | KILO |
| 8 | CARNE DE RES MOLIDA | 7 | 14 | 7 | 14 | 14 | 17 | 7 | 14 | 7 | 28 | 7 | 14 | 150 | KILO |
| 9 | CHULETA DE RES | 14 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9.9 | 0 | 0 | 30.9 | KILO |
| 10 | RES COSTILLA | 14 | 14 | 0 | 0 | 14 | 0 | 7 | 14 | 0 | 14 | 0 | 0 | 77 | KILO |
| 11 | BOFE | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 35 | KILO |
| 12 | CORAZON DE RES | 8 | 0 | 8 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | 8 | 8 | 0 | 0 | 48 | KILO |
| 13 | HIGADO DE RES | 7 | 7 | 7 | 0 | 7 | 14 | 7 | 7 | 7 | 0 | 0 | 7 | 70 | KILO |
| 14 | VISCERA DE RES PANZA TRIPIA | 0 | 9.4 | 7 | 14 | 7 | 7 | 14 | 7 | 7 | 14 | 7 | 0 | 93.4 | KILO |
| 15 | CABRITO | 0 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 56 | KILO |

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---------------------------------------|-----|------|-----|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|------|
| 16 | POLLO SI VICERAS NI CABEZA DESCARGADO | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 | 2880 | KILO |
| 17 | GALLINA | 0 | 0 | 11 | 11 | 0 | 11 | 0 | 0 | 11 | 11 | 0 | 0 | 54.5 | KILO |
| 18 | PECHUGAS DE POLLO | 14 | 20.5 | 14 | 26.00 | 26 | 23 | 14 | 42 | 14 | 14 | 0 | 14 | 221.5 | KILO |
| 19 | ENCUENTROS DE POLLO | 0 | 14 | 14 | 28 | 16 | 0 | 28 | 14 | 14 | 24 | 14 | 7 | 173 | KILO |
| 20 | MOLLEJAS DE POLLO | 7 | 7 | 21 | 21.00 | 14 | 7 | 7 | 14 | 14 | 14 | 0 | 0 | 126 | KILO |
| 21 | PAVITA TROZADA | 0 | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 21 | 8 | 14 | 0 | 0 | 0 | 71 | KILO |
| 22 | MEDALLONES DE PAVA | 0 | 0 | 14 | 7 | 8 | 14 | 0 | 0 | 14 | 14 | 0 | 0 | 71 | KILO |
| 23 | PESCADO BONITO | 0 | 14 | 0 | 14.00 | 14 | 14 | 0 | 14 | 14 | 0 | 0 | 0 | 84 | KILO |
| 24 | PESCADO TOLLO | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 14 | 14 | 14 | 112 | KILO |
| 25 | PESCADO CABRILLA | 14 | 0 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 14 | 14 | 14 | 84 | KILO |
| 26 | PESCADO GUITARRA | 5.6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5.6 | 5.6 | 0 | 0 | 0 | 5.6 | 14 | 36.4 | KILO |
| 27 | PESCADO CABALLA | 14 | 14 | 14 | 0 | 14 | 14 | 0 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 140 | KILO |
| 28 | PESCADO CACHEMA | 14 | 0 | 14 | 14 | 0 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 0 | 126 | KILO |
| 29 | PESCADO BATEA | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 | 14 | 0 | 42 | KILO |
| 30 | CHOROS | 14 | 0 | 14 | 14 | 14 | 14 | 0 | 0 | 14 | 7 | 14 | 14 | 119 | KILO |
| 31 | CALAMAR | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 28 | KILO |
| 32 | CONCHITAS PALABRITAS | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 56 | KILO |
| 33 | CANGREJOS | 14 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 | 7 | 14 | 0 | 14 | 0 | 7 | 84 | KILO |
| 34 | RAYA | 5.4 | 5.4 | 0 | 0 | 5.4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5.4 | 0 | 0 | 21.6 | KILO |

ITEM PAQUETE N°03: ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS

| CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PERECIBLES PARA LAS SIETE CASAS HOGARES DE LA AIVP | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|-------------|------------------|
| | DETALLE | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | TOTAL ANUAL | UNIDAD DE MEDIDA |
| 1 | SALCHICHA | 4.9 | 4.9 | 0 | 4.90 | 4.9 | 4.9 | 0 | 4.9 | 4.9 | 4.9 | 0 | 4.9 | 44.1 | KILO |
| 2 | MORTADELA | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 3 | HOG DOG | 3.5 | 0 | 4.9 | 4.90 | 4.9 | 3.5 | 4.9 | 4.9 | 4.9 | 4.9 | 0 | 4.9 | 46.2 | KILO |
| 4 | TOCINO X200GR | 14 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 14 | 0 | 14 | 14 | 0 | 14 | 84 | UNIDAD |
| 5 | QUESO DE CORTE | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 | 252 | KILO |
| 6 | ACEITUNA NEGRA A GRANEL | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 7 | SALSA DE TAMARINDO | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 28 | UNIDAD |
| 8 | SALSA AJONJOLÍ | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 21 | UNIDAD |
| 9 | WANTAN (PAQUETE) | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 28 | UNIDAD |
| 10 | HELADOS DE FRUTA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 23 | 23 | 23 | 0 | 0 | 69 | LITRO |
| 11 | HONGO Y LAUREL | 7 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 7 | 0 | 7 | 7 | 0 | 7 | 49 | UNIDAD |
| 12 | FIDEO / SOPA X250GR | 7 | 14 | 7 | 14 | 7 | 14 | 7 | 14 | 7 | 14 | 7 | 14 | 126 | UNIDAD |
| 13 | FIDEO TALLARIN X KILO | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 12 | 89 | UNIDAD |
| 14 | SEMOLA | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 10.5 | KILO. |
| 15 | COCOA | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 21 | KILO |
| 16 | ATUN X 170 GR. | 56 | 91 | 0 | 63 | 42 | 49 | 56 | 56 | 0 | 63 | 56 | 28 | 560 | UNIDAD |
| 17 | MERMELADA DE FRESA x 1000GR | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 84 | UNIDAD |
| 18 | GALLETAS X 06 UND | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 56 | 28 | 644 | UNIDAD |
| 19 | FLAN INSTANTANEO X 95 GR. | 14 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 28 | 0 | 0 | 14 | 14 | 14 | 98 | UNIDAD |
| 20 | GELATINA X250GR | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 | UNIDAD |

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|--------|
| 21 | SILLAO X 500 ML | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 0 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 77 | UNIDAD |
| 22 | LECHE EVAPORADA X 400 GR | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 | UNIDAD |
| 23 | MANTEQUILLA x 400 g | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | UNIDAD |
| 24 | MANJAR BLANCO DE LECHE x 500 GR | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 42 | UNIDAD |
| 25 | CHILENO VERDE / MENESTRA SECA | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 0 | 3.5 | 0 | 0 | 3.5 | 0 | 0 | 3.5 | 17.5 | KILO |
| 26 | TRIGO / MOTE | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 0 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 0 | 14 | KILO |
| 27 | SOYA | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 28 | CEBADA | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | KILO |
| 29 | VINAGRE BLANCO | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 84 | UNIDAD |
| 30 | GLUTAMATO MONOSODICO x100GR | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | UNIDAD |
| 31 | AJI PANCA x 32.4 GR | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 420 | UNIDAD |
| 32 | COMINO x 4 GR. | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 14 | 322 | UNIDAD |
| 33 | CANELA ENTERA | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 10.5 | KILO |
| 34 | CLAVO DE OLOR | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 1.75 | 10.5 | KILO |
| 35 | OREGANO FRESCO | 0 | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 5.25 | KILO |
| 36 | PANETON X 1 KG | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 56 | 0 | 0 | 0 | 56 | UNIDAD |
| 37 | CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 35 | 0 | 0 | 0 | 35 | UNIDAD |
| 38 | HARINA DE KIWICHA | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 10.5 | KILO |
| 39 | CHOCHOCA ENTERA | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 1.75 | 1.75 | 0 | 0 | 0 | 8.75 | KILO |
| 40 | KIWICHA | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 42 | KILO |
| 41 | MANZANILLA FILTRANTE X 25 SOBRES (CAJA) | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 28 | UNIDAD |
| 42 | HARINA DE GARBANZO | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 0 | 3.5 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 1.75 | 19.25 | KILO |
| 43 | ANIS FILTRANTE X 25 SOBRE | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 0 | 42 | UNIDAD |
| 44 | HARINA PREPARADA | 7 | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 7 | 7 | 7 | 0 | 0 | 7 | 56 | UNIDAD |
| 45 | CHUÑO A GRANEL | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 1.75 | 22.75 | KILO |
| 46 | MANI ENTERO PELADO X KILO | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 10.5 | KILO |
| 47 | PASAS | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 | 0 | 3.5 | 3.5 | 31.5 | KILO |
| 48 | GUINDON | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 3.5 | 0 | 21 | KILO |
| 49 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA (SOBRE) | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 168 | UNIDAD |
| 50 | PALILLO | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 84 | UNIDAD |
| 51 | CHOCOLATE X 300 GR. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 28 | 0 | 0 | 0 | 28 | UNIDAD |
| 52 | EMPANADA GLOBO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 240 | 0 | 0 | 0 | 240 | UNIDAD |
| 53 | PAN FRANCES | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 3900 | 46800 | UNIDAD |
| 54 | CHANCACA AL PESO | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 1.75 | 0 | 1.75 | 0 | 0 | 7 | KILO |

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (cinco con 00/100 soles)** en la Oficina de Tesorería y recabar las bases en el Área de Apoyo en Contrataciones del Estado de la Sede del Gobierno Regional de 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 N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- ✓ Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- ✓ Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ Texto Único Ordenado de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado, Decreto Supremo N°082-2019-EF.
- ✓ Decreto Legislativo N°1444, que modifica la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- ✓ Decreto Supremo N°344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225 y sus modificatorias.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas

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/>

en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

d.1) Documentación que servirá para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas: (**Anexo N°3-A**), **Item paquete N°03**.

- Detalle de las características técnicas propias de los ítems que componen el paquete ofertado por el Postor, señalando en cada uno de ellos la marca (en caso de ser productos procesados o industrializados); así como datos de su procedencia (indicar país o lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, además de la cantidad y presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de las Bases; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas Bases.

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- f) 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**)
- g) 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.

- h) Deben de presentar los siguientes certificados vigentes a la presentación de ofertas:

Para el Item 01:

- Certificado de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR).
- Certificado de Saneamiento ambiental (desinfección, desinsectación y desratización).

Para el Item 02:

- Certificado de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR).
- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR).

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.



- Certificado de Saneamiento ambiental (desinfección, desinsectación y desratización).
- Copia de la Autorización de Apertura y funcionamiento de los Centros de Beneficio autorizados por SENASA, para carnes de aves, para garantizar que las aves ha entregar son de lugares de buena procedencia.
- Certificado de Autorización Sanitaria para el funcionamiento de matadero - SENASA (para carne de res y cerdo), para también garantizar que carnes a entregar fueron correctamente sacrificadas y poder garantizar su procedencia según Art 12 del Reglamento Sanitario del faenado de Animales de abasto.

Para el Item 03:

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG). a nombre de la empresa, para artículos como: embutidos en general, y en abarrotes como el Trigo, soya, cebada, comino, kiwicha y orégano deberá contar con los procesos de Conservación con ventilación natural y seleccionado, en caso de consorcio bastará que unos de los consorciados cuenten con mencionada autorización.
- Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarios (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR).
- Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- 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**).

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

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los 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:

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

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).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

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*

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

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

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹¹.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el **Área de Apoyo en Contrataciones del Estado de la Sede del Gobierno Regional de Lambayeque, y dirigida a la Oficina Regional de Administración, sito en Av. Juan Tommis Stack N° 975 – Carretera a Pimentel, en el horario de 8:00 am a 16:00 p.m.**

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del AREA DE ALMACEN CENTRAL de la Aldea Infantil Virgen de la Paz del Gobierno Regional de Lambayeque.
- Informe del funcionario responsable de la Aldea Infantil Virgen de la Paz emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Aldea Infantil Virgen de la Paz, sito en el Km. 09 Carretera Chiclayo a Pimentel, mayor referencia frente al colegio Militar Elías Aguirre en su finalización.

¹¹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de productos alimenticios para la Aldea Infantil Virgen de la Paz.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

La adquisición de la presente contratación tiene como finalidad brindar una alimentación nutricional equilibrada, para mantener el Valor Calórico Total (VCT) de la ración alimenticia de los niños, niñas y adolescentes albergados en la "Aldea Infantil Virgen de la Paz".

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

El presente Procedimiento de Selección tiene por objeto la adquisición de diversos alimentos, componentes de la alimentación diaria para los menores albergados de la Aldea Infantil "Virgen de la Paz", cuya misión es brindar la atención integral a los niños, niñas y/o adolescentes en estado de abandono, peligro físico y/o moral, a través del cuidado adecuado para el fortalecimiento de los factores de protección.

4. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:

4.1 Descripción de los bienes por paquetes:

Las características técnicas y las cantidades de los alimentos y/o productos (frutas, verduras, carnes, abarrotes, embutidos y otros) se encuentran en el del presente requerimiento:

| ITEM PAQUETE | DESCRIPCION |
|-----------------|------------------------------|
| 01 | FRUTAS Y VERDURAS |
| 02 | CARNES Y PESCADOS |
| 03 | ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS |

4.2 Garantía Comercial:

Todos los productos serán entregados con la debida garantía de calidad, la misma que dependerá de la vida útil de los ítems internados:

| TIEMPO DE VIDA ÚTIL (en condiciones de conservación) | |
|--|-------------------------------------|
| Frutas y Verduras | Entre 04 y 05 días en refrigeración |
| Carnes y Pescados | 02 días |
| Productos secos y envasados | 06 meses desde su envasado |



Asimismo, y como parte de la garantía; cuando corresponda se procederá a solicitar la reposición y/o cambios de productos (bienes), en la cual se detallará los productos en mal estado, otorgando un periodo para subsanar no menor de dos (02) días calendarios, sin costo alguno para la Entidad, después de habérsele comunicado al Contratista cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

4.3 Forma de presentación, entrega y distribución:

El embalaje y transporte de los productos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Para todos los ítems paquetes; los productos deberán ser transportados en vehículos limpios y desinfectados, a fin de cuidar y preservar las condiciones de los bienes a adquirir.
- Para los ítems paquetes (carnes y embutidos); deberán ser transportados en vehículos que cuenten con cámara de frío y recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.
- Para los ítems paquetes (frutas, verduras y tubérculos); los productos serán presentados en cajas cosecheras plásticas o jabs de plástico, de un tamaño que satisfagan plenamente las necesidades de transporte, sin dañar el producto.
- El Contratista deberá entregar obligatoriamente los productos, según lo señalado en el cronograma de entregas.
- En Contratista, se compromete a entregar el bien en condiciones apropiadas y en los plazos establecidos.
- El embalaje y medios de transporte se adecuarán al tipo del bien que el Contratista suministrara.

4.4 Condiciones a tener en cuenta en la entrega para víveres secos:

Además de los requerimientos antes señalados para el ítem paquete 03 en el caso de víveres secos es necesario que:

El Contratista está obligado a proporcionar productos de reconocida calidad, deberán llevar impreso en la etiqueta del envase y/o en la envoltura de la misma el número de registro sanitario emitido por la Dirección General de Saneamiento Ambiental (**DIGESA**) del Ministerio de Salud, así mismo; deberá consignar en forma legible la fecha de vigencia y el lote del producto.

4.5 Condiciones a tener en cuenta en la entrega para víveres frescos:

El Contratista está obligado a proporcionar productos de calidad, para los alimentos de origen primario no transformados, deberá presentar copia de autorización sanitaria vigente del establecimiento que realice el procesamiento primario autorizado por **SENASA** (ítems paquetes 01 y 02), para lo cual deberá presentar copia de autorización sanitaria vigente del establecimiento que realice el procesamiento primario autorizado por **SENASA**. Y **CODEX** con la finalidad de garantizar la inocuidad de los productos alimenticios.

5. LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN:

5.1 Lugar de entrega:



El Contratista entregara los productos en el Almacén central de la Aldea Infantil Virgen de la Paz sito en el Km. 09 Carretera Chiclayo a Pimentel, mayor referencia frente al colegio Militar Elías Aguirre en su finalización.

5.2 Plazo de entrega:

La presente contratación será por un periodo de 12 meses o hasta agotar el stock de la cantidad total contratada.

El plazo de entrega se contabilizará a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato para la primera entrega.

Los alimentos serán suministrados en forma semanal de acuerdo al requerimiento proporcionado por la profesional del área de Nutrición al proveedor, la entrega del requerimiento serán todos los Lunes de cada semana y la recepción de los alimentos serán los Miércoles de cada semana en horario de 08:00 a.m. – 12:00 del mediodía a fin de tener la conformidad de almacén, en caso se ingresara los bienes fuera del horario indicado, se consignará como recepción el día siguiente hábil a primera hora, a efecto de la imposición y cálculo de penalidades estipulados.

En el caso que el proveedor no entregue o le falte un producto se consignará mediante acta otorgándole un plazo de 24 horas para la subsanación y entrega del producto alimenticio, debiendo alcanzarlo a más tardar al día siguiente de la entrega de los alimentos generales a horas 09:00 a.m., de no cumplir el presente ítem se aplicará la penalidad de ley.

5.3 Forma de entrega:

La entrega de los productos luego de la primera entrega, será según cronograma las cantidades pueden variar según necesidad del Área usuaria. El Área usuaria confirmara las cantidades programadas en cada entrega antes de la emisión de la orden de compra.

6. DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PRESENTADOS POR EL POSTOR PARA ADMISIÓN DE OFERTA:

Para el Ítem 01:

- Certificado de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR).
- Certificado de Saneamiento ambiental (desinfección, desinsectación y desratización).

Para el Ítem 02:

- Certificado de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR).
- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR).
- Certificado de Saneamiento ambiental (desinfección, desinsectación y desratización).
- Copia de la Autorización de Apertura y funcionamiento de los Centros de Beneficio autorizados por SENASA, para carnes de aves, para garantizar que las aves ha entregar



son de lugares de buena procedencia.

- Certificado de Autorización Sanitaria para el funcionamiento de matadero - SENASA (para carne de res y cerdo), para también garantizar que carnes a entregar fueron correctamente sacrificadas y poder garantizar su procedencia según Art 12 del Reglamento Sanitario del faenado de Animales de abasto.

Para el Item 03:

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG). a nombre de la empresa, para artículos como: embutidos en general, y en abarros como el Trigo, soya, cebada, comino, kiwicha y orégano deberá contar con los procesos de Conservación con ventilación natural y seleccionado, en caso de consorcio bastará que uno de los consorciados cuenten con mencionada autorización.
- Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarios (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores, (CERTIFICADO ACREDITADO A NOMBRE DEL POSTOR).
- Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.




CARACTERISTICAS TECNICAS

ITEM PAQUETE N°01: FRUTAS Y VERDURAS

| N° | ARTICULOS | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD | CARACTERISTICAS TECNICAS |
|----|-------------------------|---------------|----------|--|
| | CIRUELAS CRIOLLA | KG | 70 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo Fresco, presentación por kilos de primera calidad. • Características: Cáscara Lisa, pulpa jugosa, sabor agridulce, buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas, libre de perforaciones por insectos o parásitos, entera, sana, suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según naturaleza del producto, limpias exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de daños causados por plagas, de humedad externa anormal de cualquier olor y/o sabor extraños, ser de consistencia firme, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. |
| 2 | MANGO CRIOLLO | UND | 720 | <ul style="list-style-type: none"> • Presentación por Unidad de tamaño aproximado de 160 gr. De primera calidad. • Características: Fresco libre de pudrición, buen estado de maduración, de consistencia firme. • Color: Homogéneo y característico. |
| 3 | MANZANA VERDE PARA JUGO | KG | 672 | <ul style="list-style-type: none"> • Presentación por kilos. • Tamaño regular y uniforme. • De primera calidad. • Características: mediano, sano libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos. • Color: Homogéneo y Característico. |
| 4 | MEMBRILLO | KG | 672 | <ul style="list-style-type: none"> • Presentación por kilo. • Peso aproximado por unidad de 150 gr. De primera calidad. |

| | | | | |
|----|-----------------|-----|------|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> Características: mediano, maduro, color amarillo claro, sano y brillante, libres de impurezas y sustancias extrañas Color: Homogéneo y Característico |
| 5 | PIÑA | UND | 672 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco. Presentación por unidad. Peso aproximado por unidad de 1.5 Kg Calidad de primera Características sanas y jugosas, color y olor suigeneris. Buen estado de maduración. Libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos. |
| 6 | PLATANO DE ISLA | UND | 2880 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco. Presentación por unidad. Calidad de primera Características: Tamaño mayor de 14 cm., sano buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas en superficie. |
| 7 | NARANJA DE JUGO | KG | 672 | <ul style="list-style-type: none"> Presentación unitaria. Características: De calidad seleccionada, De olor y color característico, sabor agradable. Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. De preferencia entre 150 a 200 grs., por unidad, Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. El envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Categoría: Extra - Tamaño de calibre 6: entre 70 a 74 mm. De diámetro. |
| 8 | PEPINO DULCE | UND | 480 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Calidad de primera de tamaño grande color banco amarillento con rayas longitudinales de forma ovoide Buen estado de maduración Presentación en bolsas transportados en jabas canastas |
| | LIMA DULCE | UND | 240 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Calidad de primera de tamaño grande color verde de forma redondeada Buen estado de maduración Presentación en bolsas transportados en jabas canastas |
| 10 | CEBOLLA ROJA | KG | 600 | <ul style="list-style-type: none"> Verduras seleccionadas de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tamaño grande y uniforme. ✓ Limpios, frescos, enteros y sanos. ✓ Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. ✓ Sin indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. El envasado: En saco de yute, o polietileno limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. |
| 11 | | | | <ul style="list-style-type: none"> Productos de primera calidad. |



| | | | | | |
|---|----|-----------|----------------|-----|--|
|    | | ZANAHORIA | KG | 168 | <ul style="list-style-type: none"> • Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. • Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. • Presentación debe ser grande y uniforme. • Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. • El envasado: En saco de yute, o polietileno limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. |
| | 12 | APIO | ATADO x 100 GR | 336 | <ul style="list-style-type: none"> • Verdura seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. • Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. • Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. • Color verde fresco, limpio y sano. • Sin piojos ni picadas de insectos. • Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. <p><u>Características del Envase/Empaque:</u></p> <p>Las hervas como el apio, poro y otros deben transportarse en saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p> |
| | 13 | PORO | ATADO x 100 GR | 336 | <ul style="list-style-type: none"> • Verdura seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. • Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. • Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. • Color verde fresco, limpio y sano. • Sin piojos ni picadas de insectos. • Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. <p><u>Características del Envase/Empaque:</u></p> <p>Las hervas como el apio, poro y otros deben transportarse en saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p> |
| | 14 | NABO | UND | 112 | <p>Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color blanco fresco, limpio y sano. • Sin piojos ni picaduras de insectos. • Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. • No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas) <p>El envasado: En saco de yute, o polietileno limpios que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p> |
| | 15 | | | | Descripción:- Verduras seleccionadas de preferencia de |

| | | | | | |
|----|--|---------------------------|----------------|-------|---|
| | | CULANTRO | ATADO x 100 GR | 336 | <p>tamaño media, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p> <p>Envasado: el envasado deberá hacerse en cajas de cartón o manojos libres; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio. Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir desperforadas para una buena ventilación de las mismas.</p> |
| 16 | | TOMATE | KG | 504 | <ul style="list-style-type: none"> El tomate es el fruto de la planta conocida como tomatera, una especie herbácea que pertenece a la familia de las solanáceas y es nativa del continente americano. Los tomates son bayas de color rojizo que se caracterizan por su pulpa con múltiples semillas y por su jugo. Tipo: fresco Calidad certificada |
| 17 | | PLATANO DE FREIR CHIRIACO | UND | 2,352 | <ul style="list-style-type: none"> Presentación por Unidad. Calidad de primera. Característica: Tamaño mayor a 25 cm, sano, buen estado de maduración, presenta coloración verde, la pulpa libres de impurezas y sustancias extrañas en superficie. |
| 18 | | BROCOLI | KG | 168 | <ul style="list-style-type: none"> Características: es una planta formado por tallos carnosos y gruesos formados por inflorescencias la parte comestible está formado por un conjunto de yemas florales con pedúnculos carnosos. Producto de primera calidad, fresco, entero, sano y desinfectado, debiendo ser su grado de madurez óptimo. Presentación debe ser de tamaño mediano de 0,400 a 700 gr. y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, insecticida sin mocho, ni hongos, ni larvas e insectos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, debe tener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. |
| 19 | | CAIGUA | UND | 714 | <ul style="list-style-type: none"> Características: Caigua del país, frutos de color verde claro, tamaño grande de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. Tamaño del fruto de 15 cm. a 20 cm. |
| 20 | | CAMOTE MORADO | KG | 672 | <ul style="list-style-type: none"> Características: El camote fresco, tamaño mediano uniforme sin hollejos producido por insectos o gusanos, debe ser de primera calidad, sin ataque de plagas y enfermedades, deberá estar conformados por una misma variedad, excepto de humedad externa anormal, olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles. El Camote deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial; el desarrollo y condición de la misma deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. El peso de cada tubérculo debe ser de 150 a 200 grs. Cada uno Debe internarse en sacos de yute, mallas de plástico para facilitar su almacenamiento y transporte. |
| 21 | | COL CHINA | KG | 10.50 | <ul style="list-style-type: none"> Características: Hojas de tamaño entre 25 a 30 cm. de longitud, de primera calidad, hojas limpias, frescas, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial no debe tener residuos |



| | | | | |
|----|--------------------------|----------------|------|---|
| | | | | de productos químicos. |
| 22 | COLIFLOR | KG | 24.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Características: De diversas variedades, producto de procedencia nacional, de buen tamaño con promedio de peso del fruto de 0.900 a 1.5 Kg., Color: racimo blanco cremoso, hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas, Sabor y aroma característico colores característicos completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin ataque de insectos y enfermedades, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. |
| 23 | ESPINACA | ATADO x 100 GR | 161 | <ul style="list-style-type: none"> • Presentación del producto en atados. • Características: Producto Nacional, este producto debe presentar buen aroma, fresco y limpio, procedentes de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma, color y grado de madurez. • La presentación debe estar en atados que sean resistentes a su manipuleo, no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción. Tamaño de la hoja de 15 a 20 cm. |
| 24 | HABAS VERDES | KG | 84 | <ul style="list-style-type: none"> • Características: Las vainas deben contener granos con cáscara, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptima, adecuada y comercial; en forma especial su presentación debe ser de tamaño de 2 a 3 cm. de longitud cada grano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. • Producto tipo exportación |
| 25 | HIERBA BUENA | ATADO x 100 GR | 35 | <ul style="list-style-type: none"> • Características: Hojas y tallos de buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez óptimo, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada. • Debe internarse en atados y frescos de un peso de 100 gr. cada uno. |
| 26 | HUACATAY | ATADO x 100 GR | 49 | <ul style="list-style-type: none"> • Características: Hojas y tallos de buen aroma, fresco y limpio, color y grado de madurez óptimo, deben estar agrupados en atados que sean resistentes a su manipuleo, transporte y posterior conservación (almacenamiento), no debiendo ofrecer contaminación, ni putrefacción, de calidad debe ser de primera debidamente seleccionada. |
| 27 | KION | KG | 17.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Características: Producto de buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado sin indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su característica debe tener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, no deben tener restos de pesticidas ni plaguicidas. |
| 28 | LECHUGA REPOLLADA CRESPA | ATADO x 100 GR | 336 | <p>Descripción: La Lechuga estará en óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.</p> <p>Envasado: bolsas de polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p> <p>- El transporte, almacenamiento y comercialización de las verduras se efectuará en cajas, canastas, sacos u</p> |



GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | |
|----|---------------|----------------|-------|---|
| | | | | otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte. |
| 29 | MAIZ MORADO | KG | 672 | <ul style="list-style-type: none"> Características: La mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coronta fresca recién cosechado, seleccionados y de tamaño grande, debiéndose encontrarse libre de impurezas, en caso de pasar la estación se recibirá mazorcas secas sin moho y podredumbre. |
| 30 | PEPINILLO | UND | 672 | <ul style="list-style-type: none"> Características: Este producto deberá presentarse completamente limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, de 20 a 25 cm de longitud. |
| 31 | RABANITO | ATADO x 100 GR | 98 | <ul style="list-style-type: none"> Características: Este producto debe presentarse limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar. Producto fresco adecuado madures. |
| 32 | ROCOTO | UND | 35 | <ul style="list-style-type: none"> Características: Producto de primera calidad, limpio, fresco, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. |
| 33 | ZAPALLO LOCHE | KG | 67.20 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo calidad de primera de color verde y el interior de color amarillo intenso de olor característico Características: producto de primera calidad, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, no muy maduros. |
| 34 | PIMIENTO | KG | 168 | <ul style="list-style-type: none"> Presentación unitaria, en envase de material que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características. Calidad: Fresco de primera calidad. Características: Con características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas Vigentes, sanos, limpios, de color rojo, dulce, brillante, carnosos y hueca en su interior de forma cónicas redondeadas. |
| 35 | OLLUCO | KG | 56 | <ul style="list-style-type: none"> Presentación: Sacos de polietileno por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, limpio, sano, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños. Calidad De primera y seleccionada |
| 36 | PAPA AMARILLA | KG | 672 | <ul style="list-style-type: none"> Tamaño uniforme y de buen peso. De una determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (apariencia de mojado). Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.) Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudrificaciones, brotamientos ni perforaciones. El envasado: sacos de yute por 50 Kg., adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo |
| 37 | CHOCLO | KG | 210 | <ul style="list-style-type: none"> Características: fresca de grano grande, tierno, limpia sin insectos |



GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | |
|----|-----------------|----------------|-------|--|
| | DESGRANADO | | | |
| 38 | CHOCLO ESPESADO | KG | 42 | <ul style="list-style-type: none"> • Características: fresca de grano grande, tierno, limpia sin insectos. |
| 39 | AJI ESCABECHE | UND | 168 | <ul style="list-style-type: none"> • Presentación única. • Características: grande y tamaño uniforme entero color característico |
| | FREJOL VERDE | KG | 42 | <ul style="list-style-type: none"> • Producto seleccionado. • Tamaño homogéneo. • Buen estado de maduración. • Superficie íntegra y brillante. • Limpio exento de hongos o daño causado por este. • Presentación enteras. • Color característico y homogéneo. • Forma: Semilla. • Tamaño: Semilla de 1.5 a 2.0 cm. aproximadamente. • Color: Verde oscuro. |
| 41 | FREJOL CHINO | KG | 10.50 | <ul style="list-style-type: none"> • Producto seleccionado. • Tamaño homogéneo. • Buen estado de maduración. • Superficie íntegra y brillante. • Limpio exento de hongos o daño causado por este. • Presentación enteras. • Color característico y homogéneo |
| | ALBAHACA | ATADO x 100 GR | 35 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo hojas frescas grandes • Limpias propias de la variedad • Buen estado de maduración |
| 43 | MAIZ MOTE | KG | 31.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo granos de maíz integraos deshidratados. • Exenta de daños causados por agentes extraños limpios propios de la variedad. • Presentación: en material que le proporcione una adecuada protección de higiene |
| 44 | CHILENO VERDE | KG | 28 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo calidad de primera con vainas llenas , de color verde intenso • Exenta de hongos daños causados por agentes extraños • Limpios propias de la variedad. • Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene |
| 45 | BETARRAGA | KG | 168 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo: calidad de primera de cabezas grandes y de color amoratado. • Exenta de hongos daños causados por agentes extraños, limpios propias de la variedad • Buen estado de maduración. • Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene |
| 46 | PLATANO GUINEO | UND | 294 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo calidad de primera de piel gruesa de color verde de pulpa blanca amarillenta y carnosa • Exenta de hongos daños causados por agentes extraños • Limpios propias de la variedad • Buen estado de maduración. • Presentación en material que le proporcione una adecuada protección de higiene. |
| 47 | CEBOLLA CHINA | ATADO X 100 GR | 336 | <ul style="list-style-type: none"> • Descripción: cebolla de rabo, estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sana, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un espacio fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y deberá ser tal que la permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar |



| | | | | |
|----|---------------------------|----|-------|---|
| | | | | <p>de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Envasado: bolsas de polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. • El transporte, almacenamiento y comercialización de las verduras se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte. |
| | ALVERJA CHINA JOLANTAO | KG | 10.50 | <ul style="list-style-type: none"> • Las vainas deben ser de color verde oscuro con cascara, no dañadas, sin signos de podredumbre, sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no machitas |
| 49 | TALLARIN CHINO | KG | 42 | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad primera • Pasta ligeramente salado • Sellados y rotulados con registro sanitario vigente • Fecha de vencimiento • Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes |
| | AZAFRAN | KG | 3.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • Sabor amargo y su aroma, estos provienen de sus componentes químicos picrocrocina • Color amarillo dorado • Envase: bolsas de polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. • El transporte, almacenamiento y comercialización de las verduras se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte. |

ITEM PAQUETE N°02: CARNES Y PESCADOS

| N° | ARTICULOS | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD | CARACTERISTICAS TECNICAS |
|----|-------------------------------|---------------|----------|--|
| | CARNE DE CERDO PURA SIN HUESO | KG | 147 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo corte único • Fresco • Presentación a granel • Exenta de granulaciones blanquecinas |
| 2 | CHULETA DE CERDO | KG | 98 | <ul style="list-style-type: none"> • Fresco • Chuleta fresca de cerdo • Sin presencia de granulaciones blanquecinas • Presentación a granel • Exenta de quistes |
| 3 | PANCETA DE CERDO | KG | 98 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo panceta fresca –cerdo • Sin presencia de granulaciones blanquecinas • Presentación a granel |
| 4 | PELLEJO DE CERDO | KG | 28 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo pellejo fresco – cerdo • Exenta de pelos, limpio • Presentación a granel |
| 5 | PATAS DE CERDO | KG | 98 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo fresco de cerdo • Presentación a granel |
| 6 | CARNE DE RES LOMO | KG | 820 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo corte único • Fresco vacuno • Exenta de grasa • Exenta de hueso |

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | |
|----|--|----|-------|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Presentación a granel |
| 7 | CARNE DE RES PECHO | KG | 270 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo corte único • Fresco vacuno • Exenta de grasa • Exenta de hueso • Presentación a granel |
| 8 | CARNE DE RES MOLIDA | KG | 150 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo molida fresca – vacuno • Presentación a granel • Exenta de grasa |
| | COSTILLA DE RES | KG | 77 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo picada. • Fresca de vacuno para estofado • Presentación a granel |
| 10 | CHULETA DE RES | KG | 30.90 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo chuleta fresca –vacuno • Exenta de grasa • Presentación a granel • Calidad de primera. |
| 11 | BOFFE DE RES | KG | 35 | <ul style="list-style-type: none"> • Viscera congelada, primera calidad. • Envolturas de caja de cartón, no debe presentar humedad ni manchas. • Libre de grasa, grado de calidad de primera, de óptima madurez, textura, firmeza y color. Ausencia de malos olores y manchas. • En vehículo frigorífico, en jabas plásticas anaqueladas y de fácil limpieza. • Características según las Normas Técnicas Peruanas Registro sanitario vigente. |
| | CORAZON DE RES | KG | 48 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo fresco –vacuno • Presentación a granel |
| 13 | HIGADO DE RES | KG | 70 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo fresco –vacuno • Sin presencia de quistes • Presentación a granel |
| 14 | VICERAS DE RES (PANZA TRIPA) | KG | 93.4 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo fresco- vacuno • corte libro • Exenta de grasa • Presentación a granel |
| 15 | CARNE DE CABRITO | KG | 56 | <ul style="list-style-type: none"> • Carne de color claro tierna • Exenta de grasa • Calidad de primera • Presentación a granel |
| | POLLO SIN VICERAS NI CABEZA DESCARGADO | KG | 2880 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo entero fresco • Sin menudencia • Calidad de primera • Presentación a granel |
| 17 | GALLINA SIN MENUDENCIA | KG | 54.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo entero fresco • Sin menudencia • Calidad de primera • Presentación a granel |
| 18 | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | KG | 221.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo pechuga fresca • Sin presencia de grasa • Presentación a granel |
| 19 | ENCUENTRO DE POLLO | KG | 173 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo encuentro de pollo fresco • Presentación a granel |
| 20 | MOLLEJAS DE POLLO | KG | 126 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo mollejas de pollo fresco • Nacionales • Poca cantidad de grasa • Presentación a granel |
| 21 | PAVITA TROZADA | KG | 71 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo entero fresco • Sin menudencia • Calidad de primera • Presentación a granel |
| 22 | MEDALLONES DE PAVA MUSLO | KG | 71 | <ul style="list-style-type: none"> • Tipo fresco –Medallones • Presentación a granel |



GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | |
|----|-------------------------|----|------|--|
| 23 | PESCADO BONITO FRESCO | KG | 84 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda Presentación a granel |
| 24 | PESCADO TOLLO FRESCO | KG | 112 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, superficie hidratada húmeda Presentación a granel |
| 25 | CABRILLA FRESCA | KG | 84 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda Presentación a granel |
| 26 | PESCADO GUITARRA SALADA | KG | 36.4 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo filete de pescado salado Presentación a granel |
| 27 | CABALLA FRESCA | KG | 140 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco de tamaño grande Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda Presentación a granel |
| 28 | CACHEMA FRESCA | KG | 126 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco de tamaño grande Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda Presentación a granel |
| 29 | BATEA FRESCA | KG | 42 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Ojos prominentes húmedos, agallas rojas, escamas adheridas, superficie hidratada húmeda Presentación a granel |
| 30 | CHOROS | KG | 119 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Sonido mate a percusión, ambas valvas cerradas Olor y color característico Presentación a granel |
| 31 | CALAMAR | KG | 28 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Olor y color característico Presentación a granel |
| 32 | CONCHITAS/ PALABRITAS | KG | 56 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco ambas valvas cerradas Olor y color característico Presentación a granel |
| 33 | CANGREJOS | KG | 84 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Olor y color característico Presentación a granel |
| | RAYA SECA | KG | 21.6 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo filete de pescado salado Presentación a granel |

ITEM PAQUETE N°03: ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS

| N° | ARTICULOS | UNIDAD MEDIDA | CANTIDAD | CARACTERISTICAS TECNICAS |
|----|--------------------|---------------|----------|--|
| 1 | SALCHICHA DE CERDO | KG | 44.10 | <ul style="list-style-type: none"> De primera Marca reconocida Tipo fresco de carne pura de cerdo Exenta de grasa Sin presencia de mucho colorante Presentación a granel |
| 2 | MORTADELA | KG | 168 | <ul style="list-style-type: none"> De primera Marca reconocida Tipo fresco Presentación Empaque hermética |

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | |
|----|-------------------------|-----------------|-------|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> Fecha de vencimiento vigente |
| 3 | HOG DOG | KG | 46.20 | <ul style="list-style-type: none"> De primera Marca reconocida Presentación fresco – ternera Presentación Empaque herméticamente cerrado Fecha de vencimiento vigente |
| 4 | TOCINO | PAQUETE x 200GR | 84 | <ul style="list-style-type: none"> De primera Marca reconocida Tipo fresco –cerdo Presentación Empaque herméticamente cerrado Fecha de vencimiento |
| | QUESO DE CORTE | KG | 252 | <ul style="list-style-type: none"> De primera Tipo fresco de leche de vaca Sin presencia de adulteraciones Presentación en bolsas herméticamente cerradas |
| 6 | ACEITUNA NEGRA A GRANEL | KG | 168 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresca calidad de primera Sanas de tamaño uniforme Exenta de daños mecánico biológico Presentación deben ser vidrio o plástico |
| 7 | SALSA DE TAMARINDO | UND | 28 | <ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Sabor agridulce Presentación frasco de vidrio Fecha de vencimiento vigente |
| 8 | SALSA DE AJONJOLI | UND | 21 | <ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Sabor característico Presentación frasco de vidrio Fecha de vencimiento vigente |
| 9 | WANTAN | PAQUETE | 28 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco Calidad de primera Envase herméticamente cerrado Fecha de vencimiento vigente |
| 10 | HELADOS DE FRUTA | LITRO | 69 | <ul style="list-style-type: none"> Tipo fresco de leche de vaca Marca reconocida Envase herméticamente cerrado Fecha de vencimiento vigente |
| 11 | HONGOS Y LAUREL | SOBRES | 49 | <ul style="list-style-type: none"> Frescos Sobres herméticamente cerrados Fecha de vencimiento vigente |
| | FIDEO DE SOPA x 250 GR | KG | 126 | <ul style="list-style-type: none"> FIDEO SPAGUETTI: de trigo seleccionado, fortificado con hierro niacina, tiamina, rivotflabina, ácido fólico, gluten; modelos variados. Embalaje: envases de 250 gr., sellados y rotulados con registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes. |
| 13 | FIDEO TALLARIN | KILO | 89 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida Características: Trigo seleccionado, fortificado con hierro niacina, tiamina, rivotflabina, ácido fólico, gluten; Embalaje: envases de 1000 gr, sellados y rotulados con registro sanitario vigente Fecha de vencimiento. Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes |
| 14 | SEMOLA | KG | 10.5 | <ul style="list-style-type: none"> SEMOLA DE TRIGO: Características: Apto para consumo humano, seleccionada de primera calidad, elaborado de granos secos de trigo, exento de sabores y olores no usuales, insectos y suciedad, Sémola de trigo 100% resultado de la moltura de trigo duro (Triticum durum). Características físicas - químicas: Humedad: Max 14.5 % Cenizas, Max 0,900 %. Proteínas min |



| | | | | |
|----|--------------------------------|------|-----|--|
| | | | | <p>11% Índice Amarillo min 20.</p> <ul style="list-style-type: none"> Características organolépticas Olor: característico sin olor a rancio. Sabor: característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor .Aspecto: granuloso, sin impurezas ni cuerpos extraños. Embalaje: envase sellados herméticamente y rotulados con el registro sanitario. Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes |
| 15 | COCOA | KG | 21 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida Características: De color, olor y sabor característico, azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, saborizantes artificiales, emulsificante (lecitina de soja), goma xantán, sal. Embalaje: envase rotulados y sellados con registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes |
| 16 | ATUN x 170 GR | LATA | 560 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida , de primera Características: Filete de atún en aceite vegetal y sal, marca reconocida, envase sin abolladura y herméticamente sellado, peso neto de 170 gr. Apariencia: Filetes entero de tamaño uniforme, sin restos de vísceras, ni cola y no debe tener espinas duras. Color: será uniforme y característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales. Textura suave a mediamente firme. Olor: característico de la especie, libre de olores extraños. Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños. Apariencia del líquido de cobertura: aceite de color amarillo, transparente; contenido de agua no mayor al 8% del peso neto, clara y sin turbidez. Por cada 100 g. de alimentos contiene aproximadamente: Agua: 64 g .Proteína mínimo: 20g. Grasa máximo: 10. Cenizas: 2.29.Valor calórico: 186 Kcal .Entrega en un solo lote. Con registro sanitario vigente. Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto. cantidad, fecha de producción, vencimiento y número de lote en caso que corresponda. En el momento de entrega del bien, presentar certificado de calidad; del producto asimismo, se verificará el peso mediante muestreo. Embalaje: latas abre fácil, registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes |
| 17 | MERMELADA DE FRESA X1000 GR | GR | 84 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida Características: Es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa obtenidas por concentración del zumo de frutas tropicales (piña, maracuyá, mango, limón, papaya, naranja, etc.) extraído de frutos inocuos, limpios y adecuadamente preparados. Textura: Pastosa, gelatinosa. Olor: Aromático distintivo, característico a las frutas (piña, maracuyá, mango, limón, papaya, naranja, etc.) Color: Brillante, Sabor: característico a las frutas tropicales, presentación: envases |



GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | |
|----|--------------------------|---------|------|--|
| | | | | vidrio de 1000 gr., rotulado con registro sanitario <ul style="list-style-type: none"> Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes. |
| 18 | GALLETA x 06 UND | PAQUETE | 644 | <ul style="list-style-type: none"> Presentación: por paquete, de sabor salado Marca : reconocida Características: De harina de trigo y otros, textura, color y sabor característicos. Embalaje: envases sellados y rotulados con registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes |
| 19 | FLAN INSTANTANEO x 95 GR | UND | 98 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida Características: Con ingredientes: azúcar, gelificante, edulcorante artificial, sabor a vainilla. De calidad y marca reconocida, con envase y transporte según normas vigentes. Embalaje: Sobre de 95 gr. Aprox., en empaque cerrado, con registro sanitario. Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes |
| | GELATINA x 250 GR | UNID | 360 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida Características: Contiene azúcar, gelatina sin sabor, citrato de sodio (regulador de la acidez), ácido fumárico (acidulante), sabor artificial, surtidos, aspartame, acesulfame-k (edulcorantes artificiales), jugo de fruta deshidratado, marca reconocida. Embalaje: empaque x 250 kg. Peso neto, sellado y rotulado con registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes |
| 21 | SILLAO x 500 ml | BOTELLA | 77 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida Características: Agua, sal, soya, azúcar, trigo, colorante natural (color caramelo), acentuadores del sabor, (inosinato de sodio y glutamato monosódico), conservantes (benzoato de sodio), contiene soja, trigo (gluten) y sulfito, marca reconocida. Embalaje: botella de 1/2 Litro., rotulado con el registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento Transporte y envase: de acuerdo a las normas vigentes. |
| 22 | LECHE EVAPORADA X 400 gr | LATA | 4200 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida De primera enriquecida con vitamina A, C y D que contengan minerales como calcio y fósforo. Presentación caja de 45 latas exenta de abolladuras Envase lata por 410ml Calidad: Certificada y fecha de vencimiento. Seguridad: Registro sanitario vigente |
| 23 | MANTEQUILLA x 400 GR | UND | 168 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera Aspecto sin veteado sin partículas ni materias extrañas, distribución homogénea de agua sin formación de gotas, color amarillo pálido tipo natural, homogéneo sin manchas, olor y sabor característico a la mantequilla con leve aroma a diaceitito (sin signos de rancidez) Consistente suave al paladar, sin grumos y arenosidad, textura suave, cerrada y homogénea. Presentación: caja de cartón, envases pots |



GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | |
|----|---------------------------------|-------|------|--|
| | | | | platicos • Calidad: Certificada y fecha de vencimiento. • Seguridad: Registro sanitario vigente |
| 24 | MANJAR BLANCO DE LECHE X 500 gr | UND | 42 | • Marca reconocida, calidad de primera • Color blanco, amarillento a marrón, sabor y olor característico aspecto uniforme • Envase en bolsas en material hermético y cerrado, que permitan mantener sus caracteres organolépticos • Calidad: Certificada y fecha de vencimiento. • Seguridad: Registro sanitario vigente |
| 25 | CHILENO VERDE MENESTRA SECA | KG | 17.5 | • Calidad primera • Producto de selección de granos sanos, limpios de chileno deshidratado y clasificados a un proceso de separación • Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño. • Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte. |
| 26 | TRIGO/MOTE | KG | 14 | • Calidad primera • Producto elaborado de granos sanos, limpios de trigo y clasificados a un proceso de separación • Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño • Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte |
| 27 | SOYA | KG | 168 | • Calidad de primera • Producto elaborado de granos sanos, limpios y clasificados a un proceso de separación • Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño • Presentación en envases de propileno tejidos o en bolsas de polietileno, que sean resistentes al manipuleo y transporte |
| | CEBADA | KG | 168 | • Calidad de primera a granel Grano seleccionado entero con cascara de tamaño grande uniforme completamente seco limpio de piedrecillas, libres de cualquier insecto y sin signos de fumigación • Presentación bolsa de material que proporciona una adecuada protección higiénica y conserva sus características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la acción de la luz, humedad y la contaminación |
| 29 | VINAGRE BLANCO | LITRO | 84 | • Marca reconocida, calidad de primera • Líquido de aspecto uniforme libre de toda materia extraña ni sedimentos, libre de vegetales criptogámicos y anguillulas no contener gérmenes del grupo cola, metales pesados y otras sustancias, color, olor y sabor característico • Presentación frasco de vidrio o plástico • Calidad certificada y fecha de vencimiento • Seguridad registro sanitario vigente. |
| 30 | GLUTAMATO | UND | 168 | • Glutamato monosódico, calidad primera, marca reconocida • aspecto uniforme, libre de toda materia extraña no deberá contener olor ni sabor extraño causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos sujetos a control microbiológico y análisis sensorial, color blanco característico • presentación cajas por 100 sobres embolsado y |



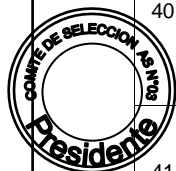
GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°60-2024-GR.LAMB (PRIMERA CONVOCATORIA)

| | | | | |
|----|--------------------------------|-------|------|---|
| | MONOSODICO X 100 gr | | | herméticamente sellado en un material que le proporcione adecuada protección y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte de tal manera que el producto quede preservado de humedad y contaminación. |
| 31 | AJI PANCA X 32.4gr | UND | 420 | <ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida, calidad de primera • Producto seco y limpio exenta de moho, polilla o daño causado por estas sustancias extrañas a la naturaleza del producto de color olor y sabor característico • presentación cajas por 100 sobres embolsado y herméticamente sellado en un material que le proporcione adecuada protección y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte de tal manera que el producto quede preservado de humedad y contaminación. |
| 32 | COMINO 4 GR | SOBRE | 322 | <ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida, calidad de primera • aspecto uniforme, libre de materia extraña no deberá contener olor ni sabor extraño causados por agentes químicos, físicos y microbiológicos sujetos a control microbiológico y análisis sensorial • presentación cajas por 100 sobres embolsado y herméticamente sellado en un material que le proporcione adecuada protección y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte de tal manera que el producto quede preservado de humedad y contaminación. |
| | CANELA ENTERA | KG | 10.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • Producto a granel, aspecto uniforme libre de toda materia extraña hongos, mohos, color, olor y sabor característico • Presentación en bolsa transparente de 0.5 gr y 1kg |
| 34 | CLAVO DE OLOR | KG | 10.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • Producto a granel, aspecto uniforme libre de toda materia extraña hongos, mohos, color, olor y sabor característico • Presentación en bolsa transparente de 0.5 gr y 1kg • Calidad de primera • aspecto uniforme libre de toda materia extraña como residuos de tallos, hongos, mohos, color, olor y sabor característico • Presentación bolsa de polietileno por 1kg |
| | OREGANO FRESCO | KG | 5.25 | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • aspecto uniforme libre de toda materia extraña como residuos de tallos, hongos, mohos, color, olor y sabor característico • Presentación bolsa de polietileno por 1kg |
| 36 | PANETON x 1 KG | UND | 56 | <ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida, calidad de primera • Panetón relleno de fruta confitada y pasas de una altura de 12 a 15 cm • Envases lata por 822 g • Calidad certificada y fecha de vencimiento <p>Seguridad registro sanitario vigente</p> |
| 37 | CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR | UND | 35 | <ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida, calidad de primera • Conserva de duraznos en mitades con jugo enlatado • Envases lata por 820 g • Calidad certificada y fecha de vencimiento • Seguridad registro sanitario vigente |
| 38 | HARINA DE KIWICHA | KG | 10.5 | <ul style="list-style-type: none"> • Calidad de primera • La kiwicha procesada de la que se obtenga la harina deberá estar sana y limpia así mismo deberá cumplir con los requisitos establecidos • Exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza color blanco o blanco cremoso dependiendo de la variedad • Presentación bolsas de polietileno de alta densidad de espesor |



| | | | | |
|----|----------------------------------|------|-------|---|
| 39 | CHOCHOCA ENTERA | KG | 8.75 | <ul style="list-style-type: none"> La chochoca 100% natural obtenida de la molienda gruesa de grano seco de maíz Exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza color blanco o blanco cremoso dependiendo de la variedad Presentación bolsas de polietileno de alta densidad de espesor |
| 40 | KIWICHA | KG | 42 | <ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera La kiwicha forma elipses redondeadas y de borde convexo o afilados opacos semitraslucidos Exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza color blanco o blanco cremoso dependiendo de la variedad Presentación bolsas de polietileno |
| 41 | MANZANILLA FILTRANTE X 25 SOBRES | CAJA | 28 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera Manzanilla infusión, características sensoriales olor aromático, característico del producto y no presentara olores desagradables o ajenos al producto color, amarillo claro a pardo amarille. |
| 42 | HARINA DE GARBANZO | KG | 19.25 | <ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera El garbanzo procesado del que se obtenga la harina deberá estar sana y limpia así mismo deberá cumplir con los requisitos establecidos Exenta de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza color blanco o blanco cremoso dependiendo de la variedad Presentación bolsas de polietileno de alta densidad de espesor |
| 43 | ANIS FILTRANTE X 25 SOBRES | CAJA | 42 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera características sensoriales olor: aromático, característico del producto y no presentara olores desagradables o ajenos al producto color, amarillo claro a pardo amarille. |
| 44 | HARINA PREPARADA | KG | 56 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera aspecto ligeramente granulado, color blanco amarillento suave con tono marfil, ausentes de sabores y olores extraños, partículas metálicas, puntos negros, característico olor a cereal fresco, aspecto limpio uniforme libre de insectos, texturas suave exenta de humedad presentación envase de papel de 1kg que permita mantener sus características calidad certificada y fecha de vencimiento seguridad registro sanitario vigente |
| 45 | CHUÑO A GRANEL | KG | 22.75 | <ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Color blanco olor y color sus generis, aspecto uniforme libre de insectos textura suave al tacto, exenta de humedad Presentación bolsas de papel kraft u otro material apropiado que proporcione adecuada protección |
| 46 | MANI ENTERO PELADO X KILO | KG | 10.5 | <ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Es una legumbre de color rojizo oscuro el maní debe ser inocuo y apropiado, para ser elaborado para el consumo humano y deberá estar exento de olores y sabores anormales exento de insectos y ácaros sin presencia de manchas y grietas Deberá estar libre de toda sustancia y cuerpo extraño Presentación en envase de propileo tejido o en bolsas de polietileno, que sean resistentes el manipuleo y transporte |
| 47 | PASAS | KG | 31.5 | <ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Piezas enteras de aspecto y tamaño uniforme, limpio libre de toda materia extraña no deberá contener ni olor ni sabor extraños causados por agentes físicos, microbiológico color sub generis Presentación bolsa de polietileno que proporcione |



| | | | | |
|----|-----------------------------|--------|-------|--|
| | | | | una adecuada protección higiene y conserve sus características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la acción de la luz, humedad y la contaminación |
| 48 | GUINDON | KG | 21 | <ul style="list-style-type: none"> Calidad de primera Piezas enteras de aspecto y tamaño uniforme, limpio libre de toda materia extraña no deberá contener ni olor ni sabor extraños causados por agentes físicos, microbiológicos color sub generis Presentación bolsa de material que proporcione una adecuada protección higiene y conserve sus características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la acción de la luz, humedad y la contaminación |
| 49 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA SOBRE | SOBRES | 168 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera En un buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de todo material extraño sin presencia de humedad y hongos, color, olor y sabor característico presentación cajas por 100 sobres que proporcionen adecuada protección e higiene y conserve sus características durante el almacenamiento y transporte |
| 50 | PALILLO | SOBRES | 84 | <ul style="list-style-type: none"> Marca reconocida, calidad de primera en un buen estado de conservación, aspecto uniforme libre de todo material extraño sin presencia de humedad y hongos, color, olor y sabor característico Presentación cajas por 100 sobres que proporcionen adecuada protección e higiene y conserve sus características durante el transporte y almacenamiento |
| 51 | CHOCOLATE X 300 gr | UND | 28 | <ul style="list-style-type: none"> chocolate pasta pura por más de 60% en tabletas de 100% envases en material hermético y cerrado, que permitan mantener sus caracteres organolépticos calidad certificada y fecha de vencimiento Seguridad registro sanitario vigente |
| 52 | EMPANADA GLOBO | UNID | 240 | <ul style="list-style-type: none"> Producto horneado elaborado a base de harina de trigo sal de forma de globo El producto debe ser elaborado en un ambiente que reúna las condiciones según la Normativa Sanitaria para la elaboración de productos de panificación Olor y sabor: debe ser característico al de la empanada , horneado bien cocido sin acidez , libre de colores y sabores desagradables Textura: debe ser uniforme, La presentación deberá ser entregado en bolsa de papel |
| 53 | PAN FRANCES | UNIDAD | 46800 | <ul style="list-style-type: none"> Producto horneado elaborado a base de harina de trigo sal y agua de forma redondeada con un peso de 30gr El producto debe ser elaborado en un ambiente que reúna las condiciones según la Normativa Sanitaria para la elaboración de productos de panificación Color: la miga debe ser blanco cremoso la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno no debe estar quemada ni tener material extraño alguno Olor y sabor: debe ser característico al pan, horneado bien cocido sin acidez , libre de colores y sabores desagradables |



| | | | | |
|----|------------------|----|---|---|
| | | | | <p>Textura: la miga debe ser elástica poco porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable.</p> <ul style="list-style-type: none"> La presentación deberá ser entregado en bolsa de papel |
| 54 | CHANCACA AL PESO | KG | 7 | <ul style="list-style-type: none"> calidad de primera de aspecto la chancaca caña de azúcar cruda y no refinada con un alto contenido de molasas presenta significativos contenidos de sacaros y fructosa de color marrón oscuro y características sui generis limpio libre de toda materia extraña no deberá contener ni olor ni sabor extraños causados por agentes físicos, microbiológicos color sui generis |

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:

- Contar con Certificado vigente de inspección de higiene y saamiento, acreditados por INACAL
- Contar con certificado de buenas practicas de transorte de alimentos, acreditados por INACAL

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:

- Copia del certificado vigente de inspección de higiene y saamiento.
- Copia del certificado de buenas practicas de transorte de alimentos

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 ESPECIALIDADRequisitos:**ITEM PAQUETE N°01: FRUTAS Y VERDURAS**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/200,000.00(Doscientos Mil con /100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 50,000.00 (Cincuenta mil con /100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

ITEM PAQUETE N°02: CARNES Y PESCADOS

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 380,000.00 (Trescientos Ochenta Mil con 00/100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 95,000.00 (Noventa mil con /100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

ITEM PAQUETE N°03: ABARROTES, EMBUTIDOS Y OTROS



El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 280,000.00 (Doscientos ochenta mil con /100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 70,000.00 (Setenta mil con /100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

Ítem Paquete N°01: Verduras, frutas y otros en general para el consumo humano

Ítem Paquete N°02: Todo tipo de carnes (ave y vacuno) y pescados de consumo humano en general.

Ítem Paquete N°03: Abarrotes, embutidos, conservas y otros en general para el consumo humano.

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 pago¹², 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

¹² 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".

societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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

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

Importante

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

Importante

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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|---|---|
| A. PRECIO | |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta <i>P_i</i>= Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i>=Precio i <i>O_m</i>= Precio de la oferta más baja <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[80] puntos</p> |
| PUNTAJE TOTAL | 80 puntos¹³ |

B. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE LA ENTIDAD

| | |
|---|---|
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la oferta de capacitación al personal de la entidad con un ing. Industrias alimentarias con una experiencia de 48 horas en capacitación de manejo de alimentos, el cual debe contar capacitación en alimentación saludable, manipulación de alimentos, higiene y conservación de alimentos por un mínimo de 80 horas. El postor que oferte esta capacitación, se obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la Entidad.</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>Las calificaciones del capacitador que se pueden requerir son el grado académico de bachiller o título profesional, así como, de ser el caso, experiencia no mayor de dos (2) años, vinculada a la materia de la capacitación relacionada con la operatividad de los bienes a ser contratados</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p> | <p>Más de 4 horas: 10 puntos</p> <p>Más de 3 horas: 05 puntos</p> <p>Más de 2 horas: 03 puntos</p> |
| C. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | |

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



| | |
|--|--|
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Mejora 1:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Certificado de calibración de la balanza electrónica, emitido por empresa autorizado por INACAL✓ Certificado de calibración del termómetro, emitido por empresa autorizado por INACAL <p>Mejora 2:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Certificado de calibración de la balanza electrónica, presenta declaracion jurada✓ Certificado de calibración del termómetro, presenta declaracion jurada <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de copia del certificado</p> <div><p>Importante</p><ul style="list-style-type: none">• De conformidad con la Opinión N°144-2016-OSCE/DTN, constituye una mejora, todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.• En este factor se pueden incluir aspectos referidos a la sostenibilidad ambiental o social, tales como productos con mayor tiempo de vida útil, con mayor eficiencia energética, menor consumo de agua, menos emisiones (huella de carbono), menor nivel de ruido, menos radiaciones, vibraciones, emisiones, etcétera; o con insumos que tengan sustancias con menor impacto ambiental; materia prima procedente de recursos gestionados de manera sostenible o de fuentes certificadas o de procesos de reciclado; embalaje reciclable o libre de PVC; productos orgánicos o reciclados, entre otros.</div> | <p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Mejora 1 : 10 puntos Mejora 2 : 05 puntos</p> |
| <p>PUNTAJE TOTAL</p> | <p>100 puntos¹⁴</p> |

Importante

¹⁴ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

Los factores de evaluación elaborados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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 “**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA ALDEA INFANTIL VIRGEN DE LA PAZ DEL GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE**”, 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°03-2023-GR.LAMB** 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 PAGO¹⁵

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

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

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

¹⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

Al amparo de lo dispuesto en el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesoría 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.

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:

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

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].

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).

“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.



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°03-2023-GR.LAMB
Presente.-

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 tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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°03-2023-GR.LAMB
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) :

MYPE²⁰

Sí

No

Correo electrónico :

Datos del consorciado 2

Nombre, Denominación o

Razón Social :

Domicilio Legal :

RUC :

Teléfono(s) :

MYPE²¹

Sí

No

Correo electrónico :

Datos del consorciado ...

Nombre, Denominación o

Razón Social :

Domicilio Legal :

RUC :

Teléfono(s) :

MYPE²²

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 Ibídem.

²² Ibídem.

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°03-2023-GR.LAMB

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°03-2023-GR.LAMB

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° 3-A
FORMATO DE PRESENTACION DEL PRODUCTO
(ESPECIFICACIONES TECNICAS)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°03-2023-GR.LAMB
Presente.-

El que suscribe, don identificado con DNI N°.....,
Representante legal decon RUC N°.....
Declaro bajo juramento que la información contenida en el presente documento se ajusta a la verdad.

| | |
|--|--|
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | |
| MARCA: | |
| PROCEDENCIA (indicar país o lugar de origen): | |
| UNIDAD DE MEDIDA: | |
| CANTIDAD: | |
| VIDA UTIL/VIGENCIA: | |
| FORMA DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: | |
| ESPECIFICACIONES TECNICAS; Describir: | |
| Describir las especificaciones técnicas de la oferta del postor independientemente por cada bien incluido en el paquete (se recomienda que no transcriba lo de las bases). | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°03-2023-GR.LAMB

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°03-2023-GR.LAMB

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].

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

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.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°03-2023-GR.LAMB**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

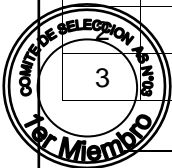
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD



Presidentes
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°03-2023-GR.LAMB
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 | | | | | | | | | | |
| 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.



| 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 |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 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°03-2023-GR.LAMB
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°03-2023-GR.LAMB

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°03-2023-GR.LAMB
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.