

Ejercito del Perú – Unidad Operativa 0810

Adjudicación Simplificada N° 007-2024-EP/UE 0810

Suministro de alimentos para el personal de oficiales, técnicos y sub oficiales del 16 diciembre 2024 hasta agosto 2025

# ***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> <div>• Abc</div>	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> <div>• Abc</div>	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> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

		Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

*Elaboradas en enero de 2019*

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





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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**

**[PRIMERA CONVOCATORIA]**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>  
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES,  
TECNICOS Y SUB OFICIALES DEL 16 DICIEMBRE 2024  
HASTA AGOSTO 2025**

<sup>1</sup> 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](http://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 Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

**Importante**

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

#### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

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

#### 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

#### **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

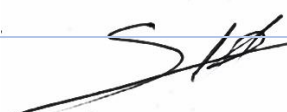
Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

##### **Importante**

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



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

#### Importante

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido*

**por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.**

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

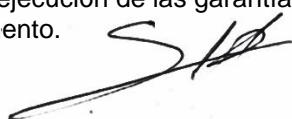
*En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.*

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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





**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

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

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de alimentos para el personal de oficiales, técnicos y sub oficiales del 16 diciembre 2024 hasta agosto 2025.

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1		<b>VIVERES SECOS</b>		<b>7,546.78</b>
	1.1	CEBADA TOSTADA	KILO	43.53
	1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.	KILO	2,322.83
	1.3	SEMOILA DE TRIGO	KILO	1,148.65
	1.4	TE A GRANEL	KILO	33.17
	1.5	TRIGO ENTERO	KILO	497.72
	1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	45.95
	1.7	MANTECA VEGETAL	KILO	459.51
	1.8	ACHIOTE MOLIDO	KILO	76.57
	1.9	AJONJOLI	KILO	76.57
	1.10	ANIES ESTRELLA	KILO	68.91
	1.11	CANELA ENTERA	KILO	93.16
	1.12	CLAVO DE OLO ENTERO	KILO	76.57
	1.13	COMINO MOLIDO	KILO	76.57
	1.14	GELATINA	KILO	229.73
	1.15	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	229.73
	1.16	MAZAMORRA MORADA	KILO	229.73
	1.17	MEJORADOR DE PAN	KILO	229.73
	1.18	OREGANO SECO ENTERO	KILO	76.58
	1.19	PALILLO MOLIDO	KILO	76.58
	1.20	PASA NEGRA	KILO	229.73
	1.21	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	76.58
	1.22	REFRESCO EN POLVO	DISPLAY	229.79
	1.23	SILLAO OSCURO	LITRO	229.72
	1.24	SUSTANCIA DE RES	DISPLAY	229.72
	1.25	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	229.72
	1.26	VINAGRE DE VINO TINTO	LITRO	229.73
2		<b>VIVERES FRESCOS</b>		<b>15,149.12</b>
	2.1	APIO	KILO	382.86



2.2	PORO	KILO	382.89
2.3	BROCOLI	KILO	382.88
2.4	COLIFLOR	KILO	382.86
2.5	ESPINACA	KILO	382.88
2.6	CEBOLLA ROJA	KILO	995.49
2.7	ZANAHORIA	KILO	382.88
2.8	TOMATE ITALIANO	KILO	995.42
2.9	BETERRAGA	KILO	382.88
2.10	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	382.88
2.11	PIMIENTO AMARILLO	KILO	382.88
2.12	CULANTRO	KILO	382.88
2.13	NABO	KILO	382.87
2.14	PIÑA GOLD	KILO	459.48
2.15	YOGURT X 1 LITRO	LITRO	2.067.60
2.16	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	229.73
2.17	JAMON DEL PAIS	KILO	204.21
2.18	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	229.73
2.19	MERMELADA	KILO	229.73
2.20	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	102.09
2.21	CARNE DE CERDO FRESCA CORTE CHULETA	KILO	2,871.63
2.22	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	KILO	2,552.37

**1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 7a Brigada de Infantería N° 187-2024/I DE-19.6/22.8c/09.00, del 09 setiembre del 2024.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0810: 7a Brigada de Infantería correspondiente al AF-2024 y AF-2025.

**Importante**

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

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

No corresponde.

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

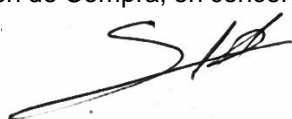
De acuerdo al estudio del mercado, se ha determinado que el requerimiento puede ser cubierto por un solo proveedor.

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

**1.9. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de OCHO (8) meses, las mismas que serán entregadas a la Entidad de manera mensual o semanal según sea el caso una vez emitida la Orden de Compra en un plazo máximo CINCO (5) días calendario, contado desde la recepción de la Orden de Compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.



## CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD MEDIDA	16 DIC 24 KILOS	ENE 25 KILOS	FEB 25 KILOS	MAR 25 KILOS	ABR 25 KILOS	MAY 25 KILOS	JUN 25 KILOS	JUL 25 KILOS	AGO 25 KILOS	CANTIDAD
1		VIVERES SECOS											
	1.1	CEBADA TOSTADA	KILO	1.25	6.16	5.16	5.16	5.16	5.16	5.16	5.16	5.16	43.53
	1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.	KILO	73.83	280.75	280.75	283.75	280.75	280.75	280.75	280.75	280.75	2322.83
	1.3	SEMOILA DE TRIGO	KILO	37.75	138.36	138.36	138.36	138.36	138.36	138.36	140.36	140.38	1148.65
	1.4	TE A GRANEL	KILO	1.67	3.93	3.93	3.93	3.93	3.93	3.93	3.93	3.99	33.17
	1.5	TRIGO ENTERO	KILO	15.05	60.05	60.08	61.08	60.08	61.08	60.08	60.08	60.14	497.72
	1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	2.31	5.45	5.45	5.45	5.45	5.45	5.45	5.45	5.49	45.95
	1.7	MANTECA VEGETAL	KILO	13.1	55.55	54.55	56.55	56.55	56.55	55.55	55.55	55.56	459.51
	1.8	ACHIOTE MOLIDO	KILO	2.85	9.09	9.09	10.09	9.09	9.09	9.09	9.09	9.09	76.57
	1.9	AJONJOLI	KILO	2.85	9.09	9.09	9.09	10.09	9.09	9.09	9.09	9.09	76.57
	1.1	ANIES ESTRELLA	KILO	2.46	8.18	8.18	8.18	8.18	9.18	8.18	8.18	8.19	68.91
	1.11	CANELA ENTERA	KILO	2.68	11.06	11.06	11.06	12.06	12.06	11.06	11.06	11.06	93.16
	1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	KILO	1.85	10.09	9.09	10.09	9.09	9.09	9.09	9.09	9.09	76.57
	1.13	COMINO MOLIDO	KILO	1.85	9.09	9.09	10.09	9.09	10.09	9.09	9.09	9.09	76.57
	1.14	GELATINA	KILO	5.55	29.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.27	27.29	229.73
	1.15	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	5.55	29.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.27	27.29	229.73
	1.16	MAZAMORRA MORADA	KILO	5.55	29.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.27	27.29	229.73
	1.17	MEJORADOR DE PAN	KILO	5.55	29.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.27	27.29	229.73
	1.18	OREGANO SECO ENTERO	KILO	1.85	10.09	9.09	9.09	10.09	9.09	9.09	9.09	9.1	76.58
	1.19	PALILLO MOLIDO	KILO	1.85	9.09	9.09	10.09	9.09	10.09	9.09	9.09	9.1	76.58
	1.2	PASA NEGRA	KILO	5.55	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.29	229.73
	1.21	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	1.85	9.09	9.09	10.09	9.09	10.09	9.09	9.09	9.1	76.58
	1.22	REFresco EN POLVO	DISPLAY	5.56	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.34	229.79
	1.23	SILLAO OSCURO	LITRO	5.55	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.28	229.72
	1.24	SUSTANCIA DE RES	DISPLAY	5.55	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.28	229.72
	1.25	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	4.55	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.28	229.72
	1.26	VINAGRE DE VINO TINTO	LITRO	5.55	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.29	229.73
2		VIVERES FRESCOS											
	2.1	APIO	KILO	11.27	46.44	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	382.86
	2.2	PORO	KILO	11.26	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.48	382.89
	2.3	BROCOLI	KILO	11.26	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.47	382.88
	2.4	COLIFLOR	KILO	11.26	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	382.86
	2.5	ESPINACA	KILO	11.26	46.44	46.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.48	46.45	382.88
	2.6	CEBOLLA ROJA	KILO	35.05	120.18	119.18	121.18	121.18	120.18	120.18	119.18	119.18	995.49
	2.7	ZANAHORIA	KILO	10.25	46.45	46.45	47.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.48	382.88
	2.8	TOMATE ITALIANO	KILO	40.00	119.17	118.17	120.17	120.17	120.17	120.17	119.17	118.23	995.42
	2.9	BETERRAGA	KILO	10.25	46.45	46.45	47.45	46.45	46.45	46.45	46.45	46.48	382.88
	2.1	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	10.25	46.45	45.45	47.45	47.45	47.45	47.45	45.45	45.48	382.88
	2.11	PIMIENTO AMARILLO	KILO	10.25	46.45	45.45	47.45	47.45	47.45	47.45	45.45	45.48	382.88
	2.12	CULANTRO	KILO	10.25	46.45	45.45	47.45	47.45	47.45	47.45	45.45	45.48	382.88
	2.13	NABO	KILO	10.25	46.44	45.45	47.45	47.45	47.45	47.45	45.45	45.48	382.87
	2.14	PIÑA GOLD	KILO	7.12	56.54	55.54	57.54	57.54	57.54	57.54	55.54	54.58	459.48
	2.15	YOGURT X 1 LITRO	LITRO	50.97	255.45	255.45	256.45	256.45	256.45	245.45	245.45	245.48	2067.6
	2.16	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	5.55	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.29	229.73
	2.17	JAMON DEL PAIS	KILO	5.27	25.24	24.24	25.24	25.24	25.24	25.24	24.24	24.26	204.21
	2.18	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	5.55	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.29	229.73
	2.19	MERMELADA	KILO	5.55	28.27	27.27	28.27	28.27	28.27	28.27	28.27	27.29	229.73
	2.2	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	2.13	12.12	12.12	13.12	13.12	13.12	12.12	12.12	12.12	102.09

2.21	CARNE DE CERDO FRESCA CORTE CHULETA	KILO	80.38	350.9	350.9	355.9	355.9	354.9	340.9	340.9	340.95	2871.63
2.22	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	KILO	80.24	310.01	308.01	313.01	312.01	312.01	311.01	303.01	303.06	2552.37

**1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

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

**Importante**

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

**1.11. BASE LEGAL**

- Ley 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 del año fiscal 2024
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado modificado con DS N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado con DS N° 344-2018-EF, modificado con DS N° 377-2019-EF, 168-2020-EF, 250-2020-EF, DS N° 162-2021-EF, DS N° 234-2022-EF, DS N° 308-2022-EF, DS N° 167-2023-EF y DS N° 051-2024-EF.
- Directivas del OSCE
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2014-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Ley de seguridad de trabajo Ley N° 29783
- NTP 851.002:2016. Salud y seguridad ocupacional.
- Código Civil.

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 documentos<sup>3</sup>, 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 – PIDE<sup>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

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

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Documentación que servirá para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas:  
Detalle de las características técnicas propias del ítem y sub ítems que cada postor ofertará, señalará la marca, procedencia (lugar de origen) y cantidad, bajo las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de las Bases, debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia exacta de las mismas bases, por cuanto en muchos casos éstas indican rangos en el cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, aunado a ello, deberá adjuntar una hoja visada por el postor indicando las **precisiones de la marca** (productos industrializados que cuentan con Registro Sanitario número de registro) y los datos del productor, procedencia y lugar de expendio (productos no industrializados a granel), indicando la cantidad, su origen, presentación, registro sanitario número cuando corresponda y nombre del fabricante  
Asimismo deberá adjuntar sus fichas técnicas del total de los artículos ofertados, donde detalle marca, presentación (envase y embalaje), calidad y procedencia.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

**Importante**

***El órgano encargado de las contrataciones, 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 Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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, 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.
- 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 – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- 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 comunicación<sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.
- Cuenta de detracción si corresponde.

#### **Importante**

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las*

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

**Importante**

*micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 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 Haya<sup>11</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

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

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

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

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la 7ª Brigada de Infantería sito en la Av. Huamachuco N° 410 - Lambayeque, en el horario de 07:00 a 14:30 horas.

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



**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO**

**Importante**

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

**3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- 1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**  
Suministro de alimentos para el personal de OO, TCOS Y SSOO ENERO A AGOSTO AF 2025
- FINALIDAD PÚBLICA:**  
El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación para el personal Tropa del Servicio Militar Voluntario, que laboran en las diferentes Unidades que integran la 7a Brigada de Infantería, periodo enero a agosto 2025, en las diferentes Unidades que integran la 7a Brigada de Infantería.
- 2. ANTECEDENTES**  
La Cía. Int N° 7 – BS N° 7 de la 7a Brigada de Infantería tiene a su cargo las entregas de víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.
- 3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:**  
Suministro de alimentos para el personal de Tropa del Servicio Militar Voluntario de la 7a Brigada de Infantería
- 4. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR**

**5.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL ÍTEM PAQUETE**

TEM 1. VIVERES SECOS	
ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	1.1 CEBADA TOSTADA
CODIGO	5022110100002798
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> de color beige característico y encontrarse en buen estado, libre de partículas extrañas (excremento de roedores, infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras)., en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Presentación: Saco x 50 kg Vida útil: 6 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	43.530
DENOMINACION DEL BIEN	1.2 LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 GR. APROX.
CODIGO	5013170200307453
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá



	<p>ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002., mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento</p> <p>Presentación, Cajas de 24 o 48 latas.</p> <p>Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno.</p> <p>Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p>Peso de cada lata de 390 g aprox</p> <p>Información Nutricional:</p> <p>Proteínas: no menor de 24 g</p> <p>Carbohidratos: no menor de 40 g</p> <p>Grasa: no menor de 30 g</p> <p>Calcio: no menor de 880 mg</p> <p>Fósforo: no menor de 840 mg</p> <p>Vitamina A: no menor de 3200 UI</p> <p>Vitamina C: no menor de 48 mg</p> <p>Vitamina D: no menor de 240 UI</p> <p>Deberá tener inscrito la marca, lote de producción, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto.</p> <p>De color blanco a crema y libre de olores extraños.</p> <p>Sabor agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</p> <p>Vida útil: 9 meses</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	2,322.830
DENOMINACION DEL BIEN	1.3 SEMOLA DE TRIGO
CODIGO	5022110200002860
CARACTERISTICA	<p><b>Descripción:</b> Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L) totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho semillas de malas hierbas y otros cereales mediante un proceso de molturación durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosidad) y se le quita casi completamente el salvado u el germen. Es conocido también como polenta.</p> <p>Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. Deberá ser de primera calidad.</p> <p>Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.</p> <p>La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</p> <p>No podrá obtenerse a partir de granos, descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.</p> <p>No permitirá aquella sémola que tenga características organolépticas diferentes de las normas.</p> <p>Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado).</p> <p>Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud.</p> <p>No se permitirá aquella sémola que tenga olor rancio o en general olor diferentes al característico.</p> <p>La sémola deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénicas - sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.</p> <p>Presentación: saco de tocuyo x 25 kg</p> <p>Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), deberá tener una vida útil de 6 meses como mínimo</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	1,148.650
DENOMINACION DEL BIEN	1.4 TE A GRANEL
CODIGO	5017155400374512
CARACTERISTICA	<p>Nombre vulgar: te, planta del té.</p> <p>Nombre Nunzceico: Camelia sinensis. Kuntze, tea sinensis.</p> <p>Familia: Teáceas y camelacias</p> <p>Habitat: Originaria del sur de china, aparece cultivada en forma de arbustos de hasta de 2.5 mts. en zonas altas de Asia y China.</p> <p>Presentación: Bolsa x 5 kg</p> <p>Vencimiento: 12 meses</p> <p>Descripción del producto: El té a granel, (presentado en hoja, polvo, bolsita, etc) se usa como infusión para beber. Tiene muchas propiedades beneficiosas.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	33.170

DENOMINACION DEL BIEN	1.5 TRIGO ENTERO
CODIGO	5022110100002730
CARACTERISTICA	El trigo entero deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	497.720
DENOMINACION DEL BIEN	1.6 LEVADURA GRANULADA SECA
CODIGO	5018170900002911
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> Levadura seca instantánea para panificación, de primera calidad, No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. <ul style="list-style-type: none"><li>• Deshidratada, de aspecto granuloso.</li><li>• No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general.</li><li>• Humedad máxima 5%</li><li>• Proteínas: 41-49%</li></ul> Presentación: Caja de 10 kilogramos. En el proceso de compra se adquirirá levadura de primera calidad. Color, sabor y olor característicos.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	45.950
DENOMINACION DEL BIEN	1.7 MANTECA VEGETAL
CODIGO	5015151400002951
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> El producto debe presentar olor y sabor característico, de primera calidad. Grasa de origen 100% vegetal Acidez libre: 0.05% a 0.07% Punto de fusión max: 47° C max. Humedad máxima: 0.2% max Presentación: cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 5 hasta 15 kg. Vencimiento mínimo: 12 meses El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y "MANTENGASE REFRIGERADA".
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	459.510
DENOMINACION DEL BIEN	1.8 ACHIOTE MOLIDO
CODIGO	5017155000003466
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> El achiote molido es una especia que proviene del árbol Bixa Orellana, pero que se encuentra en un formato de polvo fino de colores rojos. Este condimento, que se puede encontrar también en semillas de achiote, De primera Calidad, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	76.570
DENOMINACION DEL BIEN	1.9 AJONJOLI
CODIGO	5017155000003473
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> La semilla de ajonjolí debidamente deshidratada es la que utilizamos como alimento, es pequeña, oleaginosa y de color amarillento, las cuales serán de primera calidad, Color y olor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños. Con registro sanitario vigente. Presentación en bolsas de polietileno debidamente selladas. Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 6 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	76.570
DENOMINACION DEL BIEN	1.10 ANIS ESTRELLA
CODIGO	5017154800004742
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> El anís, cuyo nombre científico es Pimpinella anisum, anís de primera calidad, Color y olor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños, compuesto que proporciona el aroma y sabor característico del anís.

	Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	68.910
DENOMINACION DEL BIEN	1.11 CANELA ENTERA
CODIGO	501715500003449
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> la canela se caracteriza por poseer forma de ramas secas con tonos rojos, amarillentos o marrones, aroma agradable característico y sabor intenso entre dulce y amargo. La canela de primera calidad, de ramas enteras, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico. Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	93.160
DENOMINACION DEL BIEN	1.12 CLAVO DE OLOR ENTERO
CODIGO	501715500003450
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> Clavo de Olor de primera calidad, son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido, estos deben estar en estado óptimo y enteros. Color: rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas color café. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente. Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	76.570
DENOMINACION DEL BIEN	1.13 COMINO MOLIDO
CODIGO	501715500003469
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> comino de primera calidad, Color y olor característicos, libre de impurezas y cuerpos extraños, El comino molido se presenta en forma de polvo con una textura rugosa. No posee olores ni sabores extraños, tipo molido. Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	76.570
DENOMINACION DEL BIEN	1.14 GELATINA
CODIGO	5019240100004412
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor, sabor característico y exenta de sustancias extrañas, Producto que resulta de disolver el colágeno por calor, de distintos sabores entre ellos, fresa, piña y naranja, deberá contar con Registro sanitario vigente. Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	229.730
DENOMINACION DEL BIEN	1.15 GLUTAMATO MONOSODICO
CODIGO	5017155100003498
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> Producto peruano, de apariencia gránulos blancos, libre de impurezas, en Presentación Sobres, debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de color blanco generalmente, deberá tener una vida útil de 6 meses como mínimo.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	229.730
DENOMINACION DEL BIEN	1.16 MAZAMORRA MORADA
CODIGO	5019230100360395
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> La mazamorra morada es un postre típico de la gastronomía peruana elaborado a base de maíz morado concentrado con fécula, de primera calidad, Debe ser exento de sabores, y olores extraños, En Presentación de Sobres, el cual debe contar con Registro sanitario vigente. Presentación: Bolsa bilaminada x 5 kg

	Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	229.730
DENOMINACION DEL BIEN	1.17 MEJORADOR DE PAN
CODIGO	5018170900002914
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> Son aditivos alimentarios añadidos a la harina y al agua que procuran mejorar las cualidades físicas, de elaboración, propiedades organolépticas finales y de conservación del pan para mejor calidad del producto final, el cual tiene que ser de primera calidad, el cual deberá cumplir con las normas de calidad, Debe ser exento de sabores, y olores extraños
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	229.730
DENOMINACION DEL BIEN	1.18 OREGANO SECO ENTERO
CODIGO	5042411500003456
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> Origanum vulgare, comúnmente conocida como <b>orégano</b> , es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae), el orégano de procedencia nacional tiene que ser seleccionado de primera calidad, a granel seco, de sabor y olor característico, Envasado en bolsa de papel o polietileno. De 5 kg debidamente sellado Calidad: Seleccionado, hojas grandes, olor y sabor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRANO
CANTIDAD	76.580
DENOMINACION DEL BIEN	1.19 PALILLO MOLIDO
CODIGO	5017155000003463
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, Color y olor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	76.580
DENOMINACION DEL BIEN	1.20 PASA NEGRA
CODIGO	5010171600003817
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, las pasas son uvas que presentan una deshidratación parcial, por lo que están casi secas. Conocidas también como pasas de uva o uvas pasas, pueden ingerirse cocidas o crudas de acuerdo a la preparación que se pretenda realizar, Color y olor característico Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primera características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños, debe contar con registro sanitario. Presentación: Bolsa de polipropileno x 10 kg Vencimiento: 9 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	229.730
DENOMINACION DEL BIEN	1.21 PIMIENTA MOLIDA NEGRA
CODIGO	5017155000322285
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y color característico, la pimienta negra molida se presenta en forma de polvo, con una textura suave y un color negro. posee un olor y un sabor típico de la pimienta. características: la pimienta negra se trata de un ingrediente ideal para sazonar preparaciones culinarias, envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Debe contar con Registro sanitario vigente. Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

CANTIDAD	76.580
DENOMINACION DEL BIEN	1.22 REFRESCO EN POLVO
CODIGO	5020231100003082
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, es una mezcla en polvo para preparar bebida instantánea sabor a chicha morada, maracuyá, fresa, piña y naranja y no necesita azúcar, Exento de olores y sabores extraños, su presentación es en display x 12 unidades, la unidad sobres de 15 grs c/u, deberá contar con Registro sanitario vigente. Presentación: Display x 12 sobres Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	DISPLAY
CANTIDAD	229.790
DENOMINACION DEL BIEN	1.23 SILLAO OSCURO
CODIGO	5019310300134981
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, La salsa de soya o salsa de soja, llamada siyáu o sillao en el Perú, es un condimento de origen chino, producido al fermentar semillas de soya con los hongos Aspergillus oryzae o Aspergillus sojae; su presentación es de botella de 1/2 litro herméticamente cerradas, deberá contar con registro sanitario y fecha de vencimiento. Tipo: sillao de soya con sal y melaza Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CANTIDAD	229.720
DENOMINACION DEL BIEN	1.24 SUSTANCIA DE RES
CODIGO	5017155000361186
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, Deshidratado preparado a base de carne de res, con ingredientes naturales Sal y especias. Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado Con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las Las recetas, dándoles u toque especial. Presentación: Display x 26 sobres, la unidad x 18.8gr c/u Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	DISPLAY
CANTIDAD	229.720
DENOMINACION DEL BIEN	1.25 ESENCIA DE VAINILLA
CODIGO	5017155000003581
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, Elaborado aromático apto para el consumo humano, uso alimentario, La esencia imprescindible en productos de panadería, repostería, galletería, confitería y coctelería, siempre que sea manipulado bajo "buenas prácticas de fabricación" y respetando las dosis máximas recomendadas. Presentación: Botella o frasco de 750 ml Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CANTIDAD	229.720
DENOMINACION DEL BIEN	1.26 VINAGRE DE VINO TINTO
CODIGO	5017170700003595
CARACTERISTICAS	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, bebida fermentada hasta la presencia de ácido, del tipo tinto, producido de la uva con 5% de acidez, con registro sanitario vigente, envasado en botella de polietileno de 1 litro, sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación. Vencimiento: 12 meses
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CANTIDAD	229.730

ITEM 2. VIVERES FRESCOS	
ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	2.1 APIO

<b>CODIGO</b>	<b>5040270100134987</b>
<b>APIO</b>	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, 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. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Se entregara en presentación de atados de 5 unidades. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el apio se En el proceso de compra se adquirirá apio de Primera calidad, seleccionado. De color amarillo con hojas verdes. De sabor, olor característicos y Fresca.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>KILOGRAMO</b>
<b>CANTIDAD</b>	<b>382.860</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.2 PORO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040440100134993</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla. De acuerdo a sus características de calidad, forma y tamaño, se clasifican en los grados de calidad siguiente: -Primera -Segunda -Tercera En el proceso de compra se adquirirá poro de Primera calidad. De color blanco con hojas verdes. De olor y sabor característico. De textura firme su Presentación en atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>KILOGRAMO</b>
<b>CANTIDAD</b>	<b>382.890</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.3 BROCOLI</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040200100135024</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, La Brassica oleracea var itálica, Producto de primera calidad limpio y fresco Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli. Color Verde intenso Textura: Firme, El Brócoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguiente categorías: - Categoría Extra - Categoría I - Categoría II En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brócolis deberán estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas. Estar libres de daños causados por la congelación Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajenos al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos. Se requerirá brócoli categoría I
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>KILOGRAMO</b>
<b>CANTIDAD</b>	<b>382.880</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.4 COLIFLOR</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040260100134991</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpio y fresco. Forma: esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. Tamaño: este será de acuerdo a la categoría que pertenezca la coliflor. Color: blanco y verde. Calidad: De Primera. Sabor: característico.



UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	382.860
DENOMINACION DEL BIEN	2.5 ESPINACA
CODIGO	5040620100134996
CARACTERISTICA	<p><b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, La espinaca es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las quenopodiáceas. La espinaca presenta un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, no elegir espinacas cuyas hojas estén ásperas, tengan el tallo fibroso o cuyo color haya perdido intensidad.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	382.880
DENOMINACION DEL BIEN	2.6 CEBOLLA ROJA
CODIGO	5040531200135034
CARACTERISTICAS	<p><b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, esférica y con capas concéntricas.</p> <p>Deben estar entera, limpias y exentos de cualquier materia extraña visible.</p> <p>Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</p> <p>Deben estar exento de plagas que afecten el aspecto general del producto.</p> <p>Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Primera</li> <li>- Segunda</li> <li>- Tercera</li> </ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera.</p> <p>Forma esférica o elipsoidal, de color Rojo violáceo, rojo intenso, violaceo, en general picante.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	995.490
DENOMINACION DEL BIEN	2.7 ZANAHORIA
CODIGO	5040250400135168
CARACTERISTICA	<p><b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.</p> <p>Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.</p> <p>Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la zanahoria se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría grande</li> <li>-Categoría mediana</li> <li>-Categoría pequeña</li> </ul>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	382.880
DENOMINACION DEL BIEN	2.8 TOMATE ITALIANO
CODIGO	5040651700135095
CARACTERISTICA	<p><b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, limpio, fresco, entero y sano Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. debe ser grande y uniforme.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el tomate se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría Extra</li> <li>-Categoría I</li> <li>-Categoría II</li> </ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá tomate de Categoría I.</p> <p>De piel y comida de color rojo oscuro.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	995.420
DENOMINACION DEL BIEN	2.9 BETERRAGA
CODIGO	5040701200117781

<b>CARACTERISTICAS</b>	<p><b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Categoría I</li> <li>-Categoría II</li> </ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	382.880
DENOMINACION DEL BIEN	<b>2.10 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO</b>
CODIGO	<b>5040560100135092</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p><b>Descripción:</b> la cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliáceas, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, esférica y con capas concéntricas. Deben estar enteras, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Deben estar exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto. Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la cebolla se clasifica en los En el proceso de compra se adquirirá cebolla de Primera calidad. Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo, en general picante.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	382.880
DENOMINACION DEL BIEN	<b>2.11 PIMIENTO AMARILLO</b>
CODIGO	<b>5040563100135135</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	<p><b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color amarillo. Productos que tengan madurez inicial. El fruto generalmente es amarillo. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	382.880
DENOMINACION DEL BIEN	<b>2.12 CULANTRO</b>
CODIGO	<b>5017154800004727</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	<p><b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, hojas tiernas, frescas, de color verde oscuro, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, se presentación será en atados.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	382.880
DENOMINACION DEL BIEN	<b>2.13 NABO</b>
CODIGO	<b>5040660100135180</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	<p><b>Descripción:</b> Planta herbácea, bienal, cultivada por su raíz bulbosa o por sus hojas para uso en gastronomía, de primera calidad, de olor, color y sabor característico, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Su forma y presentación debe visualizar signos de óptimas condiciones.</p>
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	382.870
DENOMINACION DEL BIEN	<b>2.14 PIÑA GOLDEN</b>
CODIGO	<b>5030560200259060</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	<p>Es un híbrido de la piña cayena. Cuenta con una corona grande de color verde, con hojas estrechas. Su cáscara es de color dorado, la pulpa de color amarillo, de primera calidad, de olor y sabor característico.</p>



	Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
CANTIDAD	459.480
DENOMINACION DEL BIEN	2.15 YOGURT X 1 LITRO
CODIGO	5019230300003952
CARACTERISTICA	Yogurt parcialmente descremado obtenido por la acidificación biológica y coagulación de la leche, mediante la acción de fermentos lácticos de varias especies entre ellas Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus, con adición de especies probióticas, a partir de leche parcialmente descremada; proveniente de leche cruda descremada o no, y/o leche concentrada o no, y/o leche recombinada y/o leche reconstituida con un tratamiento térmico antes de la fermentación. Con adición o no de pulpa, sabor y color. Leche parcialmente descremada, solidos lácteos, azúcar, sabor (fresa, durazno, lúcuma, guanábana, mora, vainilla francesa) Presentación: BOTELLA PET (Tereftalato de polietileno) para 1 Litro Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento. Con Registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo 30 DIAS
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CANTIDAD	2,067.600
DENOMINACION DEL BIEN	2.16 ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO
CODIGO	5030720100003856
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, Aceituna negra, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. De buena presentación, de textura suave al tacto. De color, sabor y olor característico. Libre de hongos u otro agente extraño al producto.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	229.730
DENOMINACION DEL BIEN	2.17 JAMON DEL PAIS
CODIGO	5019250400003718
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, Producto cárnico procesado, escaldado, con trozos de carnes disperso en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de cerdo con la adición de condimentos y especias de uso permitido, posee un color natural amarillo en los bordes, una textura cárnica y suave.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	204.210
DENOMINACION DEL BIEN	2.18 MANTEQUILLA CON SAL
CODIGO	5015151400002955
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> de primera calidad, Olor y sabor característicos del producto designado y exento de olores y sabores extraños o rancios. Mantequilla con sal obtenida a partir de la crema de leche con adición de sal y aditivo autorizado.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	229.730
DENOMINACION DEL BIEN	2.19 MERMELADA
CODIGO	5019240100003657
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> de primera calidad, de olor y sabor característico, Producto obtenido de la fresa. Envasado herméticamente. Frascos de VIDRIO DE 1 kilo. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012)
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
CANTIDAD	229.730
DENOMINACION DEL BIEN	2.20 QUESO FRESCO DE VACA
CODIGO	5013180100003930
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> Producto fresco sin madurar que de su fabricación esta, de primera calidad, listo para el consumo, de color blanco característico, para su conservación debe

	mantenerse en refrigeración. Los quesos deben estar exentos de grasas y de sustancias tóxicas, residuos o medicamentos, el debe contar con registro sanitario y fecha de vencimiento.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
CANTIDAD	102.090
DENOMINACION DEL BIEN	<b>2.21 CARNE DE CERDO FRESCA CORTE CHULETA</b>
CODIGO	5011151400375407
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> Producto fresco, de primera calidad, la chuleta de cerdo es un corte de carne realizado perpendicularmente al espinado del cerdo que suele contener una costilla o parte de una vértebra y que se sirve como porción individual.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
CANTIDAD	2,871.630
DENOMINACION DEL BIEN	<b>2.22 CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA</b>
CODIGO	5012153700379503
CARACTERISTICA	<b>Descripción:</b> Producto fresco, de primera calidad, es de un color rosado y contiene una cantidad mínima de grasa perfecta. La carne de la pechuga de pavo fresca es muy saludable, no deberá presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos signos de golpes o moretones, procesado en camal de aves y sin residuos de plumas. El producto deberá ser agrupado y transportado en jvas de plástico. Asimismo, se deberá indicar la calidad sanitaria del producto, procedencia, peso neto y peso bruto.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
CANTIDAD	2,552.370

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

**5.3. Modalidad de ejecución contractual**

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

**5.4. Embalaje y rotulado**

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

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

Los envases y rotulado serán de la siguiente manera:

**ITEM 01: VIVERES SECOS**

SUB ITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1.1	CEBADA TOSTADA	<b>Presentación:</b> Saco de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cebada tostada. <b>Rotulado</b> Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>Nombre del producto.</li><li>Contenido neto aproximado, 50 kilogramos.</li><li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA</li> <li>Sistema de identificación</li> <li>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 GR. APROX.	<p><b>Presentación:</b> Envases primario en latas de forma cilíndrica con capacidad de 390 grs y envase secundario de 24 unidades en caja de cartón, El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p><b>Rotulado</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario Digesa</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
1.3	SEMOLA DE TRIGO	<p><b>Presentación:</b> Sacos de papel o polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multipliego kraft, de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Forma en que se presenta.</li> <li>Peso del producto envasado.</li> <li>Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> <li>Condiciones de conservación.</li> </ul>
1.4	TE A GRANEL	<p><b>Presentación:</b> el bolsa de polietileno de 5 kilogramo envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p><b>Rotulado</b> Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Contenido neto aproximado, 5 kilogramo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>Sistema de identificación</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> <li>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.5	TRIGO ENTERO	<p><b>Presentación:</b> en envases de primer uso de polipropileno tejido o saco de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p><b>Rotulado</b> Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Contenido neto aproximado, 50 kilogramos.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA</li> <li>Sistema de identificación</li> <li>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	<p><b>Presentación:</b> Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p><b>Rotulado</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario no es necesario por ser adictivo</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
1.7	MANTECA VEGETAL	<p><b>Presentación:</b> cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 5 hasta 15 kg.</p> <p><b>Rotulado</b> El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y "MANTENGASE REFRIGERADA".</p> <p><b>Rotulado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>Sistema de identificación</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> <li>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> </ul>
1.8	ACHIOTE MOLIDO	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA</p> <p><b>Rotulado</b> Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Contenido neto aproximado, 5 kilogramo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> <li>Sistema de identificación</li> <li>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.9	AJONJOLI	<p><b>Presentación:</b> en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p><b>Rotulado</b> Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Contenido neto aproximado, 5 kilogramos.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> </ul> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p>
1.10	ANIS ESTRELLA	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 5 kilogramo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Número del Registro Sanitario.</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.11	CANELA ENTERA	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno</p> <p>Tipo: A granel, corteza entera, De primera</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 5 kilogramos.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Número del Registro Sanitario.</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado .</p> <p>Calidad: De primera, Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 5 kilogramo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Número del Registro Sanitario.</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.13	COMINO MOLIDO	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado.</p> <p>Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 5 kilogramo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Número del Registro Sanitario.</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.14	GELATINA	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado .</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p>

		<p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>• Marca</li> <li>• Registro sanitario Digesa</li> <li>• Peso bruto, peso neto</li> <li>• Número del Registro Sanitario.</li> <li>• Fecha de producción</li> <li>• Fecha límite del consumo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>• País de origen.</li> </ul>
1.15	GLUTAMATO MONOSODICO	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado . Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro de aditivos vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>• Marca</li> <li>• Registro sanitario no es necesario por ser aditivo</li> <li>• Peso bruto, peso neto</li> <li>• Fecha de producción</li> <li>• Fecha límite del consumo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>• País de origen.</li> </ul>
1.16	MAZAMORRA MORADA	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado . Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (12) meses.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>• Marca</li> <li>• Registro sanitario vigente Digesa.</li> <li>• Peso bruto, peso neto</li> <li>• Fecha de producción</li> <li>• Fecha límite del consumo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>• País de origen.</li> </ul>
1.17	MEJORADOR DE PAN	<p><b>Presentación:</b> adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento. El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>• Marca</li> <li>• Registro sanitario no es necesario por ser aditivo</li> <li>• Peso bruto, peso neto</li> <li>• Fecha de producción</li> <li>• Fecha límite del consumo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>• País de origen.</li> </ul>
1.18	OREGANO SECO	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado .</p>

	ENTERO	<p>Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 5 kilogramo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.19	PALILLO MOLIDO	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 5 kilogramo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Registro sanitario</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.20	PASA NEGRA	<p><b>Presentación:</b> envase primario Bolsas de papel, polipropileno o polietileno y envase secundario caja de cartón.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>• Marca</li> <li>• Registro sanitario vigente Digesa</li> <li>• Peso bruto, peso neto</li> <li>• Fecha de producción</li> <li>• Fecha límite del consumo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>• País de origen.</li> </ul>
1.21	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado.</p> <p>Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 5 kilogramos.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Registro sanitario vigente Digesa</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.22	REFresco EN POLVO	<p><b>Presentación:</b> envase secundario en display x 12 unidades, envase primario unidad sobres de 15 grs c/u</p> <p>Calidad: De primera. Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario vigente - Digesa</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
1.23	SILAO OSCURO	<p><b>Presentación:</b> Botella de 1/2 litro herméticamente cerrada.  Tipo: sillao de soya con sal y melaza.  Calidad: De primera.  Olor y sabor característicos.  De acuerdo al Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario vigente - Digesa</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
1.24	SUSTANCIA DE RES	<p><b>Presentación:</b> SUSTANCIA DE RES envase secundario DISPLAY X 26 UU X 18.8 GRS. Mezcla deshidratada sabor a carne  Calidad: De primera.  Libre de impurezas y cuerpos extraños. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
1.25	ESENCIA DE VAINILLA	<p><b>Presentación:</b> Botella de 1 litro herméticamente cerrada.  Calidad: De primera.  Olor y sabor característicos.  Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario no es necesario por ser adictivo</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
1.26	VINAGRE DE VINO TINTO	<p><b>Presentación:</b> Botella y/o bolsa (sachet) de 1 litro, herméticamente cerrado y con precinto de seguridad.  Tipo: Blanco.  Calidad: De primera, marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado.</p>



		<p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>• Marca</li> <li>• Registro sanitario vigente - Digesa</li> <li>• Peso bruto, peso neto</li> <li>• Fecha de producción</li> <li>• Fecha límite del consumo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>• País de origen.</li> </ul>
--	--	--

**ITEM 02: VIVERES FRESCOS**

SUB ITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
2.1	APIO	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.2	PORO	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.3	BROCOLI	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.4	COLIFLOR	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.5	ESPINACA	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.6	CEBOLLA ROJA	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.7	ZANAHORIA	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su

		conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.8	TOMATE ITALIANO	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.9	BETERRAGA	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.10	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.11	PIMIENTO AMARILLO	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.12	CULANTRO	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, será envase secundario en javas de plástico y envase primario bolsas de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.13	NABO	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, será envase secundario en javas de plástico y envase primario sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.14	PIÑA GOLD	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, será envase secundario en javas de plástico y envase primario sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.15	YOGURT x 1 Litro	Presentación: BOTELLA PET (Tereftalato de polietileno) para 1 LT. Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>• Marca</li> <li>• Registro sanitario no es necesario por ser aditivo</li> <li>• Peso bruto, peso neto</li> <li>• Fecha de producción</li> <li>• Fecha límite del consumo.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor</li> <li>• País de origen.</li> </ul>
2.16	ACEITUNA NEGRA ENTERA	Presentación: Bolsa de polietileno. Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario no es necesario por ser aditivo</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
2.17	JAMON DEL PAIS	<p>Presentación: En molde de Peso aproximado 2 kg, con Registro Sanitario, de marca reconocida.</p> <p>Características del envase: Bolsa de material plastificado, resistente al manipuleo, el empaque debe estar completamente cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario no es necesario por ser aditivo</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
2.18	MANTEQUILLA CON SAL	<p>Presentación: envase primario pote de 390 gr, secundario Cajas de cartón.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario no es necesario por ser aditivo</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
2.19	MERMELADA	<p>Presentación: Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario no es necesario por ser aditivo</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
2.20	QUESO FRESCO DE VACA	<p>Presentación: Envasado bolsa de polietileno herméticamente cerrado.</p> <p>Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto indicando la clase y variedad</li> <li>Marca</li> <li>Registro sanitario no es necesario por ser aditivo</li> <li>Peso bruto, peso neto</li> <li>Fecha de producción</li> <li>Fecha límite del consumo.</li> <li>Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>País de origen.</li> </ul>
2.21	CARNE DE CERDO FRESCA CORTE CHULETA	<p>Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, el envase sera en jvas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox., que mejor satisfaga su conservación que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p>

2.22	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, el envase sera en javas de plástico como envase secundario y envase primario bolsas de polietileno de 10 kg aprox., que mejor satisfaga su conservación, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
------	--	--

### 5.5. Transporte y Seguros

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

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final en la ciudad de Lambayeque debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

### 5.6. Garantía comercial

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

El contratista es el único responsable ante la 7a Brigada de Infantería del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por la presente bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

ITEM	SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
1		<b>VIVERES SECOS</b>			
	1.1	CEBADA TOSTADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 GR. APROX.	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.3	SEMOLA DE TRIGO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.4	TE A GRANEL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.5	TRIGO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.7	MANTECA VEGETAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.8	ACHIOTE	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.9	AJONJOLI	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.10	ANIS	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.11	CANELA ENTERA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.13	COMINO	KILO	45 DIAS	2 DIAS

	1.14	GELATINA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.15	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.16	MAZAMORRA MORADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.17	MEJORADOR DE PAN	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.18	OREGANO SECO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.19	PALILLO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.20	PASA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.21	PIMIENTA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.22	REFresco EN POLVO	DISPLEY	7 DIAS	1 DIA
	1.23	SILLAO OSCURO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
	1.24	SUSTANCIA DE RES	DISPLEY	45 DIAS	2 DIAS
	1.25	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
	1.26	VINAGRE DE VINO TINTO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
2		<b>VIVERES FRESCOS</b>			
	2.1	APIO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.2	PORO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.3	BROCOLI	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.4	COLIFLOR	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.5	ESPINACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.6	CEBOLLA ROJA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.7	ZANAHORIA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.8	TOMATE ITALIANO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.9	BETERRAGA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.10	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.11	PIMIENTO AMARILLO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.12	CULANTRO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.13	NABO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.14	PIÑA GOLD	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.15	YOGURT 1 LITRO	LITRO	45 DIAS	1 DIA
	2.16	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	2.17	JAMON DEL PAIS	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	2.18	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	2.19	MERMELADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	2.20	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	2.21	CARNE DE CERDO FRESCA CORTE CHULETA	KILO	7 DIAS	1 DIA

	2.22	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	KILO	7 DIAS	1 DIA
--	------	------------------------------------	------	--------	-------

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

**Calidad**

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

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

**5.7.1. Lugar**

Lugares de Almacenamiento (Destino Final)  
Inicialmente el internamiento se efectuará en su totalidad en el almacén de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 7, ubicada en la Calle JP. Figuerola N° 531 - Lambayeque para efectos de control y verificación en lo que respecta a calidad y cantidad, posteriormente se realizarán las respectivas distribuciones hacia los cuatro (04) lugares de almacenamiento. La Entidad **no pagará ningún costo adicional** por esta distribución, por lo que el Postor participante deberá considerar estas distribuciones de abastecimientos a los Destinos Finales al momento de elaborar la estructura de costos contenida en su correspondiente Propuesta Económica.  
Los Almacenes de la Entidad son:

- Fuerte Cáceres carretera a Pimentel Km 7 ½ -Pimentel
- Fuerte Leoncio Prado.- Av Grau Cuadra 7 S/N - Lambayeque
- Fuerte Demetrio Acosta Chuez.- Av. Sutton N° 281 – Lambayeque
- BIM ZEPITA N° 7 – Av Capac Yupanqui S/N Baños del Inca - Cajamarca

**5.7.2. Plazo**

La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un **plazo cinco (05) días calendario** para el internamiento, según se indica a continuación:

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

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica a partir del mes de ENERO a AGOSTO 2025 de acuerdo al cronograma de entregas que se adjunta, pudiendo existir una variación que dependerá de la asignación de fondos mensual de la institución.

5. Requisitos y recursos del proveedor 

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

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

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

**HABILITACIÓN**

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

**Requisitos:**

**VIVERES SECOS**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA.
- No necesitan Registro Sanitario por ser aditivos alimentarios.
- Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias.

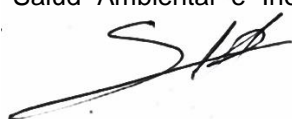
**Acreditación:**

- Para los sub ítems 1.2,1.3, 1.4, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.26; Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Para el sub ítem 1.2, 1.3, 1.7, 1.13, 1.14, 1.16, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24 y 1.26 ; Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.
- Para el sub ítems 1.6, 1.15, 1.17 y 1.25 No necesitan Registro Sanitario por ser aditivos alimentarios.
- Para el sub ítems 1.1, 1.5 y 1.18 Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias.

**ITEM 2: VIVERES FRESCOS**

**Requisitos:**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los





artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

- Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias.

**Acreditación:**

- Para los sub ítems 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20 ; Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

En el artículo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones en Numeral 29.6. Adicionalmente, el requerimiento incluye las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Asimismo, puede incluir disposiciones previstas en normas técnicas de carácter voluntario, siempre que: i) sirvan para asegurar el cumplimiento de los requisitos funcionales o técnicos; ii) se verifique que existe en el mercado algún organismo que pueda acreditar el cumplimiento de dicha norma técnica; y, iii) no contravengan las normas de carácter obligatorio mencionadas. Y en el Numeral 29.11. El requerimiento puede ser modificado para mejorar, actualizar o perfeccionar las especificaciones técnicas, los términos de referencia y el expediente técnico de obra, así como los requisitos de calificación, previa justificación que forma parte del expediente de contratación, bajo responsabilidad. Las modificaciones cuentan con la aprobación del área usuaria. Y habiendo revisado el DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, que Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Artículo 1. Con arreglo a lo dispuesto por la Ley General de Salud, N° 26842, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius y Art 5° y Art 4° del Decreto Legislativo N° 1062, el cual nos habla sobre los deberes de proveedores y ámbito de aplicación; creemos pertinente aceptar la observación para el mejor cumplimiento de Especificaciones técnicas, por ello como área usuaria agregados lo siguiente: La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) a nombre del postor, Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e Incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanit

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias, los sub ítem 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10,



2.11, 2.12, 2.13, 2.14, deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado, limpiado y etiquetado; para los sub ítem 2.21, 2.22 deberá contar con los procesamientos obligatorios cortado, desinfección, lavado y deshuesado.

## **6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

### **7.1 Otras obligaciones**

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

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

### **7.2 Adelantos**

La Entidad no entrega adelanto.

### **7.3 Subcontratación**

No corresponde

### **7.4 confidencialidad**

No corresponde

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

La verificación del producto estará a cargo del Comité de Recepción de la Cía Int N° 7 - BS N° 7 al que le corresponde el internamiento.

### **7.6 Conformidad de los bienes**

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

### **7.7 Forma de pago**

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora N° 003: Ejército Peruano.

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

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

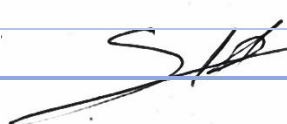
### **7.8 Fórmulas de reajuste**

No corresponde

### **7.9 Responsabilidad por vicios ocultos**

Definir si corresponde.

**Importante**



*Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones, 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**

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>
	<p>VIVERES SECOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li><li>- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA.</li><li>- No necesitan Registro Sanitario por ser aditivos alimentarios.</li><li>- Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias.</li></ul> <p>VIVERES FRESCOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li><li>- Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias.</li></ul>

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.*

<u>Acreditación:</u>
<p>VIVERES SECOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Para los sub ítems 1.2,1.3, 1.4, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.26; Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.</li></ul>

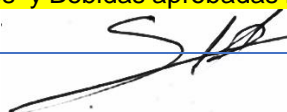
- Para el sub ítem 1.2, 1.3, 1.7, 1.13, 1.14, 1.16, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24 y 1.26 ; Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.
- Para el sub ítems 1.6, 1.15, 1.17 y 1.25 No necesitan Registro Sanitario por ser aditivos alimentarios.
- Para el sub ítems 1.1, 1.5 y 1.18 Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias.

#### VIVERES FRESCOS

- Para los sub ítems 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20 ; Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Visto el informe N° 204/Cia Int - 7/ BS-7/19.00 donde se realiza un analisis de la observacion amparados en el artículo 29 del Reglamento de la Ley de Contrataciones en Numeral 29.6. Adicionalmente, el requerimiento incluye las exigencias previstas en leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas que regulan el objeto de la contratación con carácter obligatorio. Asimismo, puede incluir disposiciones previstas en normas técnicas de carácter voluntario, siempre que: i) sirvan para asegurar el cumplimiento de los requisitos funcionales o técnicos; ii) se verifique que existe en el mercado algún organismo que pueda acreditar el cumplimiento de dicha norma técnica; y, iii) no contravengan las normas de carácter obligatorio mencionadas. Y en el Numeral 29.11. El requerimiento puede ser modificado para mejorar, actualizar o perfeccionar las especificaciones técnicas, los términos de referencia y el expediente técnico de obra, así como los requisitos de calificación, previa justificación que forma parte del expediente de contratación, bajo responsabilidad. Las modificaciones cuentan con la aprobación del área usuaria. Y habiendo revisado el DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA, que Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Artículo 1. Con arreglo a lo dispuesto por la Ley General de Salud, N° 26842, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius y Art 5° y Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, el cual nos habla sobre los deberes de proveedores y ámbito de aplicación; creemos pertinente aceptar la observación para el mejor cumplimiento de Especificaciones técnicas, por ello como área usuaria agregados lo siguiente:

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (Almacenamiento , fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) a nombre del postor, Según lo establecido por los artículos 1 (Modificaciones del artículo 58) y 2 ( Incorporación del artículo 58-b) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA “ Modifican e Incorporan algunos artículo del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobadas mediante Decreto Supremos N° 007-98-SA”



	<p>- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias, los sub ítem 2.1,2.2, 2.3,2.4,2.5,2.6,2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13,2.14, deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado, limpiado y etiquetado; para los sub ítem 2.21, 2.22 deberá contar con los procesamientos obligatorios cortado, desinfeccion, lavado y deshuesado.</p>
	<div><p>Importante</p><p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p></div>

<b>B.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p><b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b> = DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES CON 74/000 SOLES (S/. 264,763.74). <b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b> = SEISCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE CON 01/100 SOLES ((S/ 638,399.01).</p> <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>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:</p> <p><b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b> = VEINTIDOS MIL SESENTA Y TRES CON 65/000 SOLES (S/. 22,063.65). <b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b> = CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO NOVENTA Y NUEVE CON 92/100 SOLES ((S/ 53,199.92).</p> <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: <b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b> = Todos los productos que conforma este ítem paquete. <b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b> = Todos los productos que conforma este ítem paquete.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo</p>

<sup>12</sup> 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 fe fehaciente en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello

de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

*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".*

- *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
<b>A. PRECIO</b>	
<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 (<b>Anexo N° 6</b>).</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  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>[De 68] puntos</b></p>

### Puntaje: Hasta 50 puntos

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<b>B. PLAZO DE ENTREGA<sup>13</sup></b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (<b>Anexo N° 4</b>)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de la modalidad de ejecución llave en mano el plazo de entrega incluye además la instalación y puesta en funcionamiento.</i></p> </div>	<p>De [1.] hasta [2] días calendario: <b>[10] puntos</b></p> <p>De [3] hasta [4] días calendario: <b>[5] puntos</b></p>
<b>D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR<sup>14</sup></b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p>	<p><b>ITEM 1</b></p> <p>Más de [45] hasta [50] DIAS: <b>[5] puntos</b></p> <p>Más de [50] hasta [60] DIAS: <b>[10] puntos</b></p> <p>Más de [60] hasta [90] DIAS: <b>[20] puntos</b></p> <p><b>ITEM 2</b> <b>ALIMENTOS PERECIBLES</b></p>

<sup>13</sup> Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

<sup>14</sup> Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.



OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p><b>Advertencia</b></p> <p><i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado “negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago”.</i></p>	<p>Más de [12] hasta [14] días: [15] puntos</p> <p>Más de [10] hasta [12] días: [10] puntos</p> <p>Más de [8] hasta [10] días: [5] puntos</p> <p><b>ALIMENTOS NO PERECIBLES</b></p> <p>Más de [45] hasta [50] DIAS: [1] puntos</p> <p>Más de [50] hasta [60] DIAS: [3] puntos</p> <p>Más de [60] hasta [90] DIAS: [5] puntos</p>
<b>I. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>15</sup></p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>16</sup>, y estar vigente<sup>17</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p><b>(Máximo 2 puntos)</b></p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 [2] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>18</sup></b>

**Importante**

*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.*

<sup>15</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

<sup>16</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>17</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>18</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>19</sup>**

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.

<sup>19</sup> 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].

Importante para la Entidad

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>20</sup>**

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

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

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

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

***Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda***

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

Importante

<sup>20</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

Importante para la Entidad

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de



aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>21</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

**Importante**

***Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>22</sup>.***

<sup>21</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>22</sup> 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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>23</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>24</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>23</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de 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.

<sup>24</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UO 0810**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>25</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>26</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>27</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

<sup>25</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

<sup>26</sup> Ibídem.

<sup>27</sup> 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 compra<sup>28</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.***

<sup>28</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**  
Presente.-

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>29</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>30</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>31</sup>

<sup>29</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>30</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>31</sup> 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  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**  
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

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





ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810  
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>32</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>33</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>34</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>35</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>36</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>37</sup>
1										
2										
3										

<sup>32</sup> 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.

<sup>33</sup> 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.

<sup>34</sup> 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”.

<sup>35</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>36</sup> 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.

<sup>37</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>32</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>33</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>34</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>35</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>36</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>37</sup>
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



---

**ANEXO N° 9**

**DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



## ANEXO N° 10

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



**ANEXO N° 11**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2024-EP/UE 0810**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

