

Adjudicación Simplificada N° 038-2023-EP/UE 0732

Adquisición de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024

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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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



INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombreadar.

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 ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 038-2023-EP/UE 0732 PRIMERA CONVOCATORIA



CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

“Adquisición de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024 “

PAC N° 1123

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

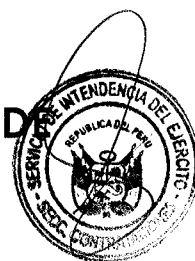
De igual forma, deben poner en conocimiento del OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI los indicios de conductas anticompetitivas que se presenten durante el proceso de contratación, en los términos del Decreto Legislativo N° 1034, "Ley de Represión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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante



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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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



Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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



1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el órgano de la Entidad al que se haya asignado tal función realice la verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro conforme al 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 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, 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 con realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.



Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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



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

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

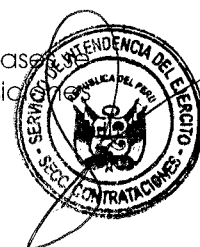
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

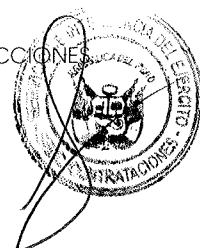
Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



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 : Ejército Peruano – U/O 0732: Servicio de Intendencia del
Ejército SINTE/COLOGE

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : Av. Paseo del Bosque N° 740 - Cuartel General del Ejército -
San Borja – Lima

Teléfono: : 3171700 ANEXO 3235

Correo electrónico: : E-mail:

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	LECHE EVAPORADA Y/O RECONSTRUIDA X 395 GR. A MAS	KILOGRAMO	7,776.00
	SEMOLA DE TRIGO	KILOGRAMO	1,708.00
	TE EN HOJAS A GRANEL	KILOGRAMO	304.00
	TRIGO ENTERO	KILOGRAMO	1,620.00
	HARINA DE ALVERJAS	KILOGRAMO	2,277.00
	LEVADURA GRANULADA SECA	KILOGRAMO	61.00
	MANTECA VEGETAL	KILOGRAMO	607.00
	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILOGRAMO	540.00
	JAMON DEL PAIS	KILOGRAMO	540.00
	MANTEQUILLA CON SAL	KILOGRAMO	270.00
	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	540.00
	MERMELADA	KILOGRAMO	540.00

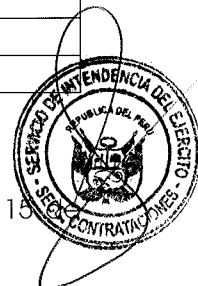
ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2	APIO	KILOGRAMOS	2,846
	BETERRAGA	KILOGRAMOS	1,708
	CEBOLLA ROJA	KILOGRAMOS	5,123
	PORO	KILOGRAMOS	2,846
	NABO	KILOGRAMOS	1,708
	TOMATE ITALIANO	KILOGRAMOS	3,985
	ZANAHORIA	KILOGRAMOS	2,277

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
3	PECHUGA DE PAVITA EN TROZOS	KILOGRAMOS	4,050

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
4	ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	40
	AJI PANCA SECO	KILOGRAMO	61
	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	40
	COMINO MOLIDO	KILOGRAMO	81
	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	30
	GALLETAS DE SODA A GRANEL	KILOGRAMO	285
	GLUTAMATO MONOSODICO A GRANEL	KILOGRAMO	82
	HARINA DE CHUÑO	KILOGRAMO	304
	HONGO SECO Y LAUREL	KILOGRAMO	81
	INFUSIONES	KILOGRAMO	854
	KION FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	20
	OREGANO SECO ENTERO	KILOGRAMO	61
	PALILLO MOLIDO	KILOGRAMO	40
	PASAS NEGRA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	30
	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILOGRAMO	71
	REFRESCO EN POLVO	KILOGRAMO	1,139
	SILLAO OSCURO	LITRO	41
	MEJORADOR DE PAN	KILOGRAMO	192
	SUSTANCIA DE CARNE	KILOGRAMO	202
	SUSTANCIA DE POLLO	KILOGRAMO	202
	TUCO EN POLVO	KILOGRAMO	40
	VINAGRE DE VINO TINTO	LITRO	30

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 308 del 15 de diciembre del 2023.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Constancia de Prevision Presupuestaria N° 069 - Presupuesto Recurso Ordinarios RO AF-2024 de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0732: Servicio de Intendencia del Ejército.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Corresponde.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde

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 03 días calendarios para la primera entrega y así sucesivamente de acuerdo a los requerimientos de la Entidad, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, en forma periódica (mensual).

CRONOGRAMA DE ENTREGA

EL CONTRATISTA entregará a LA ENTIDAD los bienes objeto del presente proceso, en forma parcial (mensual) , por un período estimado de diez (10) meses el cual puede ser más y/o menos el mismo que estará supeditado a los requerimientos solicitados por dicha ENTIDAD.

El plazo de entrega del suministro de bienes será a partir del mes de enero a octubre AF-2024 aproximadamente, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, empezando de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	TOTAL
10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

Para tal efecto, el requerimiento mensual de LA ENTIDAD, es de tres (03 días), computándose dicho plazo para la primera entrega, a partir del día siguiente de la firma del contrato y entrega al proveedor de la Orden de Compra, en tanto que para sucesivo, el plazo de tres (03) días se computará a partir de la fecha de entrega de Órdenes de Compra, que serán emitidas por la Entidad de acuerdo a las cantidades que requiera, asimismo, no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir en razón que el personal militar a veces se desplazan de un lugar a otro, los mismos que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente.

Nota: El mes para el inicio de la entrega puede variar de acuerdo cuando se suscriba el contrato.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados pueden solicitar las bases, mediante correo electrónico sintecontrataciones@gmail.com y físicamente en la Sección Adquisiciones Departamento de Abastecimiento, del Servicio de Intendencia del Ejército en el Cuartel General del Ejército, ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740 – San Borja – Puerta N° 01, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 16:00 horas, sin costo alguno.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de presupuesto del sector público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 316339 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF, modificación del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



- Decreto Legislativo N° 1341 que modifica la Ley de Contrataciones N° 30225
- 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° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.

Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos ³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**.
- e) Documentación que servirá para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
 - (1) Detalle de los artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando en cada uno de ellos la marca (en caso de ser productos procesados o industrializados), así como datos del productor o su procedencia (indicar país o lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, además de la calidad, cantidad y presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de las Bases, debiéndose presentarse al total de los sub-ítems o artículos que conforman cada

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



uno de los ítems solicitados por la Entidad, caso contrario será descalificado.

- (2) Copia simple del Registro Sanitario vigente, expedido y autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas **PARA LOS PRODUCTOS: Leche Evaporada Entera y/o Reconstituida x 395 gr. a Mas, Sémola de Trigo, Manteca Vegetal, Jamón del país, Mantequilla con Sal, Mermelada, Achiote Molido, Galleta de Soda, Harina de Chuño, Hongo Seco y Palillo Molido, Pasa negra, Pimienta Molida Negra, Refresco en Polvo, Sillao oscuro, Sustancia de Res, Condimento Tuco en Polvo y Vinagre de vino tinto.**
- (3) En los artículos **Aceituna negra Entera sin Relleno, Ají Panca Seco Sin Picante, Canela Entera, Comino Molido, Laurel, Infusiones, Orégano Seco Entero** el postor podrá presentar registro sanitario o la autorización de alimentos Primarios y Piensos de SENASA.
- (4) a) Copia simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. **PARA LOS PRODUCTOS: Leche Evaporada Entera y/o Reconstituida de x 395 gr. Mas, Manteca Vegetal, Mermelada, Refresco en Polvo y Sillao oscuro.**
- (5) b) El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del Artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA, y sus modificaciones. **PARA LOS PRODUCTOS: Leche Evaporada Entera y/o Reconstituida de x 395 gr. a Mas, Manteca Vegetal, Mermelada, Refresco en Polvo y Sillao oscuro.**
- (6) Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). **PARA LOS PRODUCTOS: Té a granel y Trigo Entero - Para bienes de origen nacional.**
- (7) La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado y seleccionado **PARA LOS PRODUCTOS: Té a granel y Trigo Entero - Para bienes de origen nacional.**
- (8) Para el artículo de **té a granel** podrán presentar Autorización Sanitaria de establecimiento primario y/o registro sanitario vigente.
- (9) La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, lavado y seleccionado **PARA LOS PRODUCTOS: Apio, Beterraga, Cebolla Roja, Poro, Nabo, Tomate Italiano y Zanahoria.**



- (10) Copia Simple legible de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento primario, otorgado para SENASA según indica el artículo 33 del DS N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). **Ítem 3**

La autorización sanitaria deberá contar con las operaciones de procesamiento de seleccionado, limpiado, cortado, eviscerado, picado, deshuesado, lavado, dividido, empacado, etiquetado y refrigerado.

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

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 Discapacidad⁵.



2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

⁴ 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.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁶ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.
- k) Declaración Jurada donde indique la marca del bien a internar.
- l) Correo Electrónico para notificar la Orden de Compra.
- m) Copia de la Constitución de la Empresa y sus modificaciones de ser el caso.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el Servicio de Intendencia del Ejército ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja, Puerta N° 1 (Departamento de Abastecimiento-Sección Contrataciones).

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Acta de Recepción y Conformidad del Bien Internado
- Número de CCI.
- Factura.
- Validación de la Factura.
- Guía de Remisión.
- Validación de la Guía de Remisión.
- Consulta RUC.
- Consulta RNP.
- Copia del contrato suscrito.



Dicha documentación se debe presentarse en Mesa de Partes del Servicio de Intendencia del Ejército Dpto de Planeamiento y Presupuesto-Sección Devengados sito en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja, Puerta N° 1.

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

"REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL OFICIALES TÉCNICOS Y SUBOFICIALES " JERO " AF 2024

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de víveres frescos y víveres secos para la cocción de alimentos para el racionamiento del personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales AF 2024

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y víveres frescos a fin de poder brindar Bienestar en cuanto a Alimentación para el personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales AF 2024.

ANTECEDENTES

De conformidad a la Directiva N° 002-2023/SINTE T-13.f.1/10.04, El Servicio de Intendencia del Ejército, como entidad responsable del racionamiento del personal militar profesional lleva a cabo los procedimientos de selección para la adquisición de alimentos para el personal militar profesional, para el AF - 2024.

Este BINT A/M N° 511, Siendo responsable del abastecimiento de las Unidades dependientes del COLOGE, solicita efectuar el procedimiento de selección para la adquisición de artículos componentes de la ración básica, para el racionamiento del personal correspondiente al AF - 2024

3. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

El presente procedimiento es para la adquisición de víveres frescos y víveres secos, tiene por objeto la cocción de alimentos para el racionamiento del personal militar profesional Oficiales, Técnicos y Suboficiales, de acuerdo al siguiente detalle:



CON FICHAS TÉCNICAS DE LA ENTIDAD

I.	VÍVERES SECOS		
1.1	Leche Evaporada Entera y /o Reconstituida x 395 gr. a Mas	Kg	7,776.00
1.2	Sémola de Trigo	Kg	1,708.00
1.3	Te a granel	Kg	304.00
1.4	Trigo Entero	Kg	1,620.00
1.5	Harina de alverjas	Kg	2,277.00
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	61.00
1.7	Manteca Vegetal	Kg	607.00
II.	VÍVERES FRESCOS		
2.1	Aplio	Kg	2,846.25
2.2	Beterraga	Kg	1,707.75
2.3	Cebolla Roja	Kg	5,123.25
2.4	Porro	Kg	2,846.25
2.5	Nabo	kg	1,707.75
2.6	Tomate Italiano	Kg	3,984.75
2.7	Zanahoria	Kg	2,277.00
2.8	Aceituna negra Entera sin Relleno	Kg	540.00
2.9	Jamón del país	Kg	540.00
2.10	Mantequilla con Sal	Kg	270.00
2.11	Queso fresco de vaca	Kg	540.00
2.12	Mermelada	Kg	540.00
III.	PRODUCTOS CARNICOS		
3.1	Pechuga de pavita en trozos	Kg	4,050.00
IV.	MEJORAMIENTO DE RANCHO		
4.1	Achiote Molido	Kg	4.00
4.2	Aji Panca Seco	Kg	61.00
4.3	Canela Entera	Kg	40.00
4.4	Comino Molido	Kg	81.00
4.5	Esencia de Vainilla	LT	20.00
4.6	Galleta de Soda a granel	kg	284.63
4.7	Glutamato Monosódico a granel	Kg	82.00
4.8	Harina de Chuño	KG	304.00
4.9	Hongo Seco y Laurel	KG	81.00
4.10	Infusiones	kg	853.88
4.11	Kion Fresco Entero	Kg	20.00
4.12	Orégano Seco Entero	Kg	61.00
4.13	Palillo Molido	Kg	40.00
4.14	Pasa negra deshidratada	Kg	30.00
4.15	Pimienta Molido Negra	Kg	71.00
4.16	Refresco en Polvo	kg	1,138.50
4.17	Sillao oscuro	LT	41.00
4.18	Mejorador de Pan	kg	192.00
4.19	Sustancia de carne	kg	202.00



4.20	Sustancia de pollo	kg	202.00
4.21	Condimento Tuco en Polvo	kg	40.00
4.22	Vinagre de vino tinto	Lt	30.00

Dicha adquisición permitirá continuar realizando el abastecimiento en forma permanente y oportuna el racionamiento del personal militar profesional Oficiales, Técnicos y Suboficiales durante el AF 2024, por lo que solicita se realice la adquisición de acuerdo a normas vigentes y estar en condiciones de cumplir la misión asignada.

CRONOGRAMA DEL SUMINISTRO:

El plazo de entrega del suministro de bienes será a partir del mes de enero a octubre AF-2024 aproximadamente, de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
10 %	10 %	10 %	10 %	10 %	10 %	10 %	10 %	10 %	10 %	100%

Los bienes serán entregados a partir del día siguiente de recepcionada la Orden de Compra - Guía de Internamiento, previo perfeccionamiento para suscripción del contrato de acuerdo al cronograma de entregas, solicitadas por la Unidad Usaria.

El plazo de entrega de los bienes será de 03 días de generada la Orden de Compra.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

GARANTÍA COMERCIAL:

Sesenta (60) días en víveres secos y de 02 días máximo para los víveres frescos; específicamente se refiere a "La vida útil de los alimentos el cual se entiende como el tiempo transcurrido entre la producción y envasado del alimento hasta el momento en que pierde sus propiedades organolépticas y, por tanto, deja de ser inocuo para el consumidor", asimismo en cuanto a la Garantía comercial, estará en función a lo establecido en las fichas técnicas respectivas.



PRESENTACIÓN DE BIENES

De acuerdo a lo señalado en las especificaciones técnicas.

FORMA DE PAGO:

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

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

- Acta de Recepción y Conformidad del Bien Internado
- Numero de CCI
- Factura
- Validación de la factura
- Guía de Remisión
- Validación de la Guía de Remisión
- Consulta RUC

- Consulta RNP.

LUGAR DE EJECUCIÓN:

Los bienes serán entregados por el contratista en los almacenes de Clase I de la entidad ubicado en el Batallón de Intendencia A/M N° 511, Calle Antonio Polo 504 Pueblo Libre – Lima.

OTRAS OBLIGACIONES:

El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente procedimiento, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en las respectivas bases.

ADELANTOS:

La Entidad no entrega adelanto.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La verificación de los productos estará a cargo del Comité de Recepción del Clase I Batallón Int A/M N° 511 al que le corresponde el internamiento.

4. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES A CONTRATAR:**CON FICHAS TÉCNICAS DE LA ENTIDAD**

I. VÍVERES SECOS			
1.1	Leche Evaporada Entera y /o Reconstituida x 395 gr. a Mas	Kg	7,776.00
1.2	Sémola de Trigo	Kg	1,708.00
1.3	Te a granel	Kg	304.00
1.4	Trigo Entero	Kg	1,620.00
1.5	Harina de alverjas	Kg	2,277.00
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	61.00
1.7	Manteca Vegetal	Kg	607.00
II. VÍVERES FRESCOS			
2.1	Apio	Kg	2,846.25
2.2	Belerraga	Kg	1,707.75
2.3	Cebolla Roja	Kg	5,123.25
2.4	Para	Kg	2,846.25
2.5	Nabo	Kg	1,707.75
2.6	Tomate Italiano	Kg	3,984.75
2.7	Zanahoria	Kg	2,277.00
2.8	Aceituna negra Entera sin Releno	Kg	540.00
2.9	Jamón del país	Kg	540.00
2.10	Montequilla con Sal	Kg	270.00
2.11	Queso fresco de vaca	Kg	540.00
2.12	Mermelada	Kg	540.00
III. PRODUCTOS CARNICOS			
3.1	Pachuga de pavita en trozos	Kg	4,050.00
IV. MEJORAMIENTO DE RANCHO			
4.1	Achiote Molido	Kg	40.00
4.2	Aji Panca Seco	Kg	61.00
4.3	Canela Entera	Kg	40.00
4.4	Comino Molido	Kg	81.00
4.5	Esencia de Vainilla	Lt	30.00
4.6	Galleta de Soda a granel	kg	284.63
4.7	Glutamato Monosódico a granel	Kg	82.00
4.8	Harina de Chuño	KG	304.00
4.9	Hongo Seco y Laurel	KG	81.00
4.10	Infusiones	kg	853.88
4.11	Kion Fresco Entero	Kg	20.00
4.12	Orégano Seco Entero	Kg	61.00
4.13	Palillo Molido	Kg	40.00
4.14	Pasa negra deshidratada	Kg	30.00
4.15	Pimienta Molida Negra	Kg	71.00
4.16	Refresco en Polvo	kg	1,138.50
4.17	Sillao oscuro	Lt	41.00
4.18	Mejorador de Pan	kg	192.00
4.19	Sustancia de carne	kg	202.00
4.20	Sustancia de pollo	kg	202.00
4.21	Condimento Tuco en Polvo	kg	40.00
4.22	Vinagre de vino tinto	Lt	30.00

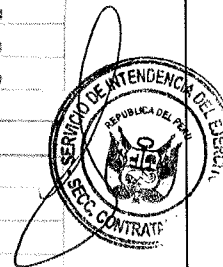
CONDICIONES DEL SUMINISTRO:

Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas, además de señalar la calidad, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en las especificaciones técnicas:



FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACIÓN:

N°	BIEN	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
N° 01 VÍVERES SECOS				
1.1	Leche Evaporada Entera y /o Reconstituida x 395 gr. a Mas	7,776.00	Kg	Según Especificación Técnica
1.2	Sémola de Trigo	1,708.00	Kg	Según Especificación Técnica
1.3	Fa a granel	304.00	Kg	Según Especificación Técnica
1.4	Trigo Entero	1,620.00	Kg	Según Especificación Técnica
1.5	Harina de alverjas	2,277.00	Kg	Según Especificación Técnica
1.6	Levadura Granulada Seca	61.00	Kg	Según Especificación Técnica
1.7	Manteca Vegetal	607.00	Kg	Según Especificación Técnica
N° 02 VÍVERES FRESCOS				
2.1	Apio	2,846.25	Kg	Según Especificación Técnica
2.2	Belerraga	1,707.75	Kg	Según Especificación Técnica
2.3	Cebolla Roja	5,123.25	Kg	Según Especificación Técnica
2.4	Porro	2,846.25	Kg	Según Especificación Técnica
2.5	Nabo	1,707.75	kg	Según Especificación Técnica
2.6	Tomate Italiano	3,984.75	Kg	Según Especificación Técnica
2.7	Zanahoria	2,277.00	Kg	Según Especificación Técnica
2.8	Aceituna negra Entera sin Relleno	540.00	Kg	Según Especificación Técnica
2.9	Jamón del país	540.00	Kg	Según Especificación Técnica
2.10	Mantequilla con Sal	270.00	Kg	Según Especificación Técnica
2.11	Queso fresco de vaca	540.00	Kg	Según Especificación Técnica
2.12	Mermelada	540.00	Kg	Según Especificación Técnica
N° 03 PRODUCTOS CÁRNICOS				
3.1	PECHUGA DE PAVITA EN TROZOS	4,050.00	KGS	Según Especificación Técnica
N° 04 MEJORAMIENTO DE RANCHO				
4.1	Achiote Molido	40.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.2	Ají Panca Seco	61.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.3	Canela Entera	40.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.4	Comino Molido	81.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.5	Esencia de Vainilla	30.00	LT	Según Especificación Técnica
4.6	Galleta de Soda a granel	284.63	KGS	Según Especificación Técnica
4.7	Glutamato Monosódico a granel	82.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.8	Harina de Chuño	304.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.9	Hongo Seco y Laurel	81.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.10	Infusiones	853.88	KGS	Según Especificación Técnica
4.11	Kion Fresco Entero	20.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.12	Orégano Seco Entero	61.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.13	Paño Molido	40.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.14	Pasa negra deshidratada	30.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.15	Pimienta Molido Negra	71.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.16	Refresco en Polvo	1,138.50	DISPLAY X 12 UU	Según Especificación Técnica
4.17	Sillao oscuro	41.00	LTS	Según Especificación Técnica
4.18	Mejorador de Pan	192.00	KGS	Según Especificación Técnica
4.19	Sustancia de carne	202.00	DISPLAY X 26 UU	Según Especificación Técnica
4.20	Sustancia de pollo	202.00	DISPLAY X 26 UU	Según Especificación Técnica
4.21	Condimento Tucu en Polvo	40.00	DISPLAY	Según Especificación Técnica
4.22	Vinagre de vino tinto	30.00	BOTELLA X 1 LT	Según Especificación Técnica



CONSIDERACIONES GENERALES:

PARA LOS PRODUCTOS: Leche Evaporada Entera y/o Reconstituida x 395 gr. a Mas, Sémola de Trigo, Manteca Vegetal, Jamón del país, Mantecquilla con Sal, Mermelada, Achote Molido, Galleta de Soda, Harina de Chuño, Hongo Seco y Paillo Molido, Pasa negra, Pimienta Molida Negra, Refresco en Polvo, Sillao oscuro, Sustancia de Res, Condimento Tuco en Polvo y Vinagre de vino tinto

Copia simple del Registro Sanitario vigente, expedido y autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

PARA LOS PRODUCTOS: Aceituna negra Entera sin Relleno, Ají Panca Seco Sin Picante, Canela Entera, Comino Molido, Laurel, Infusiones, Orégano Seco Entero: En Estos artículos el postor podrá presentar registro sanitario o la autorización de alimentos Primarios y Piensos de SENASA.

PARA LOS PRODUCTOS: Leche Evaporada Entera y/o Reconstituida de x 395 gr. a Mas, Manteca Vegetal, Mermelada, Refresco en Polvo y Sillao oscuro.

a) Copia simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.

b) El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del Artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA, y sus modificaciones.

PARA LOS PRODUCTOS: Té a granel y Trigo Entero

Para bienes de origen nacional:

a) Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).

b) La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado y seleccionado.

c) Para el artículo de té a granel podrán presentar Autorización Sanitaria de establecimiento primario y/o registro sanitario vigente.

Para bienes importados:

a. Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del D.S. N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

b. En caso, el postor no cuente con la autorización sanitaria de procesamiento primario, deberá presentar en forma obligatoria, una carta donde la empresa que prestará el servicio extienda este documento, garantizando que los alimentos



agropecuarias primarias y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA, debiendo presentar el documento debidamente legalizado.

- c. Además, Declaración Jurada al postor, donde acredite la razón social, número de RUC, dirección y teléfono del lugar de expendio, con copia de la constancia, certificado o documento equivalente emitido por el proveedor indicando la procedencia de los bienes que le abastece.

PARA LOS PRODUCTOS: Aplo, Beterraga, Cebolla Roja, Poro, Nabo, Tomate Italiano y Zanahoria.

La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado y seleccionado.

- **Otros documentos para suscripción de contrato**

Copia simple del Registro Sanitario vigente, expedido y autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA a nombre del titular del registro, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

10. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS:

El importe que demanda la presente adquisición será con cargo al presupuesto de R.O AF-2024.

11. MARCA Y PROCEDENCIA DE ARTÍCULOS:

El proveedor deberá incluir la marca y procedencia de manera clara y precisa de artículos ofertados.

- Listado de los bienes a internalar donde deberá indicar la marca y procedencia del artículo (nacional y/o extranjero), documento que deberá presentar a la suscripción de contrato

12. PRESENTACIÓN DE LOS DOCUMENTOS:

El proveedor deberá presentar los documentos para realizar el pago respectivo de acuerdo a la Orden de Compra - Guía de Internamiento, de acuerdo al siguiente detalle:

- ✓ Numero de CCI
- ✓ Factura
- ✓ Validación de la factura
- ✓ Guía de Remisión
- ✓ Validación de la Guía de Remisión
- ✓ Consulta RUC



0 214735475-A+
ERICA DOUGLAS FLORES PIÑA
TTE CRI INT
COMANDANTE BINTA/MN° 511

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las fichas Técnicas se encuentran adjuntas en la parte final de las bases con los siguientes nombres:

Ítem 01

Ítem 02

Ítem 03

Ítem 04



3.1.1 Consideraciones generales

a) Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de Dos (02) Integrantes.**
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50% por cada integrante.**
- 3) El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%.**



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 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 y de acuerdo al siguiente:</p> <p>Item 01: Cuatrocientos Cincuenta Mil 00/100 Soles (S/ 450,000.00). Item 02: Doscientos Mil con 00/100 Soles (S/ 200,000.00) Item 03 : Doscientos Mil con 00/100 Soles (S/ 200,000.00) Item 04 : Doscientos Treinta Mil con 00/100 Soles (S/ 230,000.00)</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 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, de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>Item 01 Treinta y Nueve Mil Quinientos con 00/100 Soles (S/ 39,500.00). Item 02: Diecisiete Mil Cuatrocientos con 00/100 Soles (S/ 17,400.00) Item 03 : Dieciséis Mil Setecientos con 00/100 Soles (S/ 16,700.00) Item 04 : Diecinueve Mil Novecientos con 00/100 Soles (S/ 19,900.00)</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>Item 01 : Leche, semola, te, trigo, harina, levadura, manteca vegetal, aceituna, jamon del pais, mantequilla, queso y mermelada.</p> <p>Item 02: Apio, beterraga, cebolla, poro, nabo, tomate y zanahoria.</p> <p>Item 03: Todo tipo de carne de pavo.</p> <p>Item 04: Todo tipo de especerías.</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 pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola</p>



⁹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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 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".



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta <i>P_i</i>= Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i>=Precio i <i>O_m</i>= Precio de la oferta más baja <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[98.00] puntos</p>
B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹⁰</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹¹, y estar</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 02 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 [02.00] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 [00.00] puntos</p>



¹⁰ 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/>).

¹¹ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
vigente ¹² a la fecha de presentación de ofertas. 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.	
PUNTAJE TOTAL	100.00



¹² Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024, 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° 038-2023-EP/UO 0732**, 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 PAGO¹³

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.

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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



CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como

no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

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 o a 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 CONTROVERSIAS¹⁴

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.

¹⁴ 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).

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

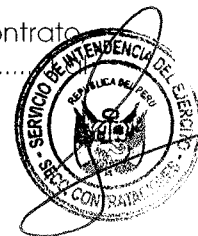
Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

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 (.....) (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 Digitales¹⁵.

¹⁵ 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>

Adjudicación Simplificada N° 038-2023-EP/VO 0732

Adquisición de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 038-2023-EP/UE 0732

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 ¹⁶		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 compra¹⁷

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

¹⁶ 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.

¹⁷ 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° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 038-2023-EP/UE 0732**

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 ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el 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.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

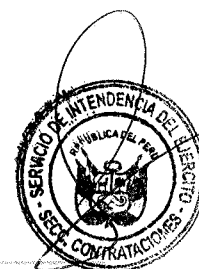
Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²¹

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.

²¹ 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° 038-2023-EP/UE 0732
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 Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediación, consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor, ni 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° 038-2023-EP/UE 0732

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° 038-2023-EP/UO 0732

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° 038-2023-EP/UE 0732

) 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) (%) ²²

(DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1)

2. OBLIGACIONES DE (NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2) (%) ²³

(DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2)

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

(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.



- 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".
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

Incluir o eliminar, según corresponda

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 038-2023-EP/UE 0732

Presente.-

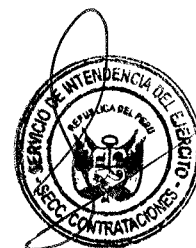
Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

(CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA)

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 038-2023-EP/UO 0732
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										



²⁵ 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.

²⁶ 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.

²⁷ 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".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ 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.

³⁰ 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 25	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 26	EXPERIENCIA PROVENIENTE 27 DE:	MONEDA	IMPORTE 28	TIPO DE CAMBIO VENTA 29	MONTO FACTURADO ACUMULADO 30
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° 038-2023-EP/UE 0732

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° 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° 038-2023-EP/UE 0732

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.

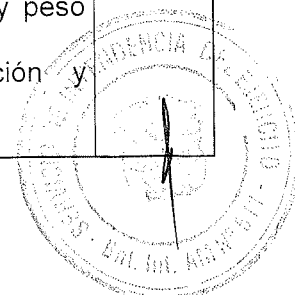
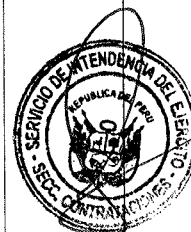
ITEM 01



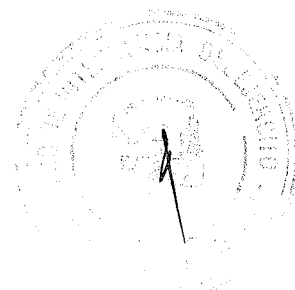
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	LECHE EVAPORADA Y/O RECONSTITUIDA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Sabor y olor	Líquido uniforme Blanco- cremoso Agradable ligeramente dulce	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	 143 72.4 7 8.1 10.9 0 1.6	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	 231 ----- -----	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Rivoflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	 ----- 0.03 0.66 0.31 0	
5.	ACABADO Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños. Producto elaborado a partir de leche fresca entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y 7.5% de materia grasa. Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales. NTP 202.002; NTP 209.038	
	Referencia		
5.	PRESENTACIÓN Embalaje	El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido. Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.	
	Características del envase	Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto. Sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia.	
	Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.	
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



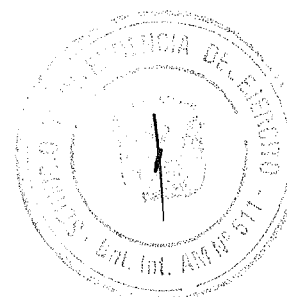
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	SÉMOLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Granulosa fino. Blanco. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	 362 12.1 7.8 1.1 78.4 0.9 0.6	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	 40 125 0.8	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Riboflavina Niacina	 0 0.14 0.08 1.2	
5.	ACABADO Producto terminado	Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (Triticum durum) de primera calidad. No debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios. NTP 205.032; NTP 209.038.	
6.	PRESENTACIÓN Referencia Embalaje Características de envase Rotulado	 Sacos de tocuyo y/o sacos de papel de uso alimentario de 25 kg. Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TÉ EN HOJAS A GRANEL	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Hojas finas	
	Color	Marrón oscuro	
	Olor	Sui géneris	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	308	
	Agua	11.4	
	Proteínas	8	
	Estracto etéreo	4	
	Carbohidratos	71.4	
	Fibra	6	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	400	
	Fósforo	300	
	Hierro	11.9	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	-----	
	Tiamina	0.08	
	Rivoflavina	0.73	
	Niacina	6.5	
5.	PRESENTACIÓN		
	Artículo terminado	Exento de humedad, olores y sabores extraños. Saco de papel, Bolsas de Polietileno, polipropileno y/o bolsa bioorientada de 5-10 Kg. Libre de hongos.	
	Envase	El envase de papel u otro material utilizado deberá ser inerte con y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante respecto al producto a fin de no alterar sus cualidades, resistente transporte y almacenamiento. N.T.P 209.040,209.041,209.038	



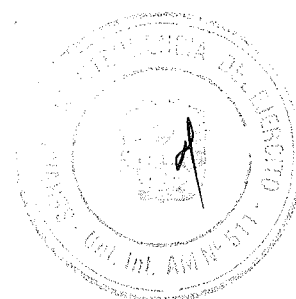
	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TRIGO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor Humedad Trigo germinado	Sólido Amarillento Sui géneris 14,5 % máximo Ninguno Libre se gorgojos, insectos y sin fumigación.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	 358 12.6 8.4 1.4 76.1 2 1.5	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	 51 293 4.6	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Rivoflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	 0 0.22 0.15 3.85 -----	
5.	PRESENTACIÓN Embalaje	Bolsas de polietileno de 50 kg.	
6.	OTROS Producto terminado	Inscripción con : marca, calidad, cantidad, procedencia, Fecha límite de consumo del producto. NTP 205.009	



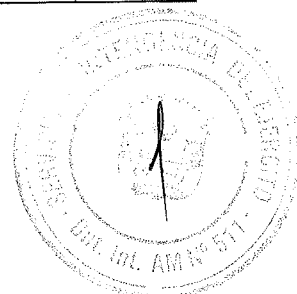
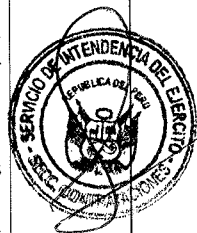
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	HARINA DE ARVEJA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	<p>HARINA DE ARVEJA SECA</p> <p>Características: Las harinas de legumbres no deben contener más de 10 unidades de inhibidor de tripsina por miligramo de harina seca, 300 unidades de hemo - aglutinantes por gramo de harina seca ni más de 0,1 mg de ácido cianhídrico por gramo de harina seca.</p> <p>Las harinas no deberán contener insectos, partes de estos o sus estados evolutivos, ácaros ni otros elementos extraños.</p> <p>La harina deberá responder a los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Contener hasta un máximo de 15,0% de humedad; b) Contener hasta un máximo de 0,25% de acidez expresada en ácido sulfúrico, sobre la base de 14,0% de humedad; c) Contener hasta un máximo de 0,65% de cenizas, sobre la base de 14,0% de humedad 	
	CARACTERÍSTICAS		



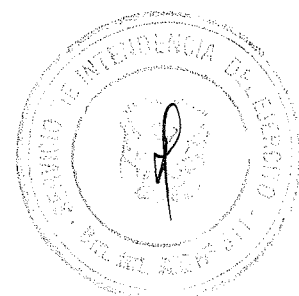
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	LEVADURA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Descripción Composición Aspecto físico	Efectiva en masas con contenido de azúcar inferior a 10% sobre el peso total de la harina. Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y agentes de hidratación. Pequeños cilindros con superficie porosa.	
2.	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Materia seca Proteínas Fósforo	Mayor al 95%. 50 +/- 3.0%. 2.4 +/- 0.2%.	
3.	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Recuento de microorganismos aeróbios mesófilos Coliformes totales E. Coli (GEI+)	Menos de 1×10^6 UFC/g. Menos de 100 UFC/g. Menos de 1 UFC/g.	
4.	ACABADO Producto terminado	Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del genero <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	
	Referencia	NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038.	
5.	PRESENTACIÓN Embalaje Características del envase	Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg. De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.	
	Rotulado	Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor). Deberá registrar peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



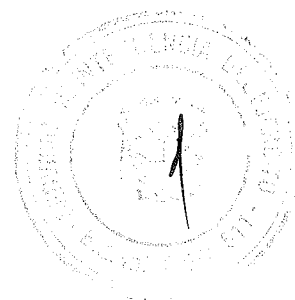
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	MANTECA VEGETAL	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor Tipo	Semi sólido pastoso. Blanco cremoso. Sui géneris. Vegetal (no de palma).	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Acidez Índice peróxido Punto de fusión	0.35%. Max. 0.10 a 0.30 Mg/Kg 45 °C. Humedad y material volátil 0.2% Max.	
3.	ACABADO Producto terminado	Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de olor y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales. Se tolerara que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002 NTP 209.002; NTP 209.038.	
4.	PRESENTACIÓN Referencia Embalaje Características del envase Rotulado	Cajas de cartón por 10 a 15 kg. Material de cartón doble resistente al manipuleo y apilamiento. Debe estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros como la luz, el oxígeno y la humedad. Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



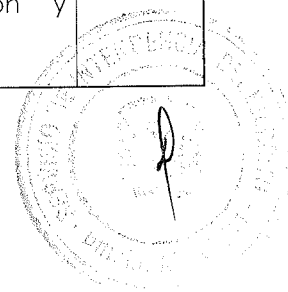
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ACEITUNA NEGRA	11.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor Sabor	Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanco, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos. Azul azabache, evitar el color marrón. Agradable, evitar el olor rancio. Agradable al paladar y fácil de cortar.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Grasa total Carbohidratos totales Fibra cruda Cenizas Calcio Fósforo Hierro Tiamina Niacina Riboflavina	398g 57,5g 0,8g 32,1g 7,3g 1,4g 2,3g 86mg 55mg 2,4mg 0,3mg 0,8mg 0,22mg	
3.	ACABADO Artículo terminado	Exento de olores y sabores extraños	
4.	PRESENTACIÓN Características del envase Inscripción	Recipientes de PVC, no reciclados. Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases. Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	



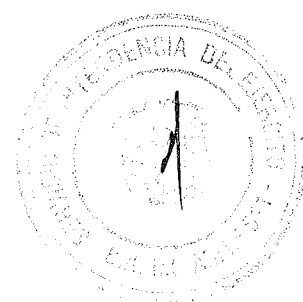
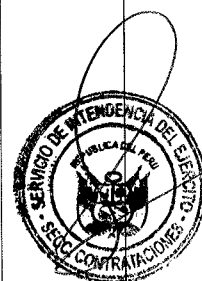
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	JAMÓN DEL PAÍS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	JAMON DEL PAIS TIPO: Chacinería diversa – Embutidos variedad jamón del país curado	
	PRESENTACION	bolsa de primer uso x 1 kilo cortado en tajadas de 20 gramos	
	SEGURIDAD	Empaque en perfecto estado, rotulado, con número de registro sanitario, fecha de vencimiento	
	CARACTERISTICAS	la superficie no debe estar húmeda ni pegajosa, ni exudando líquidos, no habrá partes flácidas	
	ENVASE EMBALAJE	Primario: Bolsa de polietileno de doble densidad Secundario: Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.	
	ROTULADO	Los envases deben llevar impreso en forma clara, con caracteres indelebles y en idioma español, la siguiente información: Nombre del proveedor, Número de lote, Fecha de faenamiento, Lugar de origen, Peso aprox., Registro sanitario, Tiempo de vida útil.	
	TRANSPORTE	a. Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C b. El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto. c. La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	MANTEQUILLA CON SAL	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Pastoso, deberá ser de origen animal.	
	Color	Amarillo.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Salado.	
2.	COMPOSICIÓN (%)		
	Fase grase 82%		
	Triglicérido	0.82	
	Fosfáticos	0.2 - 1 %	
	Caroteno	3 - 9 ppm	
	Vitamina A	9 - 30 ppm	
	Vitamina D	0.002 - 0.040 ppm	
	Vitamina E	8 - 40 ppm	
	Agua	<16 %	
	Extracto magro seco	<2 %	
	Lactosa	0.1 - 0.3 %	
	Ácido láctico (fermentada)	0.0015	
	Materias nitrogenadas	0.2 - 0.8 %	
	Caseína	0.2 - 0.6 %	
	Lacto albúmina	0.1 - 0.05 %	
	Trazas de	Proteínas de la membrana Péptidos Aminoácidos.	
	Sales (= ClNa)	0.001	
	Citratos	0.0002	
	Vitaminas C	3 ppm	
	Vitaminas B2	0.8 ppm	
3.	ACABADO		
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños	
4.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Moldes de 1 a 6 kilos o cajas por 10 kilos (barras de 2 kilos cada una).	
	Características del envase	Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de plástico u otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.	
	Inscripción	El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	QUESO FRESCO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES CARACTERISTICA SEGURIDAD CARACTERISTICAS	<p>QUESO FRESCO DE VACA Tipo: Queso fresco pasteurizado con sal PRESENTACIÓN: por kilo Calidad: de primera.</p> <p>Color blanco, olor sabor característico libre de microorganismos patógenos, no presencia de coloraciones no propias del producto.</p> <p>REGISTRO SANITARIO vigente, sujeto a análisis microbiológico físico y químico. Fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Envase sellado y Rotulado según NTP 209.038:2009</p> <p>ALIMENTOS ENVASADOS Transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p> <p>QUESO PARMESANO X 35 G TIPO: Queso fermentado por bacterias secado y rallado PRESENTACIÓN: por bolsa sellada x 35 gr. Calidad: de primera,</p> <p>CARACTERISTICA: Color , olor y sabor característico, libre de microorganismos patógenos</p> <p>SEGURIDAD: REGISTRO SANITARIO vigente, sujeto a análisis microbiológico físico y químico. Fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Envase sellado y Rotulado según NTP 209.038:2009</p> <p>ALIMENTOS ENVASADOS Transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).</p>	



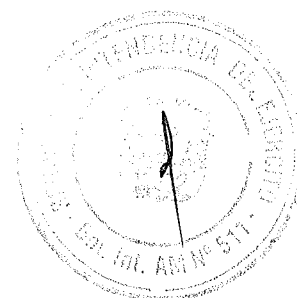
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	MERMELADA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor Sabor	Para untar. Según el sabor. Sui géneris. Dulce.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Proteínas Extracto etéreo Sodio Carbohidratos Azúcares	50 0 ---- 0 12 8	
3.	ACABADO Producto terminado	Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene. De contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas. 203.048 Concentración de azúcar (°Brix) 65 - 68. Ph entre 3.0 - 3.8	
4.	PRESENTACIÓN Embalaje Rotulado	Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad. Con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	



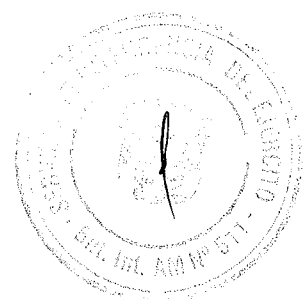
ITEM 02



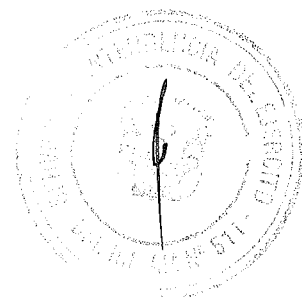
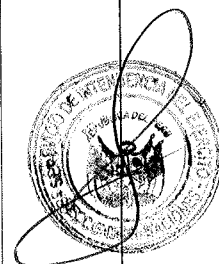
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	APIO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Verdura de aspecto blando textura fibroso. Tallo blanco con hojas verdes. Sui géneris	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	21 93.4 0.7 0.2 4.8 1 0.9	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	70 28 1.5	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Rivoflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	0 0.03 0.08 0.23 8.03	
5.	ACABADO Producto terminado Referencia	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	PRESENTACIÓN Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



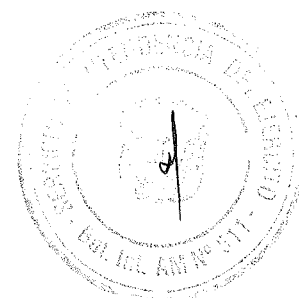
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	BETERRAGA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Tubérculo carnoso. Rojo. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Carbohidratos Fibra	 30 88.8 1.3 6.4 3	
3.	MINERALES (mg.) Potasio Yodo Sodio	 300 40 66	
4.	VITAMINAS (mg.) Vitamina B3 (de Eq. de retinol) Vitamina C	 0.4 5	
5.	ACABADO Producto terminado Referencia	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	PRESENTACIÓN Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



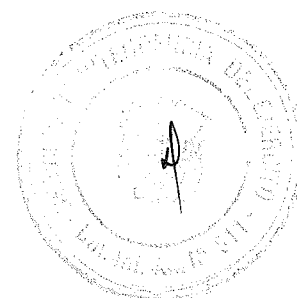
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	CEBOLLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Tubérculo carnoso. Exterior rojo, interior blanco rojizo. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	 49 86.3 ----- 0.2 11.3 0.8 0	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	 20 35 1.2	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Rivoflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	 0 0.03 0.06 0.22 4.09	
5.	ACABADO Producto terminado Referencia	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	PRESENTACIÓN Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



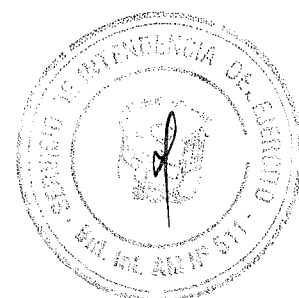
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	PORO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Verdura de aspecto blando textura fibrosa. Tallo blanco con hojas verdes. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	40 87.8 2.7 0.8 7.6 1.3 1.1	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	78 50 0.7	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Rivoflavina Niacina Ácido ascórbico reducido	0.06 0.09 0.08 0.46 8.6	
5.	ACABADO Producto terminado Referencia	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6.	PRESENTACIÓN Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



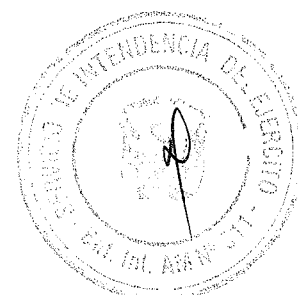
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	NABO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Verdura de aspecto blando. Blanco. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos) Calorías Agua Proteínas Extracto etéreo Carbohidratos Fibra Cenizas	 16 94.7 0.6 0.2 3.6 0.6 0.9	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	 34 34 0.1	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Rivoflavina Niacina Acido ascórbico reducido	 0 0.01 0.04 0.23 21.1	
5.	ACABADO Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Producto fresco	
6.	PRESENTACIÓN Embalaje	Envasado en bolsas de polietileno, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red resistente.	



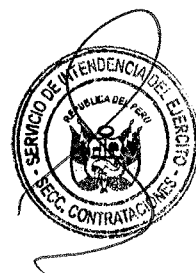
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TOMATE ITALIANO	11-15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Blando al tacto, fruto carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	16	
	Agua	94.8	
	Proteínas	0.8	
	Estracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	3.6	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.6	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	7	
	Fósforo	25	
	Hierro	0.3	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0.3	
	Tiamina	0.06	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.63	
	Ácido ascorbico	32,5	
5.	ACABADO	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
	Referencia		
6.	PRESENTACIÓN	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



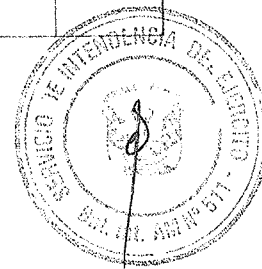
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ZANAHORIA	1.1.18
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES Aspecto físico Color Olor	Tubérculo carnoso. Anaranjado. Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible : Componentes (gramos)		
	Calorías	41	
	Agua	89	
	Proteínas	0.6	
	Extracto etéreo	0.5	
	Carbohidratos	9.2	
	Fibra	1.2	
	Cenizas	0.7	
3.	MINERALES (mg.) Calcio Fósforo Hierro	33 16 0.5	
4.	VITAMINAS (mg.) Caroteno Tiamina Rivoflavina Niacina Ácido ascórbico	1 0.04 0.04 0.18 17.4	
5.	ACABADO Producto terminado Referencia	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6.	PRESENTACIÓN Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	



ITEM 03



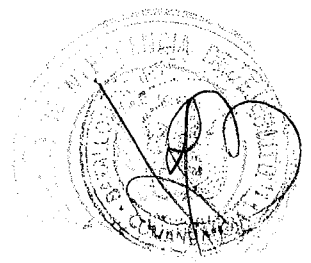
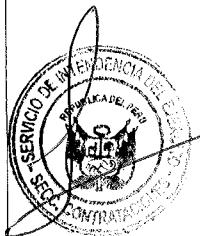
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	CL - I	PECHUGA DE PAVITA EN TROZOS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	CARNE DE PAVO (PECHUGA ENTERA)	
	CARACTERÍSTICAS	<p>Características: La carne de pechuga de pavo fresco, de tipo de músculo que se prepare debe ser músculo limpio, es decir, sin tendones, cartílagos, vísceras (corazón, hígado y/o contre), huesos, piel, cuero, cañones, plumas ni cañones, cualquier membrana ajena al músculo, hematomas, coágulos o manchas de sangre, ganglios, cúmulos de grasa, materia grasa que no corresponda a dicha ave o restos de ellas provenientes de otro animal, independiente de su especie.</p>	
	EMPACADO	<p>Para lo anterior, cada corte utilizado debe ser limpiado previamente para extraer la grasa visible.</p> <p>Empacado. En bolsas de plástico impermeable u otra tecnología siempre que conserve la inocuidad del producto</p>	
	PRESENTACIÓN	<p>Presentación: Deberá internarse la pechuga cortada en bolsas de plástico impermeable con un peso de 5 Kg cada uno, PH no mayor de 6.5</p>	



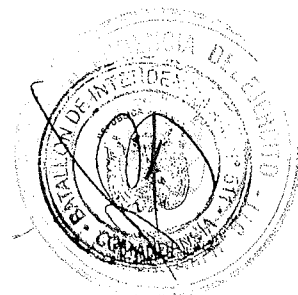
ITEM 04




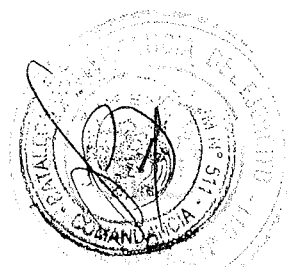
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
	CL - I	ACHIOTE
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1.	GENERALIDADES	Es el producto constituido por las semillas maduras, previamente secas, de la especie <i>Bixa Orellana</i> , este solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.
2.	REQUISITOS QUÍMICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Humedad: Máx. 12% - Cenizas totales (m/m): Máx. 6% - Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): 1% - Extracto alcohólico: Min. 3% - Extracto étereo: Min. 4% - Fibra: Máx. 15% <p><u>Requisitos microbiológicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g - Numeración de entero bacterias: $\leq 10^2$ UFC/g - Salmonella: Ausencia/50g - Numeración de bacterias coliformes: $\leq 10^2$ UFC/g - E. coli: Ausencia - Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Ausencia - Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g - Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g
3.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO
4.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - No deberá presentar agregados de féculas extrañas a las especies. - El contenido de impurezas no excederá del 3% (m/m) - Estará libre de cualquier olor y sabor extraño. - Deberá estar exento de colorantes artificiales. - El achiote deberá comercializarse en envases que se encuentren en condiciones higiénicas, que no transmitan al producto sustancias desagradables y que la protejan adecuadamente contra la absorción de humedad y la contaminación. - Vida útil 02 años
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	DE Frasco de Vidrio hasta 10 kg
	ROTULADO	<p>Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.</p> <p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Peso neto ✓ Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento.



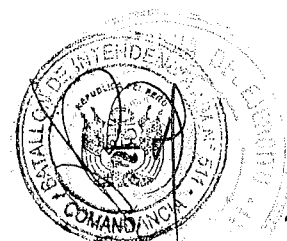
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	AJÍ PANCA S/SEMILLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens	
2.	CARACTERÍSTICAS	De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.	
3.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
4.	PRESENTACIÓN	A granel, en bolsas plásticas de primer uso, resistentes, de hasta cinco (5) Kg	
	ROTULADO	<p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Peso neto ✓ Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento. 	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	CANELA ENTERA		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Son las capas de corteza interna, entera de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género Cinnamomun. Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza externa, la corteza interna y el parénquima cortical. Estas son convenientemente secadas. Se presentan bajo la forma de cilindros o tubos		
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none">- No deberá presentar elementos vegetales extraños.- No deberá ser aromatizada artificialmente.- Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.- El envase deberá proteger de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y/o químicas Vida útil mínimo 06 meses		
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En presentación de bolsas o taper de hasta 1 Kg.		
	ROTULADO	El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">✓ Nombre del producto y nombre comercial✓ Nombre y dirección del procesador o envasador✓ Peso neto✓ Lugar de procedencia✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento		

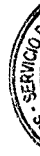


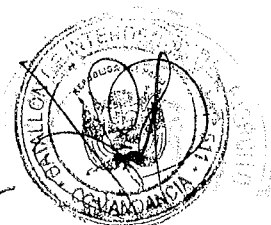
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	COMINO MOLIDO		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Son los frutos finamente molidos del <i>Cuminum cyminum</i> , deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados		
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none">✓ No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.✓ No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos.✓ No podrá ser aromatizado artificialmente.✓ El envase deberá proteger de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y químicas.		
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	DE	Vida Útil 12 Meses En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 5 Kg.	
	ROTULADO	En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">✓ Nombre del producto y nombre comercial✓ Nombre y dirección del procesador o envasador✓ Peso neto.✓ Lugar de procedencia✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento.		



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	VAINILLA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Denominada también esencia de vainilla. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla	
2.	CARACTERÍSTICAS	Es un endulzante sin calorías Vida útil: hasta 18 meses	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	Botellas por 1 litro	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Botellas por 1 litro.	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento	



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	GALLETA DE SODA		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Son productos obtenidos mediante el horneado apropiado de una masa (sólida o semisólida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harinas sucedáneas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, que tiene un sabor predominantemente salado		
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
3.	PRESENTACIÓN	<u>Requisitos físico-químicos:</u> - Humedad (g/100g): Máx. 12% <u>Requisitos microbiológicos:</u> - Mohos: $\leq 10^2$ UFC/g - Bacillus cereus (*): $\leq 10^2$ UFC/g (*) Para aquellos elaborados con arroz, maíz y sus derivados.		
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	DE	Se emplearan envases nuevos que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requeridas, así como la suficiente protección en las condiciones normales de manipuleo y transporte. Vida Útil 07 Meses En presentación de bolsas de polipropileno de hasta 8 Kg	
	ROTULADO	El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el deberá especificarse lo siguiente: ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Peso neto. ✓ Lugar de procedencia ✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento.		



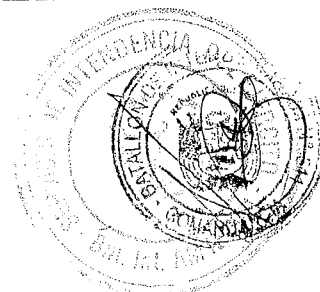
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	GLUMATATO MONOSODICO		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Sazonador de Glumatato Monosódico al 99% De primera calidad, de gránulos blancos		
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
3.	PRESENTACION	<ul style="list-style-type: none">- No deberá presentar agregados de féculas extrañas a las especies.- Estará libre de cualquier olor y sabor extraño.- Deberá estar exento de colorantes artificiales.- Deberá comercializarse en envases que se encuentren en condiciones higiénicas, que no transmitan al producto sustancias desagradables y que la protejan adecuadamente contra la absorción de humedad y la contaminación.		
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	DE	Bolsa por 1 Kg.	
	ROTULADO	En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">✓ Nombre del producto y nombre comercial✓ Nombre y dirección del procesador o envasador✓ Peso neto✓ Lugar de procedencia✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento.		



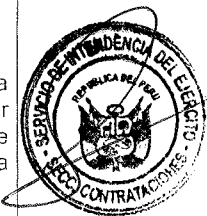
N°	EP - COLOGE - SINTE		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I		HARINA DE CHUÑO		
	CARACTERÍSTICAS		DESCRIPCIÓN		
2.	1.	GENERALIDADES		Fécula de papa congelada en polvo, se entiende por Harina de Chuño al polvo fino o fécula que se obtiene moliendo el tubérculo.	
		ACABADO		Consiste en un polvo fluido sin grumos, libre de olor rancio o extraño al producto, color blanco, consistencia suave.	
				INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
	3.	PRESENTACIÓN			
		CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	DE	Empaque Bolsa bilaminada de polietileno de baja densidad de 5 kg; o sacos de papel multicapa de 25 kg	
		ROTULADO		En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">- Nombre del producto y nombre comercial- Nombre y dirección del procesador o envasador- Peso neto- Lugar de procedencia.- Fecha de envasado y fecha de vencimiento	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	HONGOS Y LAUREL		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas		
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none">- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.- No deberá contener materias extrañas al producto.- No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.- No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.- Deberá estar libre de peciolo y tallos.- Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. El siguiente material, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará sus características físicas y químicas, ni comunicará sabores extraños al producto. Deberá ser impermeable al aceite, al aire y al agua.		
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	<p>Vida Útil 06 Meses</p> <p>El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el internamiento a nuestra Entidad.</p> <p>Se debe impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por ácaros o insectos, en particular polillas y gorgojos.</p> <p>Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.</p>		
	ROTULADO	<p>El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y además deberá contener la leyenda "laurel" seguido de su clasificación (entero).</p> <p>En forma específica en cada envase o rótulo adherido deberá especificarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Nombre del producto y nombre comercial✓ Nombre y dirección del procesador o envasador✓ Peso neto.✓ Lugar de procedencia✓ Fecha de envasado y fecha de vencimiento.		



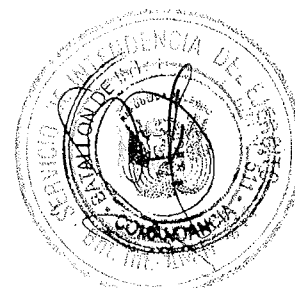
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
	CL - I	INFUSIONES
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1.	GENERALIDADES	<p>Productos envasados en bolsas filtrantes para uso inmediato y que cumple con los requisitos establecidos en la NTP 209.228 1984</p> <p>Deberá ofrecerse infusiones de las siguientes hierbas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manzanilla - Hierbaluisa - Hinojo - Anís - Toronjil <p>INCLUIR REGISTRO SANITARIO</p>
2.	ACABADO	
3.	CARACTERÍSTICAS	<p><u>Requisitos microbiológicos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Numeración de bacterias aerobias viables: $\leq 10^4$ UFC/g ✓ Numeración de E. coli: < 10 UFC/g ✓ Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g
3.	PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No deberá contener más del 2% de materias extrañas. ✓ No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos. ✓ No podrá ser aromatizada ni coloreada artificialmente. ✓ La envoltura o capa interior deberá resistir su inmersión en agua hirviendo por lo menos 15 minutos, sin deshacerse ni dejar pasar partículas a la infusión, debiendo además estar libre de impresiones y colorantes, al igual que la pita que sujeta la etiqueta. ✓ Deberá ser inocuo e impermeable a líquidos y al vapor de agua. ✓ Deberá ser hermético y resistente a roturas y otros daños o que produzcan escapes de la hierba envasada. ✓ Cada envoltura interior filtrante deberá estar adherida al extremo de una pita y en cuyo otro extremo habrá una etiqueta que identifique al producto, los cuales también deberán ser inócuos. ✓ Los envases filtrantes se comercializarán con una envoltura inmediata exterior de modo que sea acogida la bolsa filtrante.
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En envase primario y sobres de papel filtrante
	ROTULADO	<p>El rótulo deberá indicar especialmente lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre o razón social del fabricante o envasador. ✓ La leyenda de la hierba en infusión por ejemplo "Manzanilla" ✓ Autorización sanitaria. ✓ Peso neto. ✓ Fecha y código de producción. ✓ Fecha de vencimiento del producto. ✓ En el caso de la hierba luisa esta deberá cumplir con la NTP 209.244 y la manzanilla con la NTP 209.228, para el caso de características organolépticas y químicas



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	KION		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Jengibre entero fresco, que procede de rizomas fibrosas de forma irregular y de longitud no mayor de 20 cm. Semejando una mano, presentará ramificaciones o "dedos" de 3 cm a 6 cm de largo, y de 1 cm a 2 cm de ancho.		
2.	ACABADO	INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
2.	CARACTERÍSTICAS	No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos. No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor al 2,0% No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos; en cantidades superiores a las descritas en el numeral 5.5 de la Norma Técnica Peruana N° 209.220.1984 (revisada el 2015) o cualquier otro agente biológico, químico o físico No deberá ser aromatizado artificialmente		
3.	PRESENTACIÓN	<u>Características organolépticas:</u> - Olor: Característico del producto. No presentará olores desagradables. - Sabor: Picante, característico del producto. No presentará sabor a rancio y amargo. Color: Corteza marrón pálido y sin corteza blanco amarillento. Requisitos Microbiológicos: Deberá cumplir con las características químicas establecidas en la Tabla N° 1 del numeral 5.4 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)		
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.		
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, peso neto, número de lote.		



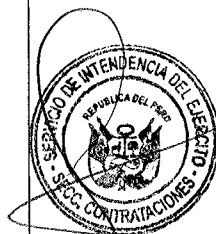
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	ORÉGANO		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Hojas secas del género perenne <i>Origanum</i> , especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde-grisáceo a un verde oliva		
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
2.	CARACTERÍSTICAS	No deberá tener materias extrañas al producto, como restos de origen animal, vegetal o mineral, distintos al producto. Debe presentar ausencia de insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos contemplados en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190 así como con los requisitos químicos y físicos contemplados en la Tabla N° 03 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190:2011/ENM 1 2013. Vida Útil 06 Meses		
3.	PRESENTACIÓN	<u>Presentación:</u> Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg. <u>Rotulado</u> La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.		
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	DEBERÁ ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.		
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, peso neto, número de lote.		



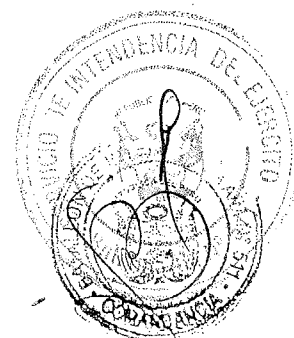
Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	PALILLO		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie <i>Curcuma long</i> Linnaeus		
2.	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
3.	PRESENTACIÓN	<p>Vida Útil 12 Meses</p> <ul style="list-style-type: none">- No deberá presentar agregados de féculas extraño.- Deberá estar exenta de colorantes artificiales.- Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio. <p>El envase deberá ser un envase limpio, sano y seco, hechos de un material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles</p>		
	CARACTERÍSTICAS ENVASE	DE	En presentación de bolsa, taper o balde de hasta 1 Kg.	
	ROTULADO	Deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">✓ Nombre del producto y nombre comercial✓ Nombre y dirección del procesador o envasador✓ Masa neta, Lugar de procedencia✓ Fecha de envasado, Cualquier otro requerido por el comprador.		



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	PASAS		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie <i>Vitis vinifera</i> L. fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado		
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO		
2.	CARACTERÍSTICAS	<p>El producto requerido por nuestra Entidad es sin semillas y de color negro.</p> <p>Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.</p> <p>Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser lavadas con agua acidulada a la temperatura de 20°C cuando provengan de plantas rociadas con productos arsenicales.</p> <p>Contenido de humedad será de 25% como máximo.</p> <p>No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.</p> <p>No presentarán hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños</p> <p><u>Requisitos organolépticos:</u> Aspecto: Frutas desecadas, enteras, sin semillas Color: negro propio Olor: propio Sabor: propio</p> <p><u>Requisitos microbiológicos:</u> El producto estará libre de microorganismos patógenos y de los causantes de la descomposición así como de las sustancias producidas por ellos</p> <p>Vida Útil 12 Meses</p>		
3.	PRESENTACIÓN	Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg		
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En presentación de bolsa, taper o balde de hasta 5 Kg.		
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.		



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	PIMIENTA MOLIDA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Es el fruto del árbol de la pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.), recolectado antes de su maduración y desecado. No deberá contener ninguna materia extraña	
2.	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	El envase deberá proteger a la pimienta de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	<p>VIDA UTIL MÍNIMO 06 MESES</p> <p>En bolsa o taper de hasta 1 Kg.</p>	
	ROTULADO	<p>El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038. En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nombre del producto y nombre comercial ✓ Nombre y dirección del procesador o envasador ✓ Masa neta, Lugar de procedencia, Fecha de envasado ✓ Cualquier otro requerido por el comprador <p>Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento</p>	





Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	REFRESCOS INSTANTÁNEOS	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	<p>Mezclas en polvo o granulados, constituido por azúcares, edulcorantes o mezclas de estos, acidulantes, saborizantes, colorantes, y de otros ingredientes o aditivos permitidos, que por reconstrucción en agua permiten la obtención de una bebida instantánea.</p> <p>Se requiere que las bebidas sean de los siguientes sabores: piña, naranja, chicha morada y durazno</p> <p><u>DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO</u></p>	
2.	ACABADO		
	CARACTERÍSTICAS	<p><u>Requisitos específicos:</u></p> <p>Las bebidas instantáneas preparadas a partir de las mezclas en polvo, deben tener sabor, aroma y apariencia característicos del producto, libre de olores y sabores extraños u objetables.</p> <p><u>Requisitos físico-químicos:</u></p> <p>Las mezclas en polvo para preparar bebidas instantáneas deben cumplir con lo siguiente:</p> <p>Humedad, % m/m máximo 5,0%. Método de ensayo AOAC 925.45^a</p> <p>Vida útil: Hasta veinticuatro (24) meses</p>	
3.	PRESENTACIÓN	Envase: sobres de polipropileno biorientado o sachet trilaminado de 15 a 25 kg	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario.	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	SILLAO		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1.	GENERALIDADES	<p>Es una salsa elaborada de frijoles de Soya, fermentados pacientemente en salmuera es un proceso natural. De color oscuro debido a que tiene agregados de caramelo de azúcar de caña sin aditivos y de glucosa, mezclados en especial proporción que permite aprovechar el matiz especial del caramelo de caña de modo que da una coloración única y especial a las comidas.</p> <p>Su sabor, más suave, facilita su uso en comidas de corte internacional.</p> <p>Producto elaborado a base de soya, de calidad "primera"</p> <p>DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO</p>		
	ACABADO			
2.	CARACTERÍSTICAS			
3.	PRESENTACIÓN	<p>Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. El envase requerido es el siguiente:</p> <p>Vida útil: Hasta cinco (5) años.</p>		
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Botella de PET hasta de 5 Kg o 5 litros		
	ROTULADO	<p>La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento</p>		



N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		OBS.
	CL - I	MEJORADOR DE PAN		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN		
1	DESCRIPCIÓN:	Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en polvo fino. No debe ser amargo, exenta de acidez, libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Color y olor característico.		
2	ENVASADO	El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), peso neto, fecha de Producción y fecha de vencimiento del producto o ambas.		
3	PRESENTACIÓN	En bolsas de 5 kilogramos El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.		

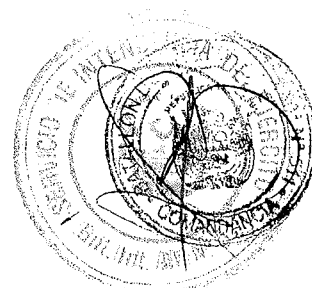
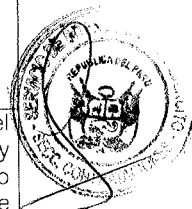




Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	SUSTANCIA DE CARNE	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles un toque especial	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
2.	CARACTERÍSTICAS	Calidad: De primera. El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños. Vida útil: hasta 12 meses	
3.	PRESENTACIÓN	Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación.	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Bolsa herméticamente sellada por 500 grs	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento	




Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
	CL - I	SUSTANCIA DE GALLINA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1.	GENERALIDADES	Caldo deshidratado de gallina en polvo, tipo instantáneo, concentrado en polvo, de calidad de primera
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO
2.	CARACTERÍSTICAS	Calidad: De primera. El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños. Vida útil: hasta 12 meses
3.	PRESENTACIÓN	Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación.
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	Bolsa herméticamente sellada por 500 grs
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	TUCO TALLARÍN	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	No deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen descomposición	
2.	CARACTERÍSTICAS	Calidad: De primera. El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños. Vida útil: hasta 18 meses	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO	
3.	PRESENTACIÓN	En sobres de 100 gr., resistente a la manipulación, transporte y almacenaje	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En sobres de 100 gr.	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento	



Nº	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	OBS.
	CL - I	VINAGRE TINTO	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES	El vinagre es un líquido miscible, con sabor agrio, proveniente de la fermentación acética del vino (mediante las bacterias Mycoderma aceti). Aunque la mayor parte de las bebidas alcohólicas son susceptibles de servir de base para la obtención del vinagre, las más utilizadas son el vino, la sidra, la cerveza y el alcohol. Sin embargo, en su función como conservante, el vinagre debe ser de buena calidad y provenir del vino blanco o del tinto	
2.	CARACTERÍSTICAS	Energía: Kcal 8 1 Proteínas: g 0,0 0,0 Grasa Total: g 0,5 0,1 Hidratos de carbono disponibles: g 0,7 0,1 Azucares totales: g 0,3 0,0 Sodio: mg 49 5	
	ACABADO	DEBERÁ INCLUIR REGISTRO SANITARIO Vida útil: mínimo 06 meses	
3.	PRESENTACIÓN	En botella de 250 ml, 500 mml o de 01 litro. Herméticamente sellado y con precinto de seguridad	
	CARACTERÍSTICAS DE ENVASE	En botella de 250 ml, 500 mml o de 1 litro.	
	ROTULADO	La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento	

