

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES INTEGRADAS

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA
N.º 04-2024-CMEA**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIEN:
CONTRATACION DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS,
TUBÉRCULOS, VERDURAS Y OTROS PARA CADETES DE
LA IE COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE**

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 Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE
RUC N° : 20167652108
Domicilio legal : CARRETERA. A PIMENTEL KM. 10 - CHICLAYO - PIMENTEL
Teléfono: : 972142415
Correo electrónico: : abastocmea@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro CONTRATACION DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS, TUBÉRCULOS, VERDURAS Y OTROS PARA CADETES DE LA IE COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE.

ÍTEM N° 01 – VIVERES SECOS, TUBERCULOS, VERDURAS Y OTROS

Nº	BIENES – PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
1	CEBADA TOSTADA	Kg.	1300
2	CHUÑO BLANCO MOLIDO	Kg.	950
3	GALLETA DE SODA	Cja*6 paq .	700
4	MAIZENA	Kg.	750
5	MANI ENTERO	Kg	350
6	SÉMOLA	Kg	680
7	SOYA	Kg.	785
8	TRIGO ENTERO	Kg.	850
9	CAFÉ MOLIDO	Kg	550
10	COCA EN POLVO	Kg.	650
11	PASTA WANTAN	Kg	700
12	CANELA ENTERA	Kg	50
13	CLAVO DE OLOR ENTERO	Kg.	40
14	COMINO MOLIDO	Kg	25
15	FLAN INSTANTANEO	Kg	1300
16	GELATINA	Kg	1350
17	GLUTAMATO MONOSÓDICO	Kg.	350
18	GUINDONES	Kg	550
19	KETCHUP	Kg.	450
20	LECHE EVAPORADA	Lata	9600
21	MANTEQUILLA CON SAL	Kg.	750
22	MAYONESA	Kg	850
23	MERMELADA	Kg.	949
24	MOSTAZA	Kg.	350
25	PASAS NEGRAS	Kg	550
26	PIMIENTA MOLIDA	Kg.	30
27	SILLAO OSCURO	Litro	850

28	VINAGRE DE VINO TINTO	Litro	550
29	YOGURT X 180 ML	Litro	6800
30	CAMOTE MORADO	Kg.	2950
31	OLLUCO	Kg.	2800
32	ACHIOTE MOLIDO	Kg.	290
33	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	Kg.	480
34	APIO	Kg	650
35	AZAFRAN	Kg	190
36	BETERRAGA	Kg.	3850
37	CAIGUA	Kg.	1650
38	CEBOLLA CHINA	Kg	820
39	CEBOLLA ROJA	Kg.	6300
40	COL CHINA	Kg	670
41	CHOCLO DESGRANADO	Kg	780
42	BROCOLI	Kg.	1820
43	CULANTRO	Kg	619
44	ESPINACA	Kg	1520
45	HUACATAY	Kg	380
46	KION FRESCO ENTERO	Kg.	240
47	LECHUGA CRIOLLA ARREPOLLADA	Uno	2650
48	NABO	Kg.	1240
49	PEREJIL	Kg	270
50	PIMIENTO AMARILLO	Kg.	340
51	PORO	Kg	780
52	ROCOTO	Kg.	120
53	TOMATE ITALIANO	Kg.	4750
54	HIERBA BUENA	Kg	181
55	ZANAHORIA	Kg.	4750
56	ZAPALLO LOCHE	Kg.	5895

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DIRECTORAL N° 000060-2024-GR. LAMB/CMEA-D el 23 de abril del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema **A 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 APLICA

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 [CONSIGNAR EL PLAZO DE LA PRIMERA ENTREGA Y DE CADA UNA DE LAS ENTREGAS DE LOS BIENES O EN EL CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO INDICAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ÍTEM I

Nº	BIENES – PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ABR	MAY	JUN	JUL
1	CEBADA TOSTADA	Kg.	1300	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes
2	CHUNO BLANCO MOLIDO	Kg.	950				
3	GALLETA DE SODA	Cja*6 paq .	700				
4	MAIZENA	Kg.	750				
5	MANI ENTERO	Kg	350				
6	SÉMOLA	Kg	680				
7	SOYA	Kg.	785				
8	TRIGO ENTERO	Kg.	850				
9	CAFÉ MOLIDO	Kg	550				
10	COCA EN POLVO	Kg.	650				
11	PASTA WANTAN	Kg	700	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
12	CANELA ENTERA	Kg	50				

13	CLAVO DE OLOR ENTERO	Kg.	40	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes
14	COMINO MOLIDO	Kg	25				
15	FLAN INSTANTANEO	Kg	1300				
16	GELATINA	Kg	1350				
17	GLUTAMATO MONOSÓDICO	Kg.	350				
18	GUINDONES	Kg	550				
19	KETCHUP	Kg.	450				
20	LECHE EVAPORADA	Lata	9600				
21	MANTEQUILLA CON SAL	Kg.	750				
22	MAYONESA	Kg	850				
23	MERMELADA	Kg.	949				
24	MOSTAZA	Kg.	350				
25	PASAS NEGRAS	Kg	550				
26	PIMIENTA MOLIDA	Kg.	30				
27	SILLAO OSCURO	Litro	850				
28	VINAGRE DE VINO TINTO	Litro	550				
29	YOGURT X 180 ML	Litro.	6800				

30	CAMOTE MORADO	Kg.	2950	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
31	OLLUCO	Kg.	2800				
32	ACHIOTE MOLIDO	Kg.	290				
33	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	Kg.	480				
34	APIO	Kg	650				
35	AZAFRAN	Kg	190				
36	BETERRAGA	Kg.	3850				
37	CAIGUA	Kg.	1650				
38	CEBOLLA CHINA	Kg	820				
39	CEBOLLA ROJA	Kg.	6300				
40	COL CHINA	Kg	670				
41	CHOCLO DESGRANADO	Kg	780				
42	BROCOLI	Kg.	1820				
43	CULANTRO	Kg	619				
44	ESPINACA	Kg	1520				

45	HUACATAY	Kg	380				
46	KION FRESCO ENTERO	Kg.	240				
47	LECHUGA CRIOLLA ARRE POLLADA	Uno	2650				
48	NABO	Kg.	1240				
49	PEREJIL	Kg	270				
50	PIMIENTO AMARILLO	Kg.	340				
51	PORO	Kg	780				
52	ROCOTO	Kg.	120				
53	TOMATE ITALIANO	Kg.	4750				
54	HIERBA BUENA	Kg	181				
55	ZANAHORIA	Kg.	4750				
56	ZAPALLO LOCHE	Kg.	5895				

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 7.00 (SIETE CON 00/100 SOLES) en la CAJA DE LA ENTIDAD – AREA DE TESORERIA.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley De Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 Ley De Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas vigentes del OSCE.
- Resolución Directoral N° 005-2007-EF/77.15
- Decreto Legislativo N.º 1341 que modifica la Ley de Contrataciones N.º 30225
- Ley N.º 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N.º 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N.º 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE. Texto Único Ordenado de la Ley N.º 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.º 007-2008-TR.
- Decreto Supremo N° 011-2011-ED – Aprueban Reglamento de las Instituciones Educativas Publicas Militares del Nivel de Educación Secundaria de la Educación Básica Regular.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Documentación adicional que el postor debe presentar tales como autorizaciones del producto, folletos, instructivos, catálogos o similares para acreditar las características y/o requisitos funcionales específicos del bien previstos en las especificaciones técnicas deben ser acreditadas por el postor.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N.º 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.

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

“El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta : 0231031251
Banco : BANCO DE LA NACION
N° CCI⁴ : 01823100023103125113

⁴ En caso de transferencia interbancaria.

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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.

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 supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. 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 SITO EN CARRETERA A PIMENTEL KM. 10 LAMBAYEQUE - CHICLAYO – PIMENTEL CON ATENCION AL DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION.

Asimismo, para la solución de controversias que puedan surgir durante la ejecución del contrato la Entidad estima que el arbitraje será institucional y resuelto por Tribunal Arbitral conformado por Tres (3) Árbitros, proponiendo a las siguientes instituciones arbitrales:

- Centro de Arbitraje del OSCE.
- Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO.

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
- Informe del funcionario responsable del DEPARTAMENTO FORMATIVO emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Factura (Original, SUNAT y copia)
- Orden de Compra (Original y copia)
- Guía de Remisión (Original y copia)
- Formato de Pago a Tesorería, si hubiera, (Original y copia)
- Deberá presentar su CCI, indicando el nombre del Banco

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

-
Dicha documentación se debe presentar en la CARRETERA A PIMENTEL KM. 10
LAMBAYEQUE - CHICLAYO – PIMENTEL CON ATENCION AL DEPARTAMIENTO DE
ADMINISTRACION.

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:
Suministro de alimentos para cadetes y personal de la IEPM "Colegio Militar Elías Aguirre".
2. FINALIDAD PÚBLICA:
El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con el suministro de Viveres secos, verduras Tubérculos y otros a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación y preparar alimentos para los cadetes y personal de nuestra Institución en base a una dieta alimentaria que permita una mejor y eficiente atención a los usuarios.
3. ANTECEDENTES
La Entidad realiza anualmente la contratación de alimentos que deben ser suministrados durante todo el año escolar (abril, mayo y junio del 2024).
4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:
Contratación de suministro de viveres secos, tubérculos, verduras y otros, para cadetes y personal de la IEPM "Colegio Militar Elías Aguirre", a partir del mes de mayo, junio y julio del 2024. (Se ha calculado por un total de 75 días)
5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS
- 5.1. Características y Condiciones:
- 5.2. Características técnicas

ITEM I: VÍVERES SECOS	
ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	1.1 CEBADA TOSTADA
CODIGO	5022110100002790
CARACTERISTICA	Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación, deberá pasar por un procesamiento de clasificado, conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, tamizado, envasado y etiquetado SE CUMPLIRA Con presentación del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	377 KG


S-15/10/276-O+
Máximo Morales Alegre
Responsable de Alimentación y salud

DENOMINACION DEL BIEN	1.2 CHUÑO BLANCO MOLIDO
CODIGO	5022130400135178
CARACTERISTICA	El chuño blanco molido es almidón de la papa deshidratada, este producto deberá ser molido, seleccionado, deberá estar completamente limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas; se cumplirá con la presentación de : REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N.º 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	366 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.3 GALLETA DE SODA
CODIGO	5018190300004014
CARACTERISTICA	Tiene perforaciones por su superficie, para permitir que el vapor escape y suba uniformemente, y por los bordes, ya que las galletas individuales se rompen en láminas mayores durante la fabricación. Tiene una textura seca y crujiente.
Calidad	Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N.º 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Peso Unitario	PAQ.
Sabor, olor y color	Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
CANTIDAD	173 PAQUETES
DENOMINACION DEL BIEN	1.4 MAIZENA
CODIGO	5022130100361188
CARACTERISTICA	El Maizena es la harina de almidón del maíz, este producto deberá ser molido, seleccionado, deberá estar completamente libre de impurezas. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N.º 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO


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

Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	239 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.5 MANI ENTERO SIN TOSTAR
CODIGO	5010171600003831
CARACTERISTICA	Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación; lo cual se cumplirá con la presentación del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, deberá contar con los procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, empacado y etiquetado; y en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	115 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.6 SEMOLA DE TRIGO
CODIGO	5022110200002860
CARACTERISTICA	<p>Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L) totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho semillas de malas hierbas y otros cereales mediante un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosidad) y se le quita casi completamente el salvado u el germen. Es conocido también como polenta.</p> <p>Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados</p> <p>Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.</p> <p>La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</p> <p>No podrá obtenerse a partir de granos, descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.</p> <p>No permitirá aquella sémola que tenga características organolépticas diferentes de las normas.</p> <p>Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado).</p> <p>Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud.</p> <p>No se permitirá aquella sémola que tenga olor rancio o en general olor diferentes al característico.</p>


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

	La sémola deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénicas - sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera.
Peso Unitario	KG
Sabor, olor y color	Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
Vida útil	Doce (12) meses
CANTIDAD	327 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.7 SOYA MOLIDA
CODIGO	5022100100004682
CARACTERISTICA	Los granos de este producto deberán ser enteros, seleccionados y de tamaño grande, deberán estar completamente secos, limpios de piedrecillas, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación, deberá pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado, los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para crédito el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	326 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.8 TRIGO ENTERO
CODIGO	5022110100002730
CARACTERISTICA	Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado. Tamaño uniforme. Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño. Libre de insectos, gorgojos, etc.


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

	<p>No debe presentar demasiado grano flotante.</p> <p>Humedad no mayor del 14%.</p> <p>Envasados en sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg. Elaborado a partir de granos, secos, limpios y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado.</p> <p>Deberá presentar los granos sueltos, sin grumos. De olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades, deberán pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, limpiado, lavado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado. los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.</p>
Calidad	<p>El trigo entero deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.</p> <p>La alcalinidad del trigo después de su elaboración deberá tener la magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.</p>
Peso Unitario	KG
Sabor y olor	Debe presentar los granos sueltos, sin grumos, de olor sano y sabor agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.
CANTIDAD	231 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.9 CAFÉ ORGANICO MOLIDO
CODIGO	5020170600350425
CARACTERISTICA	<p>El café orgánico molido, no contiene pesticidas, químicos o fertilizantes; los granos de este producto deberán ser molidos, debiéndose encontrarse libre de impurezas y sin signos de fumigación.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	135 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.10 COCOA EN POLVO
CODIGO	5016151100133578


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

CARACTERISTICA	Producto obtenido por transformación mecánica en polvo del cacao sin cascara ni germen o de la pasta de cacao, alimento deshidratado por eliminación parcial de la grasa por medios mecánicos. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color marrón claro, olor (aroma) característico sabor característico.
CANTIDAD	134 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.11 PASTA WANTAN
CODIGO	5019290200002564
CARACTERISTICA	Es una pasta fresca hecha con trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos.
Calidad	Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Peso Unitario	KG
Sabor, olor y color	Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
CANTIDAD	96 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.12 CANELA ENTERA
CODIGO	5017155000003449
CARACTERISTICAS	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno Tipo: A granel, corteza entera. Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico. DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.


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

Sabor, color y olor	Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable.
CANTIDAD	19 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.13 CLAVO DE OLOR ENTERO
CODIGO	501715500003450
CARACTERISTICAS	<p>Clavo de Olor o girofle (Caryophyllus cromaticus Syzygium aromaticum, sin Eugenia caryophyllata) son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De Primera
Peso Unitario	Kg
Color, sabor y olor	Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas cafés. Olor: aroma fuerte e impregnante y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.
CANTIDAD	13 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.14 COMINO MOLIDO
CODIGO	501715500003469
CARACTERISTICAS	<p>Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Deberán pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado y envasado, los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para crédito el cumplimiento de las especificaciones técnicas.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	17 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.15 FLAN INSTANTANEO


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

CODIGO	5019310200004392
CARACTERISTICAS	<p>Flan instantáneo en polvo.</p> <p>Tipo: A granel,</p> <p>Calidad: De 1ra olor aromático característico, color amarillento, sabor dulce.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Color amarillento, sabor dulce, olor agradable.
CANTIDAD	173 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.16 GELATINA
CODIGO	5019240100004412
CARACTERISTICAS	<p>Producto que resulta de disolver el colágeno por calor</p> <p>Tipo: de diferentes sabores</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Diferentes sabores, exento de Olores extraños.
CANTIDAD	481 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.17 GLUTAMATO MONOSODICO
CODIGO	5017155100003498
CARACTERISTICAS	<p>Producto peruano-Presentación: Sobres herméticamente cerrados.</p> <p>Tipo: nacional, granulado</p> <p>Calidad: de 1ra gránulos blancos, libre de impurezas.</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 3 meses</p>
Peso Unitario	Kg.
Calidad	De Primera libre de impurezas
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en


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

	cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de color blanco generalmente
CANTIDAD	69 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.18 GUINDON
CODIGO	5010171600003813
CARACTERISTICAS	<p>Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	135 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.19 KETCHUP
CODIGO	5017183000004514
CARACTERISTICAS	<p>es una salsa agridulce hecha de tomates, azúcar y vinagre, con condimentos y diversas especias.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Sabor, color y olor característicos.
CANTIDAD	96 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.20 LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.
CODIGO	5013170200307453
CARACTERISTICA	<p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002., mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína</p>


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

	<p>del suero de leche sometida a tal procedimiento</p> <p>Presentación bandejas de 24 Latas o 48 Latas.</p> <p>Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno.</p> <p>Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p>Peso de cada lata de 400 g</p> <p>Envases en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p>PROTEINAS 24.0 % Max.</p> <p>GRASAS MIN 30.0 % Min.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Peso Unitario	UU
Sabor, olor y color	De color blanco o crema, olor y sabor agradable ligeramente dulce.
Tipo de Alimento	Producto no perecible.
CANTIDAD	4290 UU
DENOMINACION DEL BIEN	1.21 MANTEQUILLA CON SAL
CODIGO	5013170100298815
	<p>Producto obtenido exclusivamente de crema de leche, con o sin modificaciones biológicas, su contenido de sal no debe ser mayor de 3% del peso del producto fina, sus aditivos deberán ser de acuerdos a las normas.</p> <p>Libre de acidez Max. 0.3% Grs Ac. Oleco</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
	En el proceso de compra se adquirirá la mantequilla con sal de buena calida.
Peso Unitario	Kilo
Color, sabor y olor	Sabor, color y olor característico
CANTIDAD	289 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.22 MAYONESA
CODIGO	5019310300004510
CARACTERISTICAS	Es una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite, sal y algún líquido ácido (jugo de limón o vinagre).


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

	<p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Sabor, color y olor característicos.
CANTIDAD	327 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.23 MERMELADA
CODIGO	5019240100003657
CARACTERISTICA	<p>Producto obtenido de la fresa.</p> <p>Envasado herméticamente.</p> <p>Frascos de VIDRIO DE 1 kilo.</p> <p>Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada.</p> <p>Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> <p>Certificado de calidad de empresa productora, y propietaria de registro sanitario, para el producto solicitado.</p>
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad.
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor y olor	Deberá tener color, sabor y aroma característico.
CANTIDAD	365 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.24 MOSTAZA
CODIGO	5017183000004522
CARACTERISTICAS	<p>Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses</p>


S-X61501276-O+
Máximo Morales Alegre
Responsable de Alimentación y salud

	DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Sabor, color y olor característicos.
CANTIDAD	38 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.25 PASA NEGRA
CODIGO	5010171600003817
CARACTERISTICAS	<p>Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	173 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.26 PIMIENTA MOLIDA NEGRA
CODIGO	5017155000322285
CARACTERISTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. N° 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p> <p>Deberán pasar por un procesamiento de conservación con ventilación natural, seleccionado, clasificado y envasado. los cuales deberán estar dentro del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor en la oferta, en caso de que el postor no cuente con mencionada autorización deberá presentar una carta legalizada, donde la empresa propietaria de autorización garantice que el</p>

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

	producto a internar proviene de su empresa, este requisito será necesario para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	13 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.27 SILLAO OSCURO
CODIGO	5019310300134981
CARACTERISTICAS	<p>Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas</p> <p>Tipo: sillao de soya con sal y melaza</p> <p>Calidad: de primera, olor y sabor característico.</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. Nº 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Peso Unitario	Lts.
Sabor y olor	Característico
CANTIDAD	173 Lts
DENOMINACION DEL BIEN	1.28 VINAGRE DE VINO TINTO
CODIGO	5017170700003595
CARACTERISTICAS	<p>Bebida fermentada hasta la presencia de ácido, del tipo tinto, producido de la uva con 5% de acidez, con registro sanitario vigente, envasado en botella de polietileno de 1 litro, sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación.</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. Nº 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Lts.
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños
CANTIDAD	277 Litros
DENOMINACION DEL BIEN	1.29 YOGURT
CODIGO	5019230300134598
CARACTERISTICAS	<p>Yogurt es una bebida con sabor a fresa de 180 ml.</p> <p>Registro sanitario vigente</p> <p>Fecha de vencimiento mínimo 6 meses</p> <p>DEBERA PRESENTARSE REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL – DIGESA, SEGÚN LOS ARTÍCULOS 102 Y 105 DEL D.S. Nº 007-98-SA "REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MODIFICATORIAS.</p>


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

Calidad	De primera
Peso Unitario	Lts
Sabor, color y olor	Sabor, color y olor característicos.
CANTIDAD	827 Litros

ITEM II. TUBÉRCULOS Y VERDURAS	
ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	1.1 CAMOTE MORADO
CODIGO	5040642100135148
CARACTERISTICAS	El camote Morado es la raíz comestible de género y especie Ipomoea batatas L. de la familia de las convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el camote se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá camote de primera.
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor, color y olor	Su pulpa es de color Morado y su piel de color Morado, de sabor y olor característico.
CANTIDAD	288 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.2 OLLUCO
CODIGO	5040720400135149
CARACTERISTICAS	El Olluco posee gran contenido de almidón, azúcares y proteínas. Tiene complejo B y la vitamina C con cantidades de calcio, fósforo y hierro. Tiene forma Esférica- cilíndrica
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el olluco se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá olluco de primera.
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor, color y olor	Su pulpa es de color amarillo o rojo y su piel de color amarillo, de sabor y olor característico.
CANTIDAD	327 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.3 ACHIOTE MOLIDO
CODIGO	5017155000003466
CARACTERISTICAS	Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.
Calidad	Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
Peso Unitario	De Primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	40 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO
CODIGO	5040560100135092
CARACTERISTICAS	Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.


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

Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el ají escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá ají amarillo entero fresco de primera.
Sabor, color y olor	De color anaranjado, de sabor picante y olor característico
CANTIDAD	135 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.5 APIO
CODIGO	5040270100134987
APIO	Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados de 5 unidades.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el apio se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	De color amarillo con hojas verdes, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	173 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.6 AZAFRAN
CODIGO	1217150400003475
CARACTERISTICAS	se caracteriza por su sabor amargo y su aroma; estos provienen de sus componentes químicos picrocrocina y safranal. También contiene un tinte de tipo carotenoide llamado crocín, que da a la comida un color amarillo dorado. Calidad: de primera.
Calidad	De Primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	31 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.7 BETERRAGA
CODIGO	5040701200117781
Características	Productos de primera calidad Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Categoría I - Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I
Sabor, color y olor	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
CANTIDAD	423 Kg

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

DENOMINACION DEL BIEN	1.8 CAIGUA
CODIGO	5040707100134980
Características	Es una planta herbácea que pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. Color verde fresco, limpio y sano. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	De color verde, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	135 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.9 CEBOLLA CHINA
CODIGO	5040220100134990
Características	Es una planta, cuyas raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes, cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une con la base de las demás hojas, formando un pseudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	De color verde, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	81 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.10 CEBOLLA ROJA
CODIGO	5040531200135034
Características	La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, esférica y con capas concéntricas. Deben estar entera, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Deben estar exento de plagas que afecten el aspecto general del producto. Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera.
Sabor, color y olor	Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo, en general picante.
Tipo de alimentos	Perecibles.
CANTIDAD	1000 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.11 COL CHINA
CODIGO	5040300300135035
Características	Es una planta de más o menos alargados, con hojas verticales, irregularmente dentadas, y con los nervios muy marcados. El peciolo de la hoja es ancho y de color blanquecino.


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

Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	se caracteriza por hojas grandes de color verde oscuro y bordes lisos, que se estrechan hasta finalizar en un peciolo estrecho de color blanco, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	58 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.12 CHOCLO DESGRANADO
CODIGO	5022110100002763
Características	Gramínea de origen vegetal, los granos de forma tipo cuadrada y de color blanco pegados en una mazorca los cuales se encuentran al estado inmaduro o lechoso de alto contenido de almidón, Dicho producto se utiliza como plato principal o como acompañante en diferentes comidas.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá choclo desgranado de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	se caracteriza por no tener sabor hasta el momento del cocido, de color blanco lechoso e inodoro.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	212 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.13 BROCOLI
CODIGO	5040200100135024
Características	Verdura la cual está conformado por la unión de un grupo de tallo de diferentes dimensiones de color verde claro teniendo en su parte superior unas bolitas que en su conjunto forman un cuerpo muy suave de manera ovalada de color verde oscuro.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	No presente un sabor, de color verde e inodoro
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	135 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.14 CULANTRO
CODIGO	5017154800004727
CARACTERISTICA	Características: fresco, limpio, hojas verdes y grandes. Presentación: en atados
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde y de sabor y olor característico
CANTIDAD	115 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.15 ESPINACA
CODIGO	5040620100134996
CARACTERISTICA	La espinaca es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las quenopodiáceas. La espinaca presenta un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, no elegir espinacas cuyas hojas estén ásperas, tengan el tallo fibroso o cuyo color haya perdido intensidad.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde oscuro brillante de sabor y olor característico


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

CANTIDAD	96 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.16 HUACATAY
CODIGO	5017154800004731
CARACTERISTICA	Es una hierba andina de aroma penetrante, tiene hojas lanceoladas, dentadas.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde brillante, de sabor intenso y olor característico
CANTIDAD	42 kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.17 KION FRESCO ENTERO
CODIGO	5040703000241120
CARACTERISTICA	Los tallos subterráneos de esta hierba son sus raíces o rizomas. Esta es la parte que se aprovecha, porque es allí donde se encuentran los nutrientes. Es marrón por fuera y blanco-amarillento por dentro, con una curiosa forma de mano regordeta.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color blanco en su interior, de sabor picante y olor característico
CANTIDAD	73 kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.18 LECHUGA CRIOLLA REPOLLADA
CODIGO	5040461400135081
CARACTERISTICA	Lechuga criolla, la que más se consume, y se caracteriza por tener hojas de bordes lisos, las nervaduras más marcadas y empolladuras en los costados de las hojas, que la hace más crujiente que otras.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde, de sabor y olor característico
CANTIDAD	96 UU
DENOMINACION DEL BIEN	1.19 NABO
CODIGO	5040660100135180
CARACTERISTICA	Es la raíz de la planta del mismo nombre. Perteneciente al mismo género botánico que las coles y se consume como hortaliza. Las raíces de las distintas variedades pueden presentar tamaños, formas y colores variables. forma redondeada, aplanada o cilíndrica.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color blanco, de sabor y olor característico
CANTIDAD	42 kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.20 PEREJIL
CODIGO	5017154800004734
CARACTERISTICA	Características: fresco, limpio, hojas verdes y grandes. Presentación: en atados
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.


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

Sabor, color y olor	De color verde y de sabor y olor característico
CANTIDAD	58 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.21 PIMIENTO AMARILLO
CODIGO	5040563100135135
CARACTERISTICA	Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color amarillo. Productos que tengan madurez inicial. El fruto generalmente es amarillo. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color amarillo, de sabor y olor característico
CANTIDAD	81 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.22 PORO
CODIGO	5040440100134993
CARACTERISTICA	Producto de primera calidad limpio y fresco. Hojas verdes de primera calidad Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla.
Calidad	De primera.
Peso Unitario	Kilogramo
Color, Sabor y olor	De color blanco con hojas verdes, olor y sabor característico, de textura firme.
CANTIDAD	135 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.23 ROCOTO
CODIGO	5040563100135040
CARACTERISTICA	Producto de primera calidad limpio y fresco. Pertenece a la familia Solanáceas, el fruto del rocoto puede ser rojo, amarillo o marrón, y se distingue de los otros ajíes por contener semillas de color negro. Tiene un sabor picante, aunque también ligeramente dulzón. Contiene un principio activo llamado capsaicina, que brinda múltiples beneficios para la salud.
Calidad	De primera.
Peso Unitario	Kilogramo
Color, Sabor y olor	De color rojo, olor característico y sabor picante.
CANTIDAD	13 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.24 TOMATE ITALIANO
CODIGO	5040651700135095
CARACTERISTICA	Producto de primera calidad presentación completamente limpio, fresco, entero y sano sin hojas. Grado de madurez optimo, adecuado y comercial.


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

	Presentación: debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.
Calidad	De primera
Peso unitario	Kilogramo
Sabor, color y o	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico.
CANTIDAD	500 kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.25 HIERBA BUENA
CODIGO	501715480004729
CARACTERISTICA	Es una hierba de aroma penetrante, Las hojas son pecioladas, ovales, redondeadas por su base, más o menos vellosas por ambos lados.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde brillante, de sabor intenso y olor fresco e intenso.
CANTIDAD	58 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.26 ZANAHORIA
CODIGO	5040250400135168
CARACTERISTICA	Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color de piel y comida anaranjado de olor y sabor característico.
CANTIDAD	692 Kg
DENOMINACION DEL BIEN	1.27 ZAPALLO LOCHE
CODIGO	5040672200135021
CARACTERISTICA	Productos de primera calidad. son de color amarillo oro intenso, carnosos y, cuando se cuecen, tienen una textura suave y amable. Importante para el ser humano, el zapallo loche es un insumo peruano con alta cantidad de vitaminas y minerales, ayuda a fortalecer el sistema inmunológico.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color amarillo oro intenso, de olor y sabor característico.
CANTIDAD	231kg

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

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

5.4. Impacto Ambiental

No corresponde

5.5. Condiciones de Operación

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

5.6. Embalaje y rotulado


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

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con el transporte adecuado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. N.º 007-98-SA, con los requisitos siguientes:

- Transporte en vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.
- Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento, por lo que se garantizara mediante el Informe de Inspección Técnica de Inspección de Almacenamiento (Higiénico Sanitario de los Almacenes), conteniendo la máxima puntuación emitido por un laboratorio acreditado ante Inacal.
- Los envases de los productos deberán satisfacer las condiciones de higiene, ventilación y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos, deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo. Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe desprenderse, ni borrarse con el rozamiento y el manipuleo.

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

Los envases serán de la siguiente manera:

SUB ITEM	ARTICULOS	ÍTEM I - CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1.1	CEBADA TOSTADA	<p>Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cocoa.</p> <p>Rotulado</p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto indicando la clase y variedad • Marca • Registro sanitario • Peso bruto, peso neto • Fecha de producción • Fecha límite del consumo. • Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. • País de origen.
1.2	CHUÑO BLANCO MOLIDO	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Forma en que se presenta. • Peso del producto envasado. • Nombre, razón social y dirección del fabricante. • Fecha de producción y fecha de vencimiento. • Número del Registro Sanitario. <p>Condiciones de conservación.</p>
1.3	GALLETA DE SODA	<p>Presentación: paquete x 12 UU</p> <p>Tipo: sobres de 26 grs c/u</p>

		De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.
1.4	MAIZENA	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. Condiciones de conservación.
1.5	MANI ENTERO SIN TOSTAR	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. Condiciones de conservación.
1.6	SEMOLA DE TRIGO	<p>Sacos de tocuyo (material de tela tejida, polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multipliego Kraft, de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los en los artículos 118º y 119º del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p>Rotulado</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Sistema de identificación del lote de producción. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. Condiciones de conservación. <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de</p>

		estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.
1.7	SOYA MOLIDA	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. <p>Condiciones de conservación.</p>
1.8	TRIGO ENTERO	<p>El trigo, deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción.</p> <p>Rotulado</p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Contenido neto aproximado, 50 kilogramos. Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA Sistema de identificación Fecha de envasado y fecha de vencimiento. <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p>
1.9	CAFÉ ORGANICO MOLIDO	<p>Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que debe cumplir con lo establecido en los artículos 118º y 119º del DS N° 007-97-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas".</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Forma en que se presenta. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Fecha de producción y fecha de vencimiento. Número del Registro Sanitario. <p>Condiciones de conservación.</p>
1.10	COCOA EN POLVO	<p>Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cocoa.</p> <p>Rotulado</p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto indicando la clase y variedad Marca Registro sanitario Peso bruto, peso neto Fecha de producción Fecha límite del consumo. Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. <p>País de origen.</p>
1.11	PASTA WANTAN	<p>Presentación: paquete x 500 gr</p> <p>Tipo: Cada paquete de 50 uu</p> <p>De acuerdo con el Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.</p>
1.12	CANELA ENTERA	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno</p> <p>Tipo: A granel, corteza entera.</p> <p>Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico</p> <p>De acuerdo con el registro sanitario vigente</p> <p>De primera</p> <p>Kg.</p> <p>Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable.</p>
1.13	CLAVO DE OLOR ENTERO	<p>Clavo de Olor o girofle (<i>Caryophyllus aromaticus</i> <i>Syzygium aromaticum</i>, sin <i>Eugenia caryophyllata</i>) son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia <i>Myrtaceae</i>) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.</p> <p>De acuerdo al registro sanitario vigente.</p> <p>Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas cafés. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.</p>
1.14	COMINO MOLIDO	<p>Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p>
1.15	FLAN INSTANTANEO	<p>Sobres herméticamente cerrados y con precinto de seguridad.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p>
1.16	GELATINA	<p>Sobres herméticamente cerrados y con precinto de seguridad.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p>
1.17	GLUTAMATO MONOSODICO	<p>Sobres herméticamente cerrado tipo nacional.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p>

1.18	GUINDON	<p>Presentación: Bolsas de papel o polietileno.</p> <p>Tipo: Deshidratado, sin pepas</p> <p>Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente</p> <p>De primera</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños.</p>
1.19	KETCHUP	<p>Envasado herméticamente de 1 kilo.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
1.20	LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX	<p>Envases primarios en latas de forma cilíndrica con capacidad de 400 grs. El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación dando cumplimiento a lo establecido en los artículos 118 y 119 del D.S.007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</p> <p>Deberá tener inscrito la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite e consumo del producto.</p>
1.21	MANTEQUILLA CON SAL	<p>Presentación: Cajas de cartón por 10 kg.</p> <p>Rotulado</p> <p>Debidamente rotulado y etiquetado.</p>
1.22	MAYONESA	<p>Envasado herméticamente de 1 kilo.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
1.23	MERMELADA	<p>Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
1.24	MOSTAZA	<p>Envasado herméticamente de 1 kilo.</p> <p>Rotulado</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento.</p>

		Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
1.25	PASA NEGRA	Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños De acuerdo al Registro sanitario vigente De primera Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
1.26	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
1.27	SILLAO OSCURO	Nombre del producto. Contenido neto aproximado, en Lts. Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. Sistema de identificación Fecha de envasado y fecha de vencimiento. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
1.28	VINAGRE DE VINO TINTO	Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
1.29	YOGURT	Envasado herméticamente, paquete de 24 uu x Frascos de 180 ml. Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
1.30	CAMOTE MORADO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

		Presentación: Sacos de polietileno por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.
1.31	OLLUCO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: Sacos de polietileno por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.</p>
1.32	ACHIOTE MOLIDO	<p>Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA</p>
1.33	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
1.34	APIO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: Atados de 5 a 7 unidades de tamaño grande y uniforme</p>
1.35	AZAFRAN	<p>Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA</p>
1.36	BETERRAGA	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.</p>
1.37	CAIGUA	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.</p>

1.38	CEBOLLA CHINA	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación en atados de 1 kilo, limpio.</p>
1.39	CEBOLLA ROJA	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.</p>
1.40	COL CHINA	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación en atados de 1 kilo, limpio.</p>
1.41	CHOCLO DESGRANADO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser en bolsa de polipropileno transparente cerrado herméticamente y/o bolsa de polipropileno oscura con orejas (nombre común chequeras) y que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación en atados de 1 kilo, limpio.</p>
1.42	BROCOLI	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser en bolsa de polipropileno transparente y/o bolsa de polipropileno oscura con orejas (nombre común chequeras) y que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación en atados de 1 kilo, limpio..</p>
1.43	CULANTRO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación en atados de 1 kilo, limpio.</p>
1.44	ESPINACA	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de</p>

		<p>rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación en atados de 1 kilo, limpio.</p>
1.45	HUACATAY	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación en atados de 1 kilo, limpio.</p>
1.46	KION FRESCO ENTERO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.</p>
1.47	LECHUGA CRIOLLA REPOLLADA	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p>
1.48	NABO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación: Sacos de yute por 50 Kg., limpios que la proteja de la contaminación externa y que asegure la conservación del producto, sin magulladuras ni rasgos verduzcos, olores extraños.</p>
1.49	PEREJIL	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p>Presentación en atados de 1 kilo, limpio.</p>
1.50	PIMIENTO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p>
1.51	PORO	<p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de</p>

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

5.1. Modalidad de ejecución contractual

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

5.2. Transporte y Seguros

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

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

5.3. Garantía comercial

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

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

ÍTEM I

ITEM	SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
1		VIVERES FRESCOS Y SECOS			
	1.1	CEBADA TOSTADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.2	CHUÑO BLANCO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.3	GALLETA DE SODA	Cja*6paq	45 DIAS	2 DIAS
	1.4	MAIZENA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.5	MANI ENTERO SIN TOSTAR	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.6	HOJUELA SOLO DE QUINUA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.7	SOYA MOLIDA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.8	TRIGO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.9	CAFÉ ORGANICO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.10	COCOA EN POLVO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.11	PASTA WANTAN	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.12	CANELA ENTERA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.13	CLAVO DE OLORE ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS

	1.14	COMINO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.15	FLAN INSTANTANEO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.16	GELATINA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.17	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.18	GUINDON	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.19	KETCHUP	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.20	LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX	LATA	45 DIAS	2 DIAS
	1.21	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.22	MAYONESA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.23	MERMELADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.24	MOSTAZA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.25	PASA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.26	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.27	SILLAO OSCURO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
	1.28	VINAGRE DE VINO TINTO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.29	YOGURT	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.30	CAMOTE MORADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.31	OLLUCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.32	ACHIOTE MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.33	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.34	APIO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.35	AZAFRAN	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.36	BETERRAGA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.37	CAIGUA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.38	CEBOLLA CHINA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.39	CEBOLLA ROJA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.40	COL CHINA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.41	CHOCLO DESGRANADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.42	BROCOLI	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.43	CULANTRO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.44	ESPINACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.45	HUACATAY	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.46	KION FRESCO ENTERO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.47	LECHUGA CRIOLLA ARREPOLLADA	UNIDAD	7 DIAS	1 DIA

	1.48	NABO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.49	PEREJIL	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.50	PIMIENTO AMARILLO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.51	PORO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.52	ROCOTO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.53	TOMATE ITALIANO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	1.54	HIERBA BUENA	KILO	7 DIAS	2 DIAS
	1.55	ZANAHORIA	KILO	7 DIAS	2 DIAS
	1.56	ZAPALLO LOCHE	KILO	7 DIAS	1 DIA

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

Calidad

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso Primario, acompañado de la verificación y supervisión de las autoridades competentes, que es el SENASA de acuerdo con el ítem.

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

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

5.4. Disponibilidad de servicios y repuestos

No corresponde

5.5. Prestaciones accesorias a la prestación principal

5.5.1. Mantenimiento preventivo

No corresponde

5.5.2. Soporte técnico

No corresponde

5.5.3. Capacitación y/o entrenamiento

No corresponde

5.6. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.6.1. Lugar

- El Contratista internará los productos de acuerdo a las cantidades y especificaciones de las Órdenes de Compras emitidas, en el Almacén de Alimentos de la IEPM C.M. Elías Aguirre sito en Carretera a Pimentel km 10, en los siguientes horarios de lunes a viernes de 06:00 a 13:30 y de 16:00 a

18:00 horas, de acuerdo al Cronograma de entregas y los requerimientos del Oficial de Rancho. Se solicita el acta de inspección del vehículo de transporte en cumplimiento a lo establecido en la guía para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos contenida en la guía de buenas prácticas de producción e higiene aprobadas mediante Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo N°17 del Decreto Supremo N°004-2011-AG.

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

- **Alimentos Perecibles o Frescos:** A razón de dos (2) veces por semana, a partir del día siguiente de la firma del contrato. **Como requisito mínimo se considera una vida útil de 02 días.**

5.6.2. Plazo

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

ÍTEM I

Nº	BIENES – PRODUCTOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ABR	MAY	JUN	JUL
1	CEBADA TOSTADA	Kg.	1300	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes
2	CHUÑO BLANCO MOLIDO	Kg.	950				
3	GALLETA DE SODA	Cja*6 paq .	700				
4	MAIZENA	Kg.	750				
5	MANI ENTERO	Kg	350				
6	SÉMOLA	Kg	680				
7	SOYA	Kg.	785				
8	TRIGO ENTERO	Kg.	850				
9	CAFÉ MOLIDO	Kg	550				
10	COCA EN POLVO	Kg.	650	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
11	PASTA WANTAN	Kg	700				
12	CANELA ENTERA	Kg	50				
13	CLAVO DE OLOR ENTERO	Kg.	40				
14	COMINO MOLIDO	Kg	25				
15	FLAN INSTANTANEO	Kg	1300				
16	GELATINA	Kg	1350				
17	GLUTAMATO MONOSÓDICO	Kg.	350				
18	GUINDONES	Kg	550				

19	KETCHUP	Kg.	450				
20	LECHE EVAPORADA	Lata	9600				
21	MANTEQUILLA CON SAL	Kg.	750				
22	MAYONESA	Kg	850				
23	MERMELADA	Kg.	949				
24	MOSTAZA	Kg.	350				
25	PASAS NEGRAS	Kg	550				
26	PIMIENTA MOLIDA	Kg.	30				
27	SILLAO OSCURO	Litro	850				
28	VINAGRE DE VINO TINTO	Litro	550				
29	YOGURT X 180 ML	Litro.	6800				
30	CAMOTE MORADO	Kg.	2950				
31	OLLUCO	Kg.	2800				
32	ACHIOTE MOLIDO	Kg.	290				
33	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	Kg.	480				
34	APIO	Kg	650				
35	AZAFRAN	Kg	190				
36	BETERRAGA	Kg.	3850				
37	CAIGUA	Kg.	1650				
38	CEBOLLA CHINA	Kg	820	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes	2 veces al mes
39	CEBOLLA ROJA	Kg.	6300	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom	Lun a dom
40	COL CHINA	Kg	670				
41	CHOCLO DESGRANADO	Kg	780				
42	BROCOLI	Kg.	1820				
43	CULANTRO	Kg	619				
44	ESPINACA	Kg	1520				
45	HUACATAY	Kg	380				
46	KION FRESCO ENTERO	Kg.	240				
47	LECHUGA CRIOLLA ARREPOLLADA	Uno	2650				
48	NABO	Kg.	1240				
49	PEREJIL	Kg	270				
50	PIMIENTO AMARILLO	Kg.	340				

51	PORO	Kg	780				
52	ROCOTO	Kg.	120				
53	TOMATE ITALIANO	Kg.	4750				
54	HIERBA BUENA	Kg	181				
55	ZANAHORIA	Kg.	4750				
56	ZAPALLO LOCHE	Kg.	5895				

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

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

1. Requisitos y recursos del proveedor

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

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

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

Requisitos:

Los postores deberán cumplir con algunas exigencias que serán contempladas en el requisito de Habilitación:

ITEM N°1: VIVERES SECOS, TUBERCULOS, VERDURAS Y OTROS

- Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Con Presentación del certificado en la oferta a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Licencia de funcionamiento, emitida por municipalidad, con el jiro correspondiente para la venta de alimentos.
- El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario o copia simple del Registro Sanitario de la página web de la DIGESA, de los sub-ítems componentes del ítem o de todos ellos que lo conforman, ofertados por el postor, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases, cuando corresponda. Se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermediarias presenten el Registro sanitario del producto a nombre del fabricante, para sub ítems chuño inglés, galleta soda, Maizena, sémola, café molido, cocoa, pasta wantán, flan instantáneo, gelatina, guindones, ketchup, leche evaporada, mantequilla con sal, mayonesa, mermelada, mostaza, pasas, sillao, vinagre y yogurt.
- Para sub ítem CEBADA TOSTADA, TRIGO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de clasificado, conservación con ventilación natural, seleccionado, limpiado, lavado, tamizado, envasado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.

- Para sub ítem MANI ENTERO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, seleccionado, lavado, empacado y etiquetado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem SOYA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, seleccionado, lavado, envasado y etiquetado, seleccionado, lavado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem COMINO MOLIDO, PIMIENTA MOLIDA NEGRA: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, seleccionado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítem CANELA ENTERA, CLAVO DE OLORES ENTERO: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, seleccionado, etiquetado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Certificación de Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles y no perecibles consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Con Presentación del certificado en la oferta a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Licencia de funcionamiento, emitida por municipalidad, con el jiro correspondiente para la venta de alimentos.
- Para sub ítems CAMOTE MORADO, AJI AMARILLO ENTERO, APIO, BETERRAGA, CAIGUA, CEBOLLA ROJA, COL CHINA, CHOCLO, BROCOLI, CULANTRO, ESPINACA, LECHUGA CRIOLLA, NABO, PIMIENTO AMARILLO, PORO, TOMATE ITALIANO, ZANAHORIA, ZAPALLO LOCHE: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, seleccionado, etiquetado y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítems OLLUCO, HUACATAY, HIERBA BUENA,: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, lavado, lavado y seleccionado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítems ACHIOTE MOLIDO, AZAFRAN Y KION FRESCO,: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural y envasado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.
- Para sub ítems CEBOLLA CHINA, PEREJIL Y ROCOTO,: Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, la cual deberá contar con el procesamiento de seleccionado, de acuerdo al DS. N° 004-2014-ag; a nombre del postor, en caso de consorcio bastara que uno de los consorciados cuente con mencionada autorización.

2. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.1 Otras obligaciones

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

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

7.2 Adelantos

La Entidad no entrega adelanto.

7.3 Subcontratación

No corresponde

7.4 Confidencialidad

No corresponde

7.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

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

7.6 Conformidad de los bienes

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

- a) Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra.
- b) Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
- c) En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
- d) De no ser encontrado conforme el producto el representante del Almacén de Alimentos (Oficial de Rancho) procederá a informar a la Unidad de Abastecimientos y ésta notificará al contratista para que recoja el producto observado y lo cambie por otro lote que cumpla con los requerimientos técnicos solicitados, dentro del plazo máximo de 2 días calendario, contados a partir del día siguiente de recibida la notificación. En este caso se suspenderá el procedimiento de aplicación de penalidades y en caso de incumplir el contratista con el cambio del lote observado dentro del plazo otorgado, se considerará la aplicación de las penalidades desde el día siguiente a aquel en que el contratista estuvo obligado a cumplir con la entrega.
- e) Los documentos que deben ser devueltos al contratista con posterioridad a la Recepción y Conformidad para efectos de su solicitud de pago de facturas, son los siguientes:
 - Guía de Remisión (Destinatario + SUNAT) debidamente firmada y sellada.
 - La Orden de Compra (el original) deberá ser firmada por el representante del Almacén de Alimentos (Oficial de Rancho)

7.7 Forma de pago

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía

y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora 301 Colegio militar “Elías Aguirre”.

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

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

7.8 Fórmulas de reajuste

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno desde la fecha de suscripción del Contrato hasta la entrega total de los bienes, salvo que exista una variación del Índice de Precios al Consumidor que, establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI correspondiente al mes en que debe efectuarse el pago, al amparo del art. 38 del Reglamento de la LCE. y debido a la inestabilidad económica que vive el país por pandemia del COVID 19, Sin embargo, la entidad por ningún motivo se verá afectada en las necesidades que solicita.

7.9 Responsabilidad por vicios ocultos

Definir si corresponde.

REQUISITOS DE CALIFICACION

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 300 000 .00 TRESCIENTOS MIL CON 00/100 NUEVOS SOLES, MONTO QUE NO PODRÁ SER MAYOR A TRES (3) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN DEL ÍTEM], por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes [VIVERES SECOS, TUBERCULOS Y VERDURAS]. En el caso declaren tener condición de MICRO y PEQUEÑA EMPRESA, se acredita una experiencia de: S/ 27 000.00 (VEINTISIETE MIL CON 00/100 NUEVO SOLES).</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 servicios, 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 pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p>

¹⁰ 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”.

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

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada 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 una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios 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 servicios 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

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *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 P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">80 puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	20 puntos
D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹¹	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <p><i>Advertencia</i> <i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".</i></p>	<p>De 61 a 90 días, 20 puntos</p> <p>De 46 a 60 días, 10 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

¹¹ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de CONTRATACION DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS, TUBÉRCULOS, VERDURAS Y OTROS PARA CADETES DE LA IE COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE, 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°04-2024-CMEA/CS** para la contratación de CONTRATACION DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS, TUBÉRCULOS, VERDURAS Y OTROS PARA CADETES DE LA IE COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE, 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 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS, TUBÉRCULOS, VERDURAS Y OTROS PARA CADETES DE LA IE COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE.

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 SOLES, 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

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

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La 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 DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de

corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE 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. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes

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).

lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

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

ANEXOS

ANEXO N.º 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N.º 04-2024-CMEA/CS

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.

Pimentel , _____

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

Importante

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

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.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2024-CMEA/CS

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.

Pimentel , _____

.....
**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
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2024-CMEA/CS
Presente.-

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

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

Pimentel , _____

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2024-CMEA/CS

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 la CONTRATACION DE SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS, TUBÉRCULOS, VERDURAS Y OTROS PARA CADETES DE LA IE COLEGIO MILITAR ELIAS AGUIRRE, 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.

Pimentel , _____

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2024-CMEA/CS

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.

Pimentel , _____

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2024-CMEA/CS

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° 04-2024-CMEA/CS**.

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]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

Pimentel , _____

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.

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

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2024-CMEA/CS

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

Pimentel , _____

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

Importante para la Entidad

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

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2024-CMEA/CS

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.

Pimentel , _____

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

Importante para la Entidad

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

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 04-2024-CMEA/CS

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

Pimentel , _____

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

Importante

Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 04-2024-CMEA/CS
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
4										

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

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

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

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

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

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

Pimentel , _____

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 04-2024-CMEA/CS

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.

Pimentel , _____

.....
**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 Nº 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 04-2024-CMEA/CS

Presente.-

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

Pimentel , _____

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

Importante

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

ANEXO Nº 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 04-2024-CMEA/CS

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] Nº [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.

Pimentel , _____

.....
**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.