



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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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



**MINISTERIO DE DEFENSA
EJERCITO PERUANO
UO/0770 - CA CGE**



**BASES INTEGRADAS
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029 -2023-EP/UE 0770**

[1RA CONVOCATORIA]

**ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR QUE
PRESTA SERVICIO EN EL CGE AF-2023**



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.mp.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.*

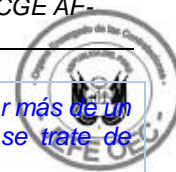
1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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>



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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la

admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación, rechazo y el otorgamiento de la buena pro.



1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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



Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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



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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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



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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJÉRCITO PERUANO
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : AV. PASEO DEL BOSQUE N° 740 - SAN BORJA
Teléfono: : 317-1700
Correo electrónico: : ocadelog2020@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto adquisición de víveres para la cocción de alimentos para el personal militar que presta servicio en el CGE AF-2023

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **Resolución de la Oficina Administrativa N° 168 -2023 OA-CGE/SECC ABASTO/M/t-1(c)** del 24 de agosto de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO) de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0770.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Sin Modalidad.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

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 dos (2) días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Se precisa a mayor detalle el referido plazo de entrega, asimismo, se incluye el plazo de ejecución contractual y el cronograma de internamiento, de la siguiente manera:

PLAZO DE ENTREGA: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de dos (2) días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación. Efectivizándose para la primera entrega, con la suscripción del contrato y notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento; y para las siguientes entregas con la notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento.

PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL: Los bienes requeridos cubrirán un periodo de abastecimiento de tres (03) meses, computado desde la suscripción del Contrato y la notificación de la Orden de Compra – Guía de Internamiento, o hasta agotar el monto total contratado, lo que ocurra primero.

CRONOGRAMA DE ENTREGA:

OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
35%	35%	30%	100%

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, en forma gratuita

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA”
- Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas”
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el “Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos”
- Decreto Legislativo N° 1290, “Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas”



- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, “Aprueban Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios”
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.
- Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria.
- Resolución Directoral N° 0058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA “Aprueban Guías de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias”
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos"
- Normas Técnicas Peruanas

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

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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.

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

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/>



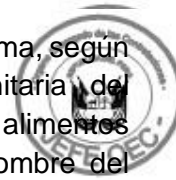
en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

- e) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del establecimiento del postor (en caso de consorcios, de los establecimientos de todos sus integrantes), en el cual se certifique haber realizado actividades de desinsectación, desratización y desinfección. Todo ello, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos requeridos y evitar la contaminación cruzada de los mismos.
- f) Programa de limpieza y desinfección del lugar donde se almacena el producto, así como del vehículo que transportará el mismo a la Entidad, el cual deberá tener en cuenta, de ser el caso, el manejo o empleo de sustancias y/o productos que se consideren peligrosos para la salud, de conformidad a lo establecido en la Ley General de Salud y normas emitidas por la Autoridad de Salud correspondiente. Dicho programa debe encontrarse firmado por el postor, y deberá contener como mínimo, los objetivos, alcance, responsables, herramientas, materiales, sustancias químicas (desinfectantes y plaguicidas autorizados), sus concentraciones, uso, la frecuencia, control, verificación y registros; de tal manera que nuestra Entidad pueda tener la seguridad de que los bienes alimenticios solicitados serán depositados en ambientes idóneos y que no contaminen el producto. En caso el postor sea comercializador que no almacene el producto, deberá presentar una declaración jurada indicando dicha condición.

El postor podrá presentar el Certificado de Inspección Higiénico Sanitario por un laboratorio acreditado ante el INACAL del almacén y/o del vehículo, en defecto del Programa de limpieza y desinfección del lugar donde se almacena el producto así como del vehículo que transportará el mismo a la Entidad, referido previamente.

En caso el postor sea titular de las autorizaciones expedidas por el SENASA, NO deberá presentar el Plan de Limpieza y Desinfección del almacén.

- g) Declaración Jurada en la que el postor garantice que el transporte de los productos se realizará en vehículos sometidos a limpieza y desinfección así como desodorización, si fuese necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto, ello a fin de garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 76° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-98-SA, y evitar la contaminación cruzada de los productos.
- h) Indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación, y en el caso de la levadura seca para panificación, además deberá indicar la forma de almacenamiento del producto. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas:
 - **Para Víveres Secos** (Sémola, leche evaporada, harina de habas, levadura seca para pan, manteca vegetal para pan, mermelada de frutas, margarina, aceituna negra, queso fresco y Jamonada), dispondrán de registro sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y prestación solicitada en las especificaciones técnicas de las bases. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para los productos antes mencionados EN EL CASO DEL PRODUCTO (Trigo pelado, hierbas aromáticas y semillas), dispondrá de un certificado de autorización Sanitaria del establecimiento que



realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA lima, según el art. 33° DS N° 004-2011-AG, la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgados por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso de documento. El producto trigo pelado debe indicar como operaciones mínimas obligatorias: clasificado, envasado, seleccionado y pelado, en el caso de hierbas aromáticas deberá indicar como operaciones mínimas obligatorias clasificado, envasado, seleccionado.

- **Para Viveres Frescos** (Carne de pavo entero s/menudencia), dispondrán con la autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N° 004-2011-AG, emitido por SENASA lima Este producto debe indicar como operaciones mínimas obligatorias: cortado, refrigerado, envasado.
 - **Para frutas y verduras diversas:** (Piña, cebolla roja, poro, betarraga, nabo, lechuga, rabanito, pepino, espinaca, alverjita, cebolla china, pimentón, ají amarillo, apio, tomate, zanahoria, camote morado), dispondrá de un certificado de autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA lima, según el art. 33° DS N° 004-2011-AG, la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgados por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso de documento. Estos productos deben indicar como operaciones mínimas obligatorias: clasificado, envasado, limpiado, seleccionado
 - **Para condimentos y especerías:** (pimienta, comino, palillo, achiote, hongos y laurel, orégano, albahaca, canela, maní, culantro, kion, ají panca, perejil, azafrán, dispondrá de un certificado de autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA lima, según el art. 33° DS N° 004-2011-AG, la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgados por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso ,(chancaca), (Vinagre, sillao, mostaza, Glutamato Monosódico) contara con su registro sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del registro.
- i) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
 - j) 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)**

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.



- k) 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 Discapacidad⁵.
- 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 : 0000292036
Banco : De la nación
N° CCI : 01800000000029203601

”

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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



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

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 – PIDE⁶ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.
- k) **Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente del achote molido, harina de chuño, galleta de soda, refrescos instantáneos, sillao, sustancia de carne, sustancia de gallina, tuco tallarin, vinagre tinto y ajos molidos. Se verificará que dicha certificación comprenda al producto. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".**

Importante

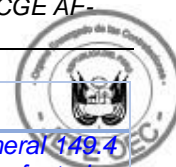
- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del 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,*

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



Importante

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

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.
- 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 documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento debe presentar la documentación requerida en Negociado de Contrataciones de la Sección de Abastecimiento de la Oficina Administrativa - CGE, sito en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja, en el horario de 08:00 a 16:00 hrs.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Copia de la Guía de Remisión de los productos internados.

Dicha documentación se debe presentar en Negociado de Contrataciones de la Sección de Abastecimiento de la Oficina Administrativa - CGE, sito en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja, en el horario de 08:00 a 16:00 hrs.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COGAE
OA-CGE
SECC ALMTO
JUL 2023

**“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE
VÍVERES PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL QUE LABORA LA
SECRETARÍA GENERAL DEL CGE, PERSONAL QUE REALIZAN
DIFERENTES SERVICIOS EN EL CGE Y CASA BLANCA
PARA EL AF-2023”**

1. AREA USUARIA.

OFICINA ADMINISTRATIVA DEL CGE.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de Alimentos para el personal militar profesional labora en la Secretaría General del CGE y personal militar que realizan diferentes servicios en el CG y Casa Blanca asimismo personal de seguridad y protección del Comandante General del Ejército.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso de selección tiene por finalidad el abastecimiento de víveres secos y víveres frescos para la cocción de alimentos para el personal militar profesional labora en la Secretaría General del CGE y personal militar que realizan diferentes servicios en el CGE y Casa Blanca.

4. ANTECEDENTES

La dependencia, tiene su instalación ubicada en el distrito de San Borja, la cual se encarga de administrar el abastecimiento de los víveres secos y víveres frescos para el personal militar profesional que labora en la Secretaría General del CGE y personal militar que realizan diferentes servicios en el CGE y Casa Blanca, parte del bienestar del personal militar, por lo que es necesario la adquisición de alimentos para consumo Humano.

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Adquirir alimentos para el personal militar profesional que labora en la Secretaría General del CGE y personal militar que realizan diferentes servicios en el CGE y Casa Blanca, a fin de cumplir las disposiciones del Escalón superior, brindado la seguridad del CGE y del Comandante General del Ejército.

Objetivo Específico:

Abastecer de Alimentos para el personal militar profesional que labora en la Secretaría General del CGE y personal militar que realizan diferentes servicios en el CGE y Casa Blanca, para mantener la seguridad del CGE y del Comandante General del Ejército.

**6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR:****6.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES (VIVERES FRESCOS, SECOS E INSUMOS PARA PANIFICACIÓN)**

N°	DESCRIPCION DE ARTICULO	U/MM	CANTIDAD	OBS
VIVERES SECOS				
1	SEMOLA	KG	254.250	
2	LECHE EVAPORADA	KG	653.786	
3	TRIGO PELADO	KG	145.286	
4	HARINA DE HABAS /ALVERJAS	KG	339.000	
5	LEVADURA SECA PARA PAN	KG	10.170	
6	MANTECA VEGETAL PARA PAN	KG	101.700	
7	MERMELADA DE FRUTAS	KG	48.429	
8	MARGARINA	KG	24.214	
9	ACEITUNA NEGRA	KG	48.429	
10	HIERBAS AROMATICAS Y SEMILLAS	KG	50.850	
11	QUESO FRESCO	KG	48.429	
12	JAMONADA	KG	48.429	
FRUTAS Y VERDURAS				
1	PIÑA	KG	339.000	
CARNES				
1	CARNE DE PAVO ENTERO S/MENUENCIA	KG	438.500	

6.2 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES (CONDIMENTOS Y ESPECERIAS)

N°	DESCRIPCION DE ARTICULO	U/MM	CANTIDAD	OBS
1	CEBOLLA ROJA	KG	508.500	
2	PORO	KG	169.500	
3	BETERRAGA	KG	169.500	
4	NABO	KG	254.250	
5	LECHUGA	KG	84.750	
6	RABANITO	KG	169.500	
7	PEPINO	KG	84.750	
8	ESPINACA	KG	169.500	
9	ALVERJITA	KG	169.500	
10	CEBOLLA CHINA	KG	169.500	
11	PIMENTON	KG	169.500	
12	AJI AMARILLO	KG	169.500	
13	APIO	KG	169.500	
14	TOMATE	KG	508.500	
15	ZANAHORIA	KG	423.750	
16	CAMOTE MORADO	KG	847.500	
17	PIMIENTA	KG	16.950	
18	COMINO	KG	19.950	
19	PALILLO	KG	19.950	



20	ACHIOTE	KG	19.950
21	HONGOS Y LAUREL	KG	16.950
22	OREGANO	KG	50.850
23	ALBAHACA	KG	16.950
24	CÁNELA, CLAVO DE OLOR	KG	84.750
25	VINAGRE	LTS	84.750
26	SILLO	LTS	84.750
27	MANI	KG	16.950
28	MOSTAZA	KG	19.950
29	CULANTRO	KG	84.750
30	KION	KG	16.950
31	AJI PANCA	KG	16.950
32	PEREJIL	KG	84.750
33	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KG	84.750
34	AZAFRAN	KG	16.950
35	CHANCACA	KG	423.750

6.3 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y FICHAS TÉCNICAS)

SUB ITEM N° 01: SÉMOLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SÉMOLA
 Denominación técnica : SÉMOLA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*) de primera calidad, no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 12 a 24 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 ENVASE

El envase de sémola en bolsa de papel Kraft, material de tela tejida (tocuyo) o de tejido en rafia de polipropileno resistente de 25 o 20 kg, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto.

Ref., NTP 205.032:2015;

2.3 ROTULADO

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Presentar Registro sanitario vigente.



Ref. NTP 205.032, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

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



		marca, la procedencia (datos del fabricante).	
		Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.	
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	

SUB ÍTEM N° 02: LECHE EVAPORADA ENTERA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LECHE EVAPORADA
 Denominación técnica : LECHE EVAPORADA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE .

Descripción general : Producto elaborado a partir de leche fresca a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Presentación: Primario - Lata de hojalata (envase metálico) de 100 g a 1 kg Vida útil del producto: Nueve (09) Meses.

Características Físico-Químicas y Organolépticas:

- Proteínas (SNG) : Mín. 34,0 % m/m
 - Materia Grasas : Mín. 7,50 %
 - Color : De Blanco a Crema característico
 - Sabor : agradable, libre de olores extraños en su naturaleza

2.2 Envase:

El envase primario material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.3 Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

El empaque cerrada y sellada a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto, adjuntar certificado de calidad del fabricante vigente.

Ref. NTP 202.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

	DAT	LECHE EVAPORADA	OBS.
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES		



	Aspecto físico	Líquido uniforme
	Color	Blanco- cremoso
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible:	
	Componentes (gramos)	
	Calorías	143
	Agua	72.4
	Proteínas	7
	Extracto etéreo	8.1
	Carbohidratos	10.9
	Fibra	0
	Cenizas	1.6
3.	MINERALES (mg.)	
	Calcio	231
	Fósforo	---
	Hierro	---
4.	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	---
	Tiamina	0.03
	Riboflavina	0.66
	Niacina	0.31
	Ácido ascórbico reducido	0
5.	ACABADO	
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños. Producto elaborado a partir de leche fresca entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y 7.5% de materia grasa. Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales. NTP 202.002; NTP 209.038
5.	PRESENTACIÓN	Primario Lata por 400 a 420 gr. Secundario bandeja de cartón por 24 unidades.
	Referencia	
	Embalaje	El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido. Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.
	Características del envase	Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto. Sin presencia de abolladuras,



Inscripción	hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.
	También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.

SUB ITEM N° 03: TRIGO PELADO**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: TRIGO PELADO
Denominación técnica	: TRIGO PELADO
Unidad de medida	: Kilogramo
Internamiento	: Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción General : Granos de cereales seleccionados, de reciente cosecha, libres de piedrecillas, así como de insectos, partes de estos o sus estados evolutivos, sin signos de fumigación.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien**

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

No deberá contener materias extrañas en suspensión

No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales.

2.2 ENVASE

El producto deberá estar envasado en sacos de yute o de polipropileno reforzado, secos, limpios y nuevos, resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento.

2.3 ROTULADO

El rotulado del envase deberá indicar el nombre y tipo del producto, presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante ó productor), y peso neto, así como señalar la fecha de molienda y la fecha límite de consumo del producto.

Ref. NTP 205.027, NTP 209.038

Material de tela tejida (tocuyo) resistente, limpio, sin rasgaduras que proteja al producto durante su almacenamiento, reforzado a fin de evitar mermas ó pérdidas durante su manipulación y transporte. Los sacos conteniendo el producto deberán estar limpios, sin signos de hinchazón, rasgos verduzcos, colores extraños o de consistencia completamente dura (signos de harina pasada).



SUB ITEM N° 04: HARINA DE HABAS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HARINA DE HABAS
Denominación técnica	:	HARINA DE HABAS
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Producto granulado de primera calidad, cuya estructura es obtenida por la molienda gruesa y cernida de habas y/o alverja, no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto y sin grumos..

2.2 ENVASE

Material de bolsas de plástico de 25 kg de polipropileno, tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cerrado y reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto, vida útil 24 meses.

SUB ITEM N° 05: LEVADURA SECA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	LEVADURA SECA
Denominación técnica	:	LEVADURA SECA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Levadura seca para panificación obtenido a base de levaduras de fermentación alta, por procedimientos especiales en medios nutritivos adecuados debe presentarse en gránulos de consistencia uniforme.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

De sabor, color y olor característicos; no tendrá sabor amargo, ni olor a mohó, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exenta de rancidez y gases, libre de materias extrañas, manchas y hongos, sin signos de gérmenes patógenos, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

2.2 ENVASE

En Cajas de cartón de 20 paquetes de ½ kg de material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

Ref. NTP 209.180, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, ingredientes, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 106.007:2018;

SUB ITEM N° 06: MANTECA VEGETAL

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MANTECA VEGETAL
 Denominación técnica : MANTECA VEGETAL
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, olor, color y sabor característicos a su procedencia.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien**

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

No deberá contener materias extrañas en suspensión

No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales

2.2 ENVASE

Material de cartón (doble) de 10 kg, resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de polietileno que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.3 ROTULADO

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 209.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

DAT		MANTECA VEGETAL	9.2.15
CARACTERÍSTICAS		DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES	Aspecto físico	Semi sólido pastoso.	
	Color	Blanco cremoso.	
	Olor	Sui géneris.	
	Tipo	Vegetal (no de palma).	
	2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
2.	Componentes (gramos)		
	Acidez	0.35%. Max.	
	Índice peróxido	0.10 a 0.30 Mg/Kg	
	Punto de fusión	45 °C.	
		Humedad y material volátil 0.2% Max.	
3. ACABADO	Producto terminado	Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de olor y sabor característicos a su procedencia.	
		No deberá contener materias extrañas en	



		suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales. Se tolerara que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002 NTP 209.002; NTP 209.038.	
4.	PRESENTACIÓN		
	Referencia		
	Embalaje	Cajas de cartón por 10 a 15 kg.	
	Características del envase	Material de cartón doble resistente al manipuleo y apilamiento. Debe estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros como la luz, el oxígeno y la humedad. Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.	
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.	
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	

SUB ITEM N° 07: MERMELADA DE FRUTAS**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	MERMELADA DE FRUTAS
Denominación técnica	:	MERMELADA DE FRUTAS
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, concentración de azúcar en 65 - 68 °Brix, pH entre 3.0 - 3.8 en promedio, de contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien**

Presentar Registro Sanitario vigente

Sabores: Fresa, Tutti frutti, naranja, piña, maracuyá

Presentación: Balde plástico por 5, 10 o 20 kilos

Vida útil: De 18 meses de internado el producto en Almacén.

2.2 Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

**2.3 Rotulado**

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 203.047, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

DAT	MERMELADA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1. GENERALIDADES		
Aspecto físico		Para untar.
Color		Según el sabor.
Olor		Sui géneris.
Sabor		Dulce de Fresa, tutti frutti, naranja, piña, maracuya
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
Componentes(grms)		
Calorías	50	
Proteínas	0	
Extracto etéreo	---	
Sodio	0	
Carbohidratos	12	
Azúcares	8	
3. ACABADO		
Producto terminado		Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene. De contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas. 203.048 Concentración de azúcar (°Brix) 65 - 68. Ph entre 3.0 - 3.8
4. PRESENTACIÓN		
Embalaje		Presentación: Baldes de plástico x 10- 20 Kgs Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad. Con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.
Rotulado		Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la



	cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	
--	--	--

Ref. NTP 203.047, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

SUB ITEM N° 08: MARGARINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	MARGARINA
Denominación técnica	:	MARGARINA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Producto de consistencia oleosa, fundible y extensible, con 80% (como mínimo) de grasa vegetal, producto altamente calórico, enriquecido con vitaminas A, D y E, además de aditivos autorizados, los mismos que deberán estar declarados.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén.

Características Físico-Químicas:

- Pto Fusión	:	36.00 - 39.00 °C
- Humedad	:	Máx. 16.00 % (26%)
- Grasas	:	Mín. 70.00 %
- Acidez	:	Máx. 0.25 % (Ac. Oleico)

Características Organolépticas:

- Color	:	Amarillo cremoso característico
- Olor	:	Característico o similar al de la mantequilla
- Sabor	:	Característico, ligeramente salado

2.2 Envase

Envase primario laminado aluminio polietileno y papel antigrasa de 1Kg hasta 2 Kg
Material de cartón corrugado resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de plástico u otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

2.3 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas.

CODEX.

	MARGARINA		
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		



Aspecto físico	Pastoso, deberá ser 100% vegetal
Color	Amarillo claro.
Olor	Sui géneris.
Sabor	Salado.
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	
Componentes (gramos)	
Calorías	333
Agua	49.3
Proteínas	15.7
Estracto etéreo	29.3
Carbohidratos	-----
3. MINERALES (mg.)	
Calcio	85
Fósforo	211
Hierro	1.3
4. VITAMINAS (mg.)	
Carotenó	-----
Tiamina	0.04
Rivoflavina	0.05
Niacina	-----
5. ACABADO	
Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños
6. PRESENTACIÓN	
Embalaje	Moldes de 5 kilos o cajas de cartón por 10 kilos (barras de 2 kilos cada una).
Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacío.
Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.

SUB ITEM N° 09: ACEITUNA**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	ACEITUNA
Denominación técnica	:	ACEITUNA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE .

2. Descripción general : Presentación producto sacado del olivo y remojado en sustancias especiales para su maduración hasta tomar el color negro característico. De forma ovalada Tamaño promedio: de 2 a 3 cms de longitud



Presentación: Envases en bolsa sachet de polietileno de 50 g hasta 5 kg, baldes de plástico de 100 g hasta 25 Kg.

SUB ITEM N° 10: HIERBAS AROMATICAS Y SEMILLAS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HIERBAS AROMATICAS Y SEMILLAS
Denominación técnica : HIERBAS AROMATICAS Y SEMILLAS
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Es obtenida luego de una mezcla de productos finamente seleccionados como el té negro, anís, canela y clavo de olor los cuales pasan por un proceso de molienda, clasificado y envasado.

2.2 Envase

El producto deberá contener las características como, Nombre del producto y Marca, Ingredientes, Nombre y dirección del fabricante, SENASA lima, Recomendación para conservar el producto, Instrucciones para su uso, Lote (N° producto -Fecha de producción (dd/mm/aa)), Fecha de vencimiento (mm/aaaa), Peso Neto, Servicio al Consumidor y Código de Barras.

SUB ITEM N° 11: JAMONADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : JAMONADA DE POLLO
Denominación técnica : JAMONADA DE POLLO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE.

Descripción general : Embutido elaborado a base de materia prima cárnica, picada, condimentada y cocida.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Elaborado con carne de pollo o pavo seleccionado y preservantes autorizados para este tipo de productos, además de especias naturales, debiendo el producto tener buena apariencia general, textura consistente, olor, color y sabor característicos, sin presencia de olores desagradables a rancidez o descomposición por la presencia de microorganismos.

2.2 Envase

Material plástico, empacado al vacío de láminas de PEAD, que permita una buena conservación durante su almacenamiento en refrigeración, inerte al contacto con el producto, envase resistente a su manipulación y transporte, vida útil de producto Refrigerado: 60 días (en molde)

2.3 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), registro sanitario, peso bruto y peso neto, fechas de producción y vencimiento (consumo del producto). Ref. NTP 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.



DAT		JAMONADA	OBS
CARACTERÍSTICAS		DESCRIPCION	
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Carne de pollo prensada, blanda.	
	Color	Rosado claro.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Salado.	
2.	CONTENIDO EN 100gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	333	
	Agua	49.3	
	Proteínas	15.7	
	Estracto etéreo	29.3	
	Carbohidratos	-----	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	85	
	Fosforo	211	
	Hierro	1.3	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	-----	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	-----	
5.	ACABADO	Exento de olores y sabores extraños.	
6.	PRESENTACION	Moldes de 1.5 a 2 kilos.	
	Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacío.	
	Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	

SUB ITEM N° 12: QUESO FRESCO**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : QUESO FRESCO
 Denominación técnica : QUESO FRESCO
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción General : Fresco, de primera calidad, su elaboración debe de consistir únicamente en cuajar y deshidratar la leche, de sabores suaves y texturas pocos consistente.



Presentación en moldes de 1 ó 1.5 kg, bolsa de polietileno - poliamida
Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ITEM N° 13: PIÑA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIÑA
Denominación técnica : PIÑA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Fruta seleccionada de preferencia tamaño grande, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

- Estar enteros
- Ser de consistencia firme
- Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga
- que no sean aptos para el consumo;
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible;
- Estar exentos de magulladuras;
- Estar exentos de daños causados por plagas;
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.
- Color normal, sano y exento de contaminación por hongos

2.2 Envase

Jabas y bolsas de polietileno acondicionadas.

SUB ITEM N° 14: CARNE DE PAVO ENTERO SIN MENUDENCIA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARNE DE PAVO ENTERO SIN MENUDENCIA
Denominación técnica : CARNE DE PAVO ENTERO SIN MENUDENCIA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Pavo sin menudencia nacional fresco, textura, firme y elásticas al tacto, limpia de moretones de color y olor característicos.

Calidad: De primera seleccionada.

La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centros de beneficio autorizados por la autoridad competente.

2.2 Envase

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, cuyo lote deberá indicar el tipo de corte, marca de ser el caso, condición y calidad sanitaria, así como su fecha de vencimiento además del peso neto y bruto.



SUB ITEM N° 15: CEBOLLA ROJA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CEBOLLA ROJA
 Denominación técnica : CEBOLLA ROJA
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE .

Descripción General : La cebolla o *Allium cepa* L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Las cebollas rojas, a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

Las cebollas rojas deben tener las siguientes características:

Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños; tener un aspecto fresco

Dicho vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Forma: globosa, esférica o elipsoidal

Tamaño y peso: De un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm, pesando de media entre 100 y 250 gramos cada una

Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo.

Sabor: En general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en mallas, o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

	DAT	CEBOLLA	OBS.
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1. GENERALIDADES			
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Exterior rojo, interior blanco rojizo.	
	Olor	Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible:			
	Componentes (grms)		
	Calorías	49	
	Agua	86.3	
	Proteínas	---	



	Extracto etéreo	0.2
	Carbohidratos	11.3
	Fibra	0.8
	Cenizas	0
3. MINERALES (mg.)		
	Calcio	20
	Fósforo	35
	Hierro	1.2
4. VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0
	Tiamina	0.03
	Riboflavina	0.06
	Niacina	0.22
	Ácido ascórbico reducido	4.09
5. ACABADO		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003
6. PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Saco 20 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas. El postor deberá presentar copia del certificado de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ITEM N° 16: PORO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PORO
 Denominación técnica : PORO
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción General : Posee un bajo valor calórico y una gran cantidad de fibra, carotenos, potasio, ácido fólico, magnesio, calcio, hierro vitamina C y vitamina B1. Tiene un alto porcentaje de sales minerales como fósforo, calcio y potasio. Posee características parecidas a las de la cebolla, pero de sabor más suave. Se usa como condimento para cocina por su agradable sabor.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Vida útil: Consumo en fresco

Categoría Primera:

Presentación: Los Poros deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenece al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los Poros deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.2 Envasado

El envasado deberá hacerse en cajas de madera o sacos de polietileno o yute; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

DAT		PORO	
CARACTERÍSTICAS		DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibrosa.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	40	
	Agua	87.8	
	Proteínas	2.7	
	Extracto etéreo	0.8	
	Carbohidratos	7.6	
	Fibra	1.3	
	Cenizas	1.1	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	78	
	Fósforo	50	
	Hierro	0.7	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0.06	
	Tiamina	0.09	
	Riboflavina	0.08	
	Niacina	0.46	
	Ácido ascórbico	8.6	
	reducido		
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de	



		frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
6. PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Saco 25 kilos, deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ITEM N° 17: BETERRAGA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BETERRAGA
Denominación técnica : BETERRAGA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción General : Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada, Tubérculo carnoso, Color Rojo, sin hojas, sin ataque de plagas y enfermedades, Frescas, limpias, y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, presentación: Atados de cinco (5) unidades mínimo.

El envasado debe ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

SUB ITEM N° 18: NABO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : NABO
Denominación técnica : NABO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Hortaliza de primera calidad, de forma redonda, de tamaño entre 12 y 15 centímetros de longitud; con carne de color blanco o amarillento, cubierta por una piel fina de color amarillo o blanco que en ocasiones puede llegar a presentar una colocación roja verde o púrpura en el extremo superior. El producto debe ser limpio (sin mohos, hongos), fresco es decir sin indicios de putrefacción; entero, sin magulladuras y sin signos de maltrato o descomposición (sanos) y con madurez óptima.

Su peso medio oscilará entre 150 – 250 gramos. El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.



Presentación:

Debe internarse en bolsas de polietileno limpias de primer uso, para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento. Solo deben estar compuestas por nabo fresco de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas; ello a fin de garantizar un producto inocuo y apto para el consumo humano.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM Nº 19: LECHUGA CRIOLLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	LECHUGA CRIOLLA
Denominación técnica	:	LECHUGA CRIOLLA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Almacenamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción General : Lechuga seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

21-47



2.1 Del bien.

Categoría Primera:

Presentación: La Lechuga Criolla deberán estar limpios, frescos, y sanos. Pertenece al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en cajas de cartón o manojos libres; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Vida útil: Consumo en fresco

Presentación: en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas. Ref. NTP. 011.114, NTP. 011.108, NTP. 001.102, NTP. 001.003.

SUB ITEM N° 20 : RABANITO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	RABANITO
Denominación técnica	:	RABANITO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE .

SUB ITEM N° 21: PEPINO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PEPINO
Denominación técnica	:	PEPINO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pepinillo calidad primera se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

2.2. Envase y/o embalaje

Los pepinillos calidad primera deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica. Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya



verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

- nombre del producto y la variedad;
- grado de calidad: "primera";
- tamaño;
- número aproximado de pepinillos;
- contenido neto en kilogramos;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor;
- país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

SUB ITEM N° 22: ESPINACA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ESPINACA
Denominación técnica	:	ESPINACA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE .

Descripción General : Hoja color verde, fresco, de primera calidad, presentación limpios, frescos sanos, tallos de 10 cm a mas de largo , libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción, presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

SUB ITEM N° 23 : ALVERJITA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	ALVERJITA
Denominación técnica	:	ALVERJITA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE .

Es la semilla inmadura de la especie *Pisum sativum* L destinada para consumo humano; conformada por la denominada "vaina" la cual es el fruto de las plantas de la familia Fabáceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

Las vainas de la arveja deberán presentarse en maduras comercial, limpios, frescos, enteros y sanos. Deberán pertenecer a la misma variedad y deberán estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Al tacto o al abrir las vainas estas deberán estar llenas para consumo en verde.



La arveja verde deberá de ser de categoría primera.

Características organolépticas:

- Color: la vaina tendrá un color verde brillante (claro u oscuro)
- Tamaño de las vainas: De 4 cm hasta 11 cm de longitud, y un diámetro de 1 a 2 cm.
- Consistencia de grano: Textura suaves, lisos y turgentes. Debido a su calidad de primera, debe presentar aspecto tierno y consistente, no arenoso.
- Tamaño de grano: Tomado del diámetro ecuatorial del grano, puede ser, mediano (entre 8,7 mm y 10,3 mm) y grano grande (mayor 10,3 mm)
- Color del grano: presentará un color verde claro a verde grisáceo.
- Número de granos por vaina: Entre 3 y 10 granos. Llenado: Tolerable hasta el 90% de vainas.

Presentación:

Bolsas de polietileno con orificios de ventilación, de 5 kg. Solo deben estar compuestas por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor,
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas; ello a fin de garantizar un producto inocuo y apto para el consumo humano.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA Lima con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado y/o seleccionado, envasado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 24: CEBOLLA CHINA



1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	CEBOLLA CHINA
Denominación técnica	:	CEBOLLA CHINA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE .

Descripción General : Es una planta herbácea de crecimiento erecto que llega a desarrollar varios tallos cilíndricos de color verde oscuro a partir de bulbos de diámetro reducido de color blanco; los tallos llegan a crecer hasta una altura de 40 – 50 cm.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Los bulbos que se van a utilizar son seleccionados de las plantas cosechadas buscando siempre los de mayor diámetro y libres de pudriciones, estos pueden tener un tamaño de 3 – 5 cm., e incluso con parte de la base de los tallos y con las raíces recortadas; Para estimular su desarrollo deben ser secados extendiéndolos a la intemperie para que pierdan humedad y evitar pudriciones al sembrarse.

Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños; tener un aspecto fresco.

Dicho vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Presentación: En atados 5 KILOS

El postor deberá presentar copia del certificado de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ITEM N° 25: PIMENTON

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PIMENTON
Denominación técnica	:	PIMENTON
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE .

Producto de primera calidad, fresco, de color característico (rojo o verde), con tres o cuatro cascotes bien marcados, de aroma dulce – afrutado, de buen tamaño, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sin indicios de putrefacción o magulladuras, libre de productos químicos, con madurez óptima.

Tamaño del fruto de 150 a 200 gramos.

Presentación:

Debe internarse en jvas de plástico limpios, para facilitar su transporte, manipuleo y



almacenamiento. Solo deben estar compuestas por pimientos frescos de la misma variedad, grado, color y calibre.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas; ello a fin de garantizar un producto inocuo y apto para el consumo humano.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA lima con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado, seleccionado, envasado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 26: AJI AMARILLO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJI AMARILLO
Denominación técnica : AJI AMARILLO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE .

Aji amarillo entero fresco, de longitud de entre 10 a 12 cm. Sanos, variedad de Primera Calidad. Libre de hongos mohos ni inicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Características:

- Organolépticas: Color olor y sabor característico.
- Limpios, frescos, enteros y sanos.
- Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial

Presentación:

En sacos de yute o polietilenos de primer uso de hasta 25 kg o 50 kg para facilitar su transporte, manipuleo y almacenamiento. El envase deberá garantizar la higiene del producto. Deberá evitar



que se marchite prematuramente por el calor y/o se ensucia.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del proveedor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El proveedor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas; ello a fin de garantizar un producto inocuo y apto para el consumo humano.
2. Para Bienes de origen nacional: Copia del Certificado vigente de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA lima con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: clasificado, seleccionado, envasado, lavado y limpiado.
3. En caso que la autorización sanitaria de procesamiento primario de SENASA lima no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular del registro o de autorización, a través de la cual se autorice al postor a usar la autorización sanitarias y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA)
4. Para bienes importados, según lo determinado en las especificaciones técnicas de cada sub ítem, deberá presentar: Autorización Sanitaria vigente para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA con valor oficial. Asimismo, la Declaración Única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

SUB ÍTEM N° 27: APIO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	APIO
Denominación técnica	:	APIO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la Sección Intendencia N° 4

Descripción General : El apio (*Apium graveolens*) es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño. Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo.



De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

Producto nacional, su presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo.

En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación en atados. Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

Clasificación

Categoría I: Los apios clasificados en esta categoría deberán ser:

- De buena calidad, presentar una forma regular, estar exentos de plagas, tanto en las hojas como en los nervios principales.
- Los nervios principales no deberán estar quebrados, fibrosos, aplastados ni reventados,
- Las hojas de los apios blanqueados deberán presentar una coloración blanca, en tono blanco amarillento o blanco verdoso, por lo menos en la mitad de su longitud.

Tamaño del apio: Mediano: de 500 a 800 gramos,

Composición Nutricional: 100 gramos de materia fresca contienen:

Valor nutricional del apio en 100 g de materia fresca	
Calorías (cal)	17
Agua (%)	92
Proteínas (g)	2
Glúcidos (g)	1
Sodio (mg)	110
Potasio (mg)	300
Calcio (mg)	40
Vitamina C (mg)	12

2.2 Envase

Homogeneidad:

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo.



- Cada envase deberá contener: Apios del mismo origen, calidad, coloración y calibre (en la medida en que, en lo que se refiere a este criterio, se exija un calibrado).
- La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa del conjunto.

DAT		APIO	OBS.
CARACTERÍSTICAS		DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibroso.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sin géneris	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	21	
	Agua	93.4	
	Proteínas	0.7	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	4.8	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.9	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	70	
	Fósforo	28	
	Hierro	1.5	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Riboflavina	0.08	
	Niacina	0.23	
	Ácido ascórbico	8.03	
	reducido		
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. El postor deberá presentar copia del certificado de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	



6. PRESENTACIÓN	
Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ITEM N° 28: TOMATE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	TOMATE
Denominación técnica	:	TOMATE
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción General : El tomate, conocida es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. Producto de color rojo brillante tipo exportación, de forma redonda de pulpa carnosa, de sabor agradable, no muy maduro.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe ser un producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gr, no muy maduros.

2.2 Envase

En jvas de plástico higienizables

DAT	TOMATE ITALIANO	
CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCION	OBS.
1. GENERALIDADES		
Aspecto físico	Blando al tacto, fruto carnoso.	
Color	Rojo.	
Olor	Sui géneris.	
2. CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :		
Componentes (grms)		
Calorías	16	
Agua	94.8	
Proteínas	0.8	
Estracto etéreo	0.2	
Carbohidratos	3.6	
Fibra	1	
Cenizas	0.6	



3. MINERALES (mg.)	
Calcio	7
Fósforo	25
Hierro	0.3
4. VITAMINAS (mg.)	
Caroteno	0.3
Tiamina	0.06
Riboflavina	0.06
Niacina	0.63
Ácido ascórbico	32,5
5. ACABADO	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
6. PRESENTACIÓN	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.

SUB ÍTEM N° 29: ZANAHORIA**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	:	ZANAHORIA
Denominación técnica	:	ZANAHORIA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción General : La zanahoria (*daucus carota*) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie *Mucus carota*. Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1 Del bien****Características Físico - Organolépticas**

Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica.

Tamaño: Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 g.

Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.

Textura: Dura, sólida.

Sabor: Su sabor es ligeramente dulce.

Las zanahorias deben cumplir con los siguientes requisitos:

Estar enteras, sanas, limpias, firmes, prácticamente exentas de parásitos, estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos, estar sin una consistencia leñosa, estar sin germinar



Estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias, estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso

Estar exentas de olores y sabores extraños, las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25	—

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

Categoría Primera: Las zanahorias deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las zanahorias deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.2 Envase

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

2.2 Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda, designación del producto según la calidad y tamaño, procedencia, peso neto en kilogramos.

	DAT	ZANAHORIA	OBS.
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Anaranjado.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	41	
	Agua	89	
	Proteínas	0.6	



	Extracto etéreo	0.5
	Carbohidratos	9.2
	Fibra	1.2
	Cenizas	0.7
3. MINERALES (mg.)		
	Calcio	33
	Fósforo	16
	Hierro	0.5
4. VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	1
	Tiamina	0.04
	Rivoflavina	0.04
	Niacina	0.18
	Ácido ascórbico	17.4
5. ACABADO		
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. El postor deberá presentar copia del certificado de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
6. PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ÍTEM N° 30 : CAMOTE MORADO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CAMOTE
 Denominación técnica : CAMOTE
 Unidad de medida : Kilogramo
 Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE.

Descripción General : El Camote deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial; el desarrollo y condición de la misma deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al



lugar de destino. Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011

El Camote deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisión 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del camote, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas.

Ref. : NTP 011.120:1992 TUBÉRCULOS Y RAÍCES.

SUB ITEM N° 31: PIMIENTA MOLIDA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PIMIENTA
Denominación técnica	:	PIMIENTA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Se llama pimienta a cualquiera de las especies del género Piper. La pimienta del Viejo Mundo, en especial la más extendida de estas especies, de la que se extrae la pimienta negra, blanca y verde, Piper nigrum.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Especia de color marrón intenso muy utilizada en el Perú, se suele utilizarse para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Marión oscuro - negro.
- OLOR : característico.
- SABOR : picante - característico.
- ASPECTO : Polvo.

FISICOQUIMICAS:

- Perdidas por secado : Max 14 %
- Cenizas : Max 15 %
- Aceites volátiles : 1.5%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g



2.2 Envase

Envase bolsa de polietileno hermético en gramaje de ½, 1, 2 y 3 kilos.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

SUB ITEM N° 32: COMINO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	COMINO
Denominación técnica	:	COMINO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE .

Descripción general : El comino es una planta herbácea perteneciente a la familia Apiaceae (antes umbelíferas) cuyas semillas aromáticas se usan como especia. El comino tiene un característico sabor amargo y un olor fuerte y dulzón gracias a su alto contenido en aceites.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas características a comino. Este producto se dosifica al gusto y necesidad del consumidor. Se debe utilizar en productos que vayan a ser sometidos a un tratamiento térmico posterior

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR	:	Amarillo verdoso.
- OLOR	:	Característico.
- SABOR	:	Característico.
- ASPECTO	:	gránulos.

FISICOQUIMICAS:

- Perdidas por secado	:	Max 14 %
- Cenizas	:	Máx 15 %
- Aceites volátiles	:	1.5%

MICROBIOLÓGICAS:

- Detección de salmonella en 25g	:	ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa	:	≤ 10 UFC/g

2.2 Envase

Envase bolsa de polietileno hermético en gramaje de ½, 1, 2 y 3 kilos.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.



SUB ITEM N° 33: PALILLO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PALILLO
Denominación técnica : PALILLO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Origanum vulgare, comúnmente conocida como
orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Especia de color naranja intenso muy utilizada en el Perú, la India, la China y el medio
oriente. Suele utilizarse en reemplazo del azafrán para darle color a algunos platos,
aunque su sabor es muy diferente. Se extrae de la raíz de la planta llamada Cúrcuma
longa

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Anaranjado oscuro.
- OLOR : característico.
- SABOR : característico.
- ASPECTO : Polvo.

FISICOQUIMICAS:

- Pérdidas por secado : Max 14 %
- Cenizas : Max 15 %
- Aceites volátiles : 1.5%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

2.2 Envase

En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

SUB ITEM N° 34: ACHIOTE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACHIOTE
Denominación técnica : ACHIOTE
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la Sección Intendencia N° 4

2. Descripción general : De olor característico, libre de mohos presentación
en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor
característico.

Envase bolsa de polietileno hermético en gramaje de ½, 1, 2 y 3 kilos (de acuerdo al
pedido de la entidad)



SUB ITEM N° 35: HONGOS Y LAUREL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HONGOS Y LAUREL
Denominación técnica	:	HONGOS Y LAUREL
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Laurus nobilis, llamado comúnmente laurel o lauro, es un arbusto o árbol perenne perteneciente a la familia de las lauráceas, a la que da nombre. Es originario de la zona Mediterránea y sus hojas son utilizadas para remedios y en la cocina.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Las hojas de laurel son usadas como condimento en la gastronomía europea (particularmente en la cocina mediterránea), así como en toda América.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR	:	Verde con Café amarillento.
- OLOR	:	característico.
- SABOR	:	característico.
- ASPECTO	:	Hoja troceada y trozos de hongo largo.

FISICOQUIMICAS:

- Trozos pequeños	:	≤ 15 %
- Humedad	:	≤ 13.5 %
- Impurezas	:	ausencia

MICROBIOLOGICAS:

- Clostridium perfringens	:	max 100 ufc/g
- Mohos y levaduras	:	max 1000 ufc/g
- Escherichia coli	:	negativo
- Salmonella	:	ausente en 25g

2.2 Envase

Envase bolsa de polietileno hermético en gramaje de ½, 1, 2 y 3 kilos

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

SUB ITEM N° 36: ORÉGANO SECO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	OREGANO SECO
Denominación técnica	:	OREGANO SECO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Organum vulgare, comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae).



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Se usa como condimento y en la preparación de infusiones herbales. Las partes utilizadas son las brácteas de la inflorescencia, tanto frescas como secas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.

CARACTERISTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Verde claro a verde ligero oscuro.
- OLOR : característico.
- SABOR : característico con tonos amargos.
- ASPECTO : Hojas ovales partidas.

FISICOQUIMICAS:

- Materias extrañas : 0.98 % max
- Humedad : ≤ 11 %
- Cenizas : ≤ 9 %

MICROBIOLOGICAS:

- E.Coli : ≤ 3 NMP/g
- Coliformes en 25g : ausencia

2.2 Envase

En sacos dobles de papel con pilletileño interior de 5kg – 20 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 24 meses de vida útil, desde el internamiento 1.25

SUB ITEM N° 37: ALBAHACA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ALBAHACA
- Denominación técnica : ALBAHACA
- Unidad de medida : Kilogramo
- Internamiento : Almacén de clase I de la Sección Intendencia N° 4

Descripción general : La albahaca es una hierba anual, cultivada como perenne en climas tropicales, de crecimiento bajo (entre 30 y 130 cm), con hojas opuestas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa, que miden de 3 a 11 cm de longitud por 1 a 6 cm de anchura.

SUB ITEM N° 38: CANELA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : CANELA
- Denominación técnica : CANELA
- Unidad de medida : Kilogramo
- Internamiento : Almacén de clase I de la Sección Intendencia N° 4

Descripción general : *Cinnamomum zeylanicum* es un árbol de hoja perenne, de 10 a 15 metros de altura, procedente de Sri Lanka. Se aprovecha como especia su corteza interna, que se obtiene pelando y frotando las ramas, se emplea en gastronomía.



2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Calidad: De primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Marrón rojizo a marrón cuero.
- OLOR : Característico agradable.
- SABOR : Característico.
- Apariencia : Corteza de árbol de la canela, entera en rajas.

FISICOQUIMICAS:

- Humedad : Max 13.7 %
- Materias extrañas : 1%

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Escherichia coli B-D glucuronidasa : ≤ 10 UFC/g

2.2 Envase

Envase bolsa de polietileno hermético en gramaje de ½, 1, 2 y 3 kilos.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

SUB ITEM N° 39: VINAGRE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : VINAGRE
- Denominación técnica : VINAGRE
- Unidad de medida : Litro
- Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : La esencia de vainilla, como bien su nombre lo indica es un concentrado - que se utiliza para saborizar comidas y bebidas - obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

CARACTERÍSTICAS:

NUTRICIONAL/100g:

- ENERGIA : 182 kcal.
- SODIO : 17 mg

ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Ligeramente dorado.
- SABOR : Típico sin sabores ni olores extraños.
- AROMA : Propio de fermentación acética.

39-47



- APARIENCIA : Limpio y brillante.

FISICOQUIMICAS:

- Acidez Total : $\geq 6\% \pm 0.20\%$
 - Extracto seco : $> 1,2 \text{ g/l}^{90}$
 - Alcohol residual : $< 1,5\% \text{ v/v}$
 - Acetoína : $> 30 \text{ ppm}$
 - Anhídrido sulfuroso : $< 170 \text{ ppm}$
 - Metanol : $\leq 0,5 \text{ g/l}$

2.2 Envase

Sus presentaciones son de envases plásticos de 250 ml, 500 ml, 1 lt, 5 lt.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

SUB ITEM N° 40: SILLAO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SILLAO
 Denominación técnica : SILLAO
 Unidad de medida : Litro
 Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Es una salsa elaborada de frijoles de Soya, fermentados pacientemente en salmuera durante 6 o más meses en un proceso natural. De color oscuro debido a que tiene agregados de caramelo de azúcar de caña sin aditivos y de glucosa, mezclados en especial proporción que permite aprovechar el matiz especial del caramelo de caña de modo que da una coloración única y especial a las comidas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Especia de color marrón intenso muy utilizada en el Perú, se suele utilizarse para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente.

CARACTERÍSTICAS:

NUTRICIONAL:

- ENERGIA : 10 kcal.
 - PROTEÍNA : 1g
 - CARBOHIDRATOS : 1g
 - SODIO : 890 mg

ORGANOLEPTICAS:

- SABOR : salado, agrio con regusto agradable.
 - AROMA : Con notas fuertes, bien balanceado.
 - ASPECTO : transparente, color marrón rojizo, sin impurezas visibles.

FISICOQUIMICAS:

- Cloruro sódico (%) : 14,6

40:47



- Nitrógeno total (%) : 1.25
- Alcohol (%) : 1.6
- pH : 4.8
- Densidad específica (g/l) : 1.16
- Humedad (%) : 71

MICROBIOLÓGICAS:

- Aerobios mesófilos : 103 col/g máx.
- Salmonella spp : Ausencia/25 g
- Mohos y levaduras : 100 col/g máx.
- E. Coli : 10 col/g máx.
- Listeria spp : 100 col/g máx.

2.2 Envase

Sus presentaciones son de envases plástico de 85 ml, 160 ml, 350 ml, 500 ml, 1 lt, 5 lt y 18 lt.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento

SUB ITEM N° 41: MANI

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANI
Denominación técnica : MANI
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : fruta de 1 cm de diámetro de medida a más, libre de presencia de mohos, presentación en envases resistentes al medio ambiente,

SUB ITEM N° 42: MOSTAZA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MOSTAZA
Denominación técnica : MOSTAZA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE .

Descripción general : Producto de consistencia pastosa, proveniente de las semillas de mostaza, color característico amarillo mostaza, en envases que protejan su olor y sabor característicos, rotulada con fecha de fabricación y vencimiento.

SUB ITEM N° 43: CULANTRO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CULANTRO
Denominación técnica : CULANTRO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE .

Descripción General : El culantro es muy reconocido por sus propiedades para abrir el apetito, así como por sus cualidades digestivas, y son muchas las comidas que utilizan esta hierba. Pero además de sus virtudes aromáticas, se destaca principalmente por sus facultades para hacer que los alimentos sean bastante digeribles.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

41-47



2.1 Del bien

Se le reconocen facultades para la desintoxicación, así como la de constituirse como un suave antibiótico que no deja efectos secundarios. Es recetado para combatir el estrés y tiene efectos muy positivos en aquellas personas que encuentran muchas dificultades en conciliar el sueño durante las noches. El aceite que se puede elaborar con el culantro es muy reconocido en la industria médica, debido a sus propiedades analgésicas y por el efecto calórico que permite que sea utilizado exitosamente en las terapias contra problemas reumáticos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Es una yerba de 20 a 60 cm de altura, con las hojas caulinares y basales más bajas, con segmentos gruesamente dentados, incisos dentados o lobados, y las hojas superiores con segmentos estrechamente lineales. Estar enteros, estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; estar exentos de daños causados por plagas; exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños; tener un aspecto fresco.

Dicho vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

2.2 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Presentación: En atados 5 kilos.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ITEM N° 44: KION FRESCO ENTERO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : KION
Denominación técnica : KION
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE .

Descripción general : Producto de primera calidad, presentación limpios, frescos sanos, de color amarillo de 5 a 7 cm de largo, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción, presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

SUB ITEM N° 45: AJI PANCA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJI PANCA
Denominación técnica : AJI PANCA
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la OA-CGE

2. Descripción general : De primera calidad, presentación entero y fresco, de color amarillo, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción, presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.



SUB ITEM N° 46: PEREJIL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	PEREJIL
Denominación técnica	:	PEREJIL
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : Color verde hoja, fresco, de primera calidad, presentación limpios, frescos sanos, tallos de 10 cm a más de largo, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción.

Presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

SUB ITEM N° 47: GLUTAMATO MONOSÓDICO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	GLUTAMATO MONOSÓDICO
Denominación técnica	:	GLUTAMATO MONOSÓDICO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE.

Descripción general : El glutamato de sodio, también conocido como glutamato monosódico (GMS, MSG en inglés) es la sal sódica del ácido glutámico, uno de los aminoácidos no esenciales más abundantes en la naturaleza.

SUB ITEM N° 48: AZAFRAN

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	AZAFRAN
Denominación técnica	:	AZAFRAN
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : De olor característico, libre de mohos
El azafrán es una especia derivada, de los tres estigmas secos del pistilo de la flor de *Crocus sativus*, una especie del género *Crocus* dentro la familia *Iridaceae*, en envases que los protejan del medio ambiente que conserven su olor y sabor característico.

SUB ITEM N° 49: CHANCACA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	CHANCACA
Denominación técnica	:	CHANCACA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la OA-CGE

Descripción general : La panela, conocida también como chancaca, es un alimento a base del jugo de la caña de azúcar. Para conseguir la panela, el jugo de la caña de azúcar se cuece a alta temperatura hasta conseguir un azúcar moreno, en envases que los protejan del medio ambiente que conserven su olor y sabor característico.



7. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

Garantía comercial de los bienes:

Los bienes tendrán una garantía comercial por defectos del producto y/o fabricación, artículos en mal estado, cuya vigencia será de veinticuatro (24) meses, el mismo que será computado a partir del día siguiente de otorgado la conformidad por el órgano competente.

Alimentos secos: Dependiendo de la vida útil de los artículos ofertados.

Así mismo el postor se compromete a subsanar o reponer sin costo alguno, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad del bien, en un plazo de 48 horas después de haber la entidad comunicado el hecho al contratista, se comunicará mediante correo electrónico.

Alimentos frescos

La garantía comercial es de siete (7) días. Deberán encontrarse en óptimas condiciones, ante cualquier defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del producto o al momento de la recepción, estos deben de ser subsanados en un plazo máximo de dos (2) días de comunicado el hecho vencido el plazo se aplicará la penalidad por mora de acuerdo a la formula polinómica considerando como monto el subtotal del producto o productos consignado en la orden de compra.

8. GARANTIAS

De acuerdo a la ley de contrataciones

9. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

PRECIOS UNITARIOS

10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de acuerdo al cronograma de entrega tentativo y al requerimiento de la unidad usuaria, en el plazo de DOS (02) días calendario, de deprecionada la orden de compra, dado el requerimiento de la entidad, no siendo posible establecer a la entidad con exactitud, cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se ha establecido porcentaje aproximados de los internamientos reflejado en el cronograma de entrega tentativo, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente. En el horario laborable de 08:00 a 16:00 horas, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Para los víveres frescos (productos cárnicos, hidrobiológicos, frutas y verduras) las entregas serán dos (02) veces a la semana, los días Lunes y jueves.



CRONOGRAMA DE ENTREGA TENTATIVO

OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
35%	35%	30%	100%

11. LUGAR DE LA ENTREGA

El internamiento se efectuará en el almacén de CLASE I de la sección abastecimiento de la Oficina Administrativa del Cuartel General del Ejército sito Av. Paseo del Bosque 740 San Borja, para efectos de control y verificación en lo que respecta a la calidad y cantidad.

12. SUPERVISION DE LA EJECUCIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La supervisión de la ejecución de la contratación estará a cargo de la OA-CGE - Abastecimiento, el comité de control de calidad y el comité de recepción de alimentos de Clase I, tomando las medidas correspondientes.

Los Bienes deberán encontrarse en óptimas condiciones, ante cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad, deben ser subsanados en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el hecho.

13. CONFORMIDAD

La conformidad del bien será otorgada por el comité de recepción de Clase I, dentro de un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción del bien, según lo dispuesto en la Ley de Contrataciones del Estado.

14. CONFIDENCIALIDAD

El proveedor deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para divulgación de información de la cantidad de alimentos que se proporciona a cada uno de las dependencias, por motivo de seguridad.

15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de bienes entregados por un plazo de un (01) año, contando a partir de la conformidad otorgada por la unidad.

16. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

a) DE LA HABILITACIÓN DEL PROVEEDOR

Requisitos

Para Viveres Secos (Sémola, leche evaporada, harina de habas, levadura seca para pan, manteca vegetal para pan, mermelada de frutas, margarina, aceituna negra, queso fresco y Jamonada), dispondrán de registro sanitario vigente del producto

+5-47



ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y prestación solicitada en las especificaciones técnicas de las bases. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para los productos antes mencionados **EN EL CASO DEL PRODUCTO** (Trigo pelado, hierbas aromáticas y semillas), dispondrá de un certificado de autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA lima, según el art. 33° DS N° 004-2011-AG, la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgados por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso de documento. El producto trigo pelado debe indicar como operaciones mínimas obligatorias: clasificado, envasado, seleccionado y pelado, en el caso de hierbas aromáticas deberá indicar como operaciones mínimas obligatorias clasificado, envasado, seleccionado.

Para Víveres Frescos (Carne de pavo entero s/menudencia), dispondrán con la autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N° 004-2011-AG, emitido por SENASA lima Este producto debe indicar como operaciones mínimas obligatorias: cortado, refrigerado, envasado.

Para frutas y verduras diversas: (Piña, cebolla roja, poro, betarraga, nabo, lechuga, rabanito, pepino, espinaca, alverjita, cebolla china, pimentón, ají amarillo, apio, tomate, zanahoria, camote morado), dispondrá de un certificado de autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° DS N° 004-2011-AG, la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgados por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso de documento. Estos productos deben indicar como operaciones mínimas obligatorias: clasificado, envasado, limpiado, seleccionado

Para condimentos y especerías: (pimienta, comino, palillo, achiote, hongos y laurel, orégano, albahaca, canela, maní, culantro, kion, ají panca, perejil, azafrán, dispondrá de un certificado de autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° DS N° 004-2011-AG, la autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgados por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso (chancaca), (Vinagre, sillao, mostaza, Glutamato Monosódico) contara con su registro sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del registro.

NOTA: los requisitos antes señalados se deben mantener vigente incluso hasta la culminación de entregas del producto adquirido.

b) DE LA EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD

de micro y pequeña empresa. Se consideran bienes similares a los siguientes:

VIVERES FRESCOS Y SECOS.



Acreditación:

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

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

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

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



O - 125911300 - O+
OMAR GONZALO HERRADA LUJAN
TTE EP
Jefe de la Sección Alimentación de la OA-CGE



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a CIENTO VEINTISEIS MIL CIENTO DOCE CON 60/100 SOLES (S/ 126,112.60), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de OCHO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 80/100 SOLES (S/ 8,688.80) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes víveres frescos y secos.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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.</p>

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

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

(...)

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

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div data-bbox="293 857 1369 1025" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>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”.</i></p> </div>
--	--

Importante

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




CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">90.00 puntos</p>
D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹²	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Advertencia</p> <p><i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".</i></p> </div>	<p>Para bienes frescos</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 días: 5 puntos. - Más de 6 días: 7 puntos. <p>Para bienes industrializados</p> <ul style="list-style-type: none"> - Más de 90 días y hasta 180 días: 5 puntos. - Más de 180 días: 7 puntos.
F. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL DE LA ENTIDAD	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función a la oferta de capacitación a por lo menos 3 personas del área usuaria y/o del almacén o del personal que designe el área usuaria, en Higiene de Alimentos Basada en Buenas Prácticas de Manipulación, la cual se dictará en forma presencial en las instalaciones de la Entidad. El postor que oferte esta capacitación, se</p>	<p>De 3 horas lectivas: 2 puntos.</p> <p>Más de 3 horas lectiva: 3 puntos</p>

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

<p>obliga a entregar los certificados o constancias del personal capacitado a la Entidad.</p> <div data-bbox="308 300 1011 497" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>Las calificaciones del capacitador que se pueden requerir son el grado académico de bachiller o título profesional, así como, de ser el caso, experiencia no mayor de dos (2) años, vinculada a la materia de la capacitación relacionada con la operatividad de los bienes a ser contratados</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una declaración jurada.</p>	
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

Importante

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

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

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



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁵

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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



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 accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

presentación de la solicitud del contratista.”



Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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



Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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



demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁶

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

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

¹⁶ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR



Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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



Importante

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



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
 Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

²¹ Ibidem.

²² Ibidem.



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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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



Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁶

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/ UO 0770
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
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 N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

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

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770**
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 029-2023-EP/UE 0770
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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