



“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 197 -2013-GG/SBLM

Lima, 26 de Noviembre del 2013.

VISTO:

El informe N° 017-2013-CEP/SBLM, de fecha 22 de Noviembre del 2013, del Presidente del Comité Especial Permanente encargado de conducir los Procesos de Selección para la Adquisición de Bienes y Servicios bajo la modalidad de Subasta Inversa de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana, en que solicita la aprobación de las Bases Administrativas de la Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial N° 010-2013/SBLM– Primera Convocatoria para la “Adquisición de Víveres Secos” .

CONSIDERANDO:

Que, con Resolución de Gerencia General N° 41-2013-GG/SBLM, de fecha 11 de Abril del 2013, rectificadora mediante resolución de Gerencia General N° 55-2013-GG/SBLM, de fecha 26 de abril del 2013, dispone la designación de los miembros del Comité Especial Permanente, encargado de conducir los procesos de selección para la Adquisición de Bienes y Servicios bajo la modalidad de Subasta Inversa que realice la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana, conforme a lo dispuesto por el Decreto Legislativo No. 1017 que aprueba la Ley de Contrataciones del Estado, su reglamento aprobado mediante D.S. N°184-2008-EF y sus modificatorias;

Que, en cumplimiento de las Normas Legales indicadas en el párrafo precedente, se constituyó el Comité Especial Permanente encargado de conducir los Procesos para la Adquisición de Bienes y Servicios bajo la modalidad de Subasta Inversa durante el Ejercicio Fiscal 2013 que sean convocados por la Institución;

Que, mediante Informe N° 017-2013– CEP/SBLM, de fecha 22 de Noviembre del 2013, el Presidente del Comité Especial Permanente encargado de conducir los Procesos para la Adquisición de Bienes y Servicios bajo la modalidad de Subasta Inversa, eleva a la Gerencia General, las Bases Administrativas para la Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial N° 010-2013/SBLM – Primera Convocatoria, para la “Adquisición de Víveres Secos”: para su aprobación;

Que, mediante Resolución de Presidencia N° 204 -2012-P/SBLM de fecha 08 de agosto del 2012 la Presidencia de la Sociedad de la Beneficencia de Lima Metropolitana delega a la Gerencia General , la facultad de aprobación de las Bases de los Procesos de Contratación previstos en las normas de Contrataciones del Estado.

Que, conforme al artículo 35° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 184-2008-EF, modificado mediante Decreto Supremo N° 138-2012-EF, las Bases de los Procesos de Selección serán aprobadas por el Titular de la Entidad, el mismo que podrá delegar expresamente y por escrito dicha función. La aprobación de las Bases debe ser por escrito, ya sea mediante Resolución, acuerdo o algún otro documento en que exprese de manera indubitable la voluntad de aprobación;



[Handwritten signature]





“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”

Que, con el fin de llevar a cabo el Proceso de Selección para la “Adquisición de Víveres Secos”, es necesario emitir la Resolución de Gerencia General aprobando las Bases Administrativas de Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial N° 010-2013/SBLM Primera Convocatoria.

Con el visto bueno de la Dirección General de Administración y Finanzas y la Oficina General de Asesoría Jurídica; y;

Con cargo a dar cuenta al Directorio;

SE RESUELVE:

Artículo Primero: Aprobar las Bases Administrativas para el Proceso de Selección Adjudicación Directa Selectiva por Subasta Inversa Presencial N° 010-2013/SBLM, Primera Convocatoria; para la “Adquisición de Víveres Secos”.

Artículo Segundo: Encargar a la Oficina de Logística y Administración Documentaria el registro en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado (SEACE); así como en el Portal de Transparencia de la entidad; de acuerdo a los dispositivos legales vigentes y las bases aprobadas.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase

Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana

Arq. JOSÉ RODRÍGUEZ CÁRDENAS
Gerente General



BASES

**ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA
INVERSA PRESENCIAL N° 010- 2013-SBLM**

1RA. CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
“ADQUISICION DE ALIMENTOS VIVERES SECOS”**

AÑO 2013

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA
 RUC Nº : 20135604551
 Domicilio legal : Jr. CARABAYA Nº 641 LIMA
 Teléfono/Fax: : 427-6529
 Correo electrónico: : allanos@sblm.gob.pe; mespejo@sblm.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de selección tiene por objeto la contratación para el suministro de "ALIMENTOS VIVERES SECOS".

[CODIGOS CORRESPONDIENTES AL CATALOGO UNICO DE BIENES Y SERVICIOS](#)

DESCRIPCION	CODIGO	DENOMINACION DEL BIEN
Aceite vegetal	5015151300002526	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Arroz pilado superior	5022110100002722	ARROZ PILADO
Azúcar rubia	5016150900278002	AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Alverja verde partida	5042400100004637	ARVEJA VERDE PARTIDA
Frejol canario	5042180100004647	FREJOL CANARIO
Frejol castilla	5042180900004654	FREJOL CASTILLA
Frejol panamito	5042180100004658	FREJOL PANAMITO
Garbanzo	5042681800004660	GARBANZO
Lenteja	5042450100004663	LENTEJA
Pallar seco	5042182700004665	PALLAR

1.3. VALOR REFERENCIAL

El valor referencial asciende a **S/.160,047.00 (Ciento Sesenta mil cuarenta y siete con 00/100 Nuevo Soles)**, incluido los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total del bien. El valor referencial ha sido calculado al mes de Octubre del 2013.

CUADRO VALOR REFERENCIAL:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR REFERENCIAL
1	Aceite vegetal	7081	Lt.	37,299.17
2	Arroz pilado superior	19050	Kg.	56,515.00
3	Azucar rubia	19280	Kg.	36,069.67
4	Menestras varias			
	Alverja verde partida	970	Kg.	30,163.16
	Frejol canario	857	Kg.	
	Frejol castilla	358	Kg.	
	Frejol panamito	922	Kg.	
	Garbanzo	358	Kg.	
	Lenteja	1098	Kg.	
	Pallar seco	1008	Kg.	
			TOTAL	160,047.00

IMPORTANTE:

Las propuestas económicas no pueden exceder el monto consignado en las Bases como valor referencial de conformidad con el artículo 33 de la Ley. No existe un límite mínimo como tope para efectuar dichas propuestas

1.4. DECREMENTO MINIMO

El Valor Referencial unitario que representa el Decremento Mínimo y que deberá contemplarse durante el periodo de puja, el que no puede ser inferior al cero punto uno por ciento (0.1%) ni superior al tres por ciento (3%) del valor referencial, conforme al siguiente detalle:

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR REFERENCIAL	DECREMENTO MINIMO 0.1%
1	Aceite vegetal	7081	Lt.	37,299.17	37.30
2	Arroz pilado superior	19050	Kg.	56,515.00	56.52
3	Azucar rubia	19280	Kg.	36,069.67	36.07
4	Menestras varias				
	Alverja verde partida	970	Kg.	30,163.16	30.16
	Frejol canario	857	Kg.		
	Frejol castilla	358	Kg.		
	Frejol panamito	922	Kg.		
	Garbanzo	358	Kg.		
	Lenteja	1098	Kg.		
	Pallar seco	1008	Kg.		

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado por la Gerencia General mediante documento de Aprobación de Expediente de Contratación de fecha 22 de Octubre del 2013, documento anexo al proveído recaído en el Informe N°304-2013/OLAD-D GAF/SBLM.

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recurso Directamente Recaudados (R.D.R.)

IMPORTANTE:

- *La fuente de financiamiento debe corresponder a aquellas previstas en la Ley de Equilibrio*

Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal en el cual se convoca el proceso de selección.

1.7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.8. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Subasta Inversa Presencial.

1.9. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

No corresponde.

1.10. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en los Requerimientos Técnicos Mínimos que forman parte de la presente Sección en el Capítulo IV.

1.11. PLAZO DE LAS ENTREGAS

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de dos (02) días calendarios. Dicho plazo constituye un Requerimiento Técnico Mínimo que debe coincidir con lo establecido en el Expediente de Contratación.

IMPORTANTE:

- *El cronograma debe señalar la periodicidad de las entregas de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas o mensuales o quincenales o semanales).*

1.12. COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES

El costo de reproducción de las bases es de S/. 5.00 (Cinco con 00/100 NUEVOS SOLES), monto que deberá ser cancelado en la Oficina de Tesorería de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana

1.13. BASE LEGAL

- Ley Nº 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013.
- Ley Nº 1017 que aprobó la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley Nº 29952, ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2013.
- Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley Nº 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo Nº 1071 Ley General de Arbitraje.

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

CAPÍTULO II DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN ²

Etapa	Fecha, hora y lugar
Convocatoria	: 05 de Diciembre del 2013 A través del SEACE
Registro de participantes	: Del: 06 de Diciembre del 2013 Al: 12 de Diciembre 2013 De 08:30 a 16:30 pm. En la Oficina de Logística y Administración Documentaria, Sitio en Jr. Puno Nº 220 Tercer Piso Lima
Presentación de Propuestas/puja y otorgamiento de Buena Pro	: 13 de Diciembre del 2013 a las 11:00 am.
* <i>El acto público se realizara en</i>	: Salón de Actos de la SBLM, sito. Jr. Carabaya Nº 641 Lima

2.2. CONVOCATORIA

La convocatoria se realizará a través de su publicación en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE que opera el OSCE, de conformidad con el artículo 92º del Reglamento, la misma que se realizará en la fecha señalada en el calendario del proceso. Es responsabilidad del participante el permanente seguimiento del respectivo proceso a través del SEACE y de la revisión de su correo electrónico.

2.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de los participantes es **gratuito** y se efectuará en la Oficina de Logística y Administración Documentaria, sito en Jr. Puno Nº 220, 3º piso, Distrito de Lima, en las fechas y horarios señalados en el cronograma, mediante la presentación del **Formato Nº 2**.

En el momento del registro, se emitirá la constancia o cargo correspondiente en el que se indicará: número y objeto del proceso, el nombre y firma de la persona que efectuó el registro, así como el día y hora de dicha recepción.

La persona natural o persona jurídica que desee participar en el proceso de selección deberá contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) conforme al objeto de la convocatoria. La Entidad verificará la vigencia de la inscripción en el RNP y que no se encuentra inhabilitada para contratar con el Estado

Al registrarse, el participante deberá señalar la siguiente información: Nombres, apellidos y Documento Nacional de Identidad (DNI), en el caso de persona natural; razón social de la persona jurídica; número de Registro Único de Contribuyentes (RUC); domicilio legal; teléfono y fax.

- *Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las Bases, para cuyo efecto deben cancelar el costo de reproducción de las mismas.*

² La información del cronograma indicado en las Bases no debe diferir de la información consignada en el cronograma de la ficha del proceso en el SEACE. No obstante, de existir contradicción en esta información, primará el cronograma indicado en la ficha del proceso en el SEACE.

2.4. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, CLASIFICACIÓN, PUJA Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El acto público de presentación de propuestas, puja y otorgamiento de la Buena Pro, en adelante el acto público, es uno solo y, una vez iniciado, no puede suspenderse, salvo caso fortuito o fuerza mayor. Asimismo, en los procesos convocados según relación de ítems solamente podrá suspenderse el acto público cuando el horario no permita su continuación, para lo cual es necesario que se haya otorgado la Buena Pro o declarado desierto un ítem determinado, debiendo reanudarse en el día hábil siguiente con el ítem que corresponda.

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 95° del Reglamento, el acto público contará con la presencia de un Notario Público, quién dejará constancia en actas de lo que acontezca en dicho acto público.

En el supuesto que el acto público se suspenda por alguna de las causales antes indicadas, los sobres quedarán en custodia del Notario Público hasta su reanudación. El lugar de realización del acto público debe ser implementado para dar cabida en un mismo ambiente a todos los participantes que se hubieran registrado, para tal efecto, deberá preverse la asistencia como mínimo de dos (2) participantes. Además, deberá contar con una pizarra o sistema de proyección con pantalla, así como, con un sistema de control de tiempo para los participantes y, opcionalmente, con un sistema de grabación con el que se registrará los actos realizados, sobre todo durante el período de puja.

La concurrencia del postor al Acto Público, implica su pleno conocimiento y total sometimiento a lo establecido en las presentes Bases, en sus Anexos, y a las disposiciones contenidas en la Base Legal indicada en éstas.

Se podrá contar con la presencia de un representante del Sistema Nacional de Control, quien participará como veedor y deberá suscribir el acta correspondiente. La no asistencia del mismo no vicia el proceso.

IMPORTANTE:

Al consignar el horario de atención, debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a ocho horas.

En ambos supuestos, las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados y estarán dirigidas al Comité Especial de la **A ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA N° 010 -2013-SBLM**, conforme al siguiente detalle:

SOBRE N°1 : Sobre de Habilitación (El sobre será rotulado)

Señores SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA Jr. Lampa N° 754 Lima Att.: Comité Especial Permanente <p style="text-align: center;">ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA N° 010 -2013-SBLM Denominación de la convocatoria: “ADQUISICION DE ALIMENTOS VIVERES SECOS” Objeto del Proceso:</p> <p>SOBRE N°01: SOBRE DE HABILITACIÓN ÍTEM N°: [NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]</p> <p>RUC:</p> <p>N° DE FOLIOS:</p>
--

SOBRE N° 2: Propuesta Económica. El sobre será rotulado:

Señores SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA Jr. Lampa N° 754 Lima Att.: Comité Especial Permanente ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA N° 010 -2013-SBLM Denominación de la convocatoria: “ADQUISICION DE ALIMENTOS VIVERES SECOS” Objeto del Proceso:
--

SOBRE N°02: PROPUESTA ECONÓMICA
ÍTEM N°:
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]
RUC:

2.5. INTRODUCCION AL ACTO PUBLICO

En el lugar, fecha y hora indicados en la convocatoria, antes de dar inicio al acto público, el Comité Especial invitará a los participantes a formular preguntas sobre el proceso en general, debiendo absolverlas de inmediato. Cualquier desacuerdo que pudiera surgir en torno a las respuestas recibidas no dará lugar a procedimiento de reclamo alguno. La presentación de propuestas por parte de un postor significa su conformidad con las respuestas dadas a las consultas.

2.6. ACREDITACIÓN DE PARTICIPANTES Y PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

El Presidente del Comité Especial llamará a todos los participantes en el orden en que se hubieren inscrito, con la finalidad de que el representante legal o apoderado acrediten que cuentan con los poderes suficientes para presentar su propuesta, a través de una carta poder simple conforme al artículo 65° del Reglamento.

Las personas naturales concurren personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditadas ante el Comité Especial mediante carta poder simple.

Las personas jurídicas lo hacen por medio de su representante legal o apoderado. El representante legal acreditará tal condición con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo y, en el caso del apoderado, será acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente que acredite la condición de éste, expedido con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendarios a la presentación de propuestas (**FORMATO N° 1**).

En ambos casos, en la carta poder debe establecerse la representación para formular propuestas, efectuar lances y para ejercer todos los demás actos inherentes a la Subasta Inversa durante el acto público.

El Comité Especial verificará que la acreditación del representante del postor se ajuste a lo dispuesto en los artículos 65° y 95° del Reglamento . Tratándose del apoderado designado por el representante legal común del consorcio o designado por uno de los integrantes del consorcio que se encuentre registrado como participante, la carta poder requerida por el comité especial deberá indicar, adicionalmente, que el apoderado cuenta con la facultad de formular propuestas, efectuar lances y ejercer todas los demás actos inherentes a la subasta inversa

durante el acto público. De tratarse del representante legal de uno de los integrantes del consorcio que se encuentra registrado como participante, se entenderá que este se encuentra facultado por el consorcio para formular propuestas, efectuar lances y ejercer todos los demás actos inherentes a la subasta inversa durante el acto público.

De manera simultánea a la acreditación, los participantes deberán presentar el Sobre de Habilitación y los Sobres de la Oferta Económica.

Si al momento de ser llamado el participante se encontrase ausente, se le tendrá por desistido de participar en el proceso.

Si algún postor fuera omitido, podrá acreditarse ante el Comité Especial con la presentación de la constancia de registro de participante.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio.

El Comité Especial procederá a verificar que cada Sobre de Habilitación contenga la totalidad de los documentos solicitados en las presentes Bases. En caso se omita la presentación de algunos de los documentos de carácter obligatorio se procederá a la descalificación.

Concluida la verificación por parte del Comité Especial, el Notario Público procederá a sellar y firmar cada hoja de todos los documentos originales presentados en cada Sobre de Habilitación.

2.7. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

SOBRE Nº 01 - SOBRE DE HABILITACION:

Se presentará en un original y dos copias:

El sobre Nº 1 contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

Debe contener la información que a continuación se detalla:

1. Copia simple de la Constancia vigente de inscripción en el Registro Nacional de Proveedores (RNP), capítulo de bienes.
2. Declaración Jurada de Datos del Postor - **Anexo N°01**.
Cuando se trate de consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.
2. Declaración Jurada de Cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección - **Anexo N°02**.
3. Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 42 del Reglamento (**Anexo N° 3**).
En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.
5. Promesa Formal de Consorcio, 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° 4**)
La promesa formal de consorcio deberá ser suscrita por cada uno de sus integrantes.

³ La omisión del índice no descalifica la propuesta, ya que su presentación no tiene incidencia en el objeto de la convocatoria.

Se presume que el representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al proceso de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.

6. Declaración Jurada de Plazo de Prestación del Suministro, según **Anexo Nº 5**
7. Declaración Jurada de Stock Disponible de Alimentos en Almacén y/o Establecimiento Comercial – **Anexo Nº 06**.
8. Copia simple del Registro Sanitario vigente de los productos: Aceite Vegetal, Arroz Pilado y Azúcar Rubia, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro.
9. Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. Nº 004-2011-AG, para los postores a los siguientes productos: Arveja Verde, Frejol Canario, Frejol Castilla, Frejol Panamito, Garbanzo, Lenteja y Pallar.

IMPORTANTE:

- *La omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la no admisión de la propuesta, sin perjuicio de lo señalado en el artículo 68 del Reglamento.*

Documentación de presentación facultativa:

- a) Certificado de inscripción o reinscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE, de ser el caso⁴.
- b) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por éstas, deberá presentarse una constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- c) **Factor Experiencia del Postor:** Copia simple de contratos u órdenes de servicio, y su respectiva conformidad por la prestación efectuada; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente. Adicionalmente, para acreditar experiencia adquirida en consorcio, deberá presentarse copia simple de la promesa formal de consorcio o el contrato de consorcio.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben presentar el **Anexo Nº 7**, referido a la Experiencia del Postor.
- d) El plazo de entrega y el tiempo de reposición de los productos se acreditará Mediante la presentación de una declaración jurada simple.

IMPORTANTE:

- *En caso exista contradicción entre la información presentada en la propuesta técnica, la propuesta será descalificada.*

SOBRE Nº 2 - PROPUESTA ECONÓMICA ⁶

El Sobre Nº 2 deberá contener la siguiente información obligatoria:

Oferta económica expresada en la moneda del valor referencial y el detalle de precios unitarios cuando este sistema haya sido establecido en las Bases (**Anexo Nº 8**).

⁴ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 73 del Reglamento.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 73 del Reglamento.

⁶ De acuerdo con el artículo 63 del Reglamento la propuesta económica solo se presentará en original.

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos decimales.

PRESUNCION DE CUMPLIMIENTO:

De acuerdo a lo señalado en el artículo 93° del Reglamento de la Ley, se presume que los bienes ofertados cumplen con las características exigidas en las fichas técnicas y con las condiciones previstas en las Bases. Esta presunción no admite prueba en contrario.

APERTURA DE PROPUESTAS

Una vez presentadas todas las propuestas, el Comité Especial abrirá los sobres de habilitación de cada uno de los postores, para verificar la presentación de la totalidad de la documentación exigida en las Bases.

En caso existiera defectos de forma, como errores u omisiones en los documentos presentados que no alteren el alcance del sobre de habilitación, se procederá conforme a lo dispuesto en el primer párrafo del artículo 68° del Reglamento. La omisión de alguno de los documentos solicitados en el Sobre de Habilitación acarreará la no admisión de la propuesta.

En los procesos de selección según relación de ítems, la apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas y el procedimiento previsto en los numerales siguientes de la presente directiva, hasta el otorgamiento de la Buena Pro respectiva, se realizará ítem por ítem de manera sucesiva.

PERIODO DE PUJA

El Comité Especial invitará al postor que haya presentado la propuesta de menor precio a dar inicio a la puja, realizando lances verbales y luego a los demás postores siguiendo la secuencia de menor a mayor precio. En caso de haberse producido un empate en el monto de las propuestas económicas, el Comité Especial realizará el sorteo respectivo entre ellos, para determinar el orden de los lances.

Los lances verbales que se efectúen durante el período de puja deberán contemplar necesariamente el valor monetario fijado como decremento mínimo aplicado al monto más bajo ofrecido hasta dicho momento.

Los postores pueden realizar las coordinaciones internas que consideren pertinente, ya sea por vía telefónica u otros medios análogos disponibles, con la finalidad de hacer propuestas serias y reales. Sin embargo, considerando que se hallan en plena competencia, cualquier comunicación o coordinación entre ellos que sea detectada por el Comité Especial y el Notario Público, será considerada como un acto de concertación prohibido por la Ley, y ocasionará la descalificación inmediata de los postores implicados.

Cuando un postor sea requerido para realizar un lance verbal, contará con no más de tres (3) minutos para dar una respuesta; de no hacerlo, se le tendrá por desistido. Un postor será excluido de la puja cuando, al ser requerido para realizar un lance verbal, manifieste expresamente su desistimiento. Una vez desistido, el postor no podrá volver a efectuar lances en las rondas sucesivas.

De otro lado, si el lance no respeta el decremento mínimo previsto en las bases, el Comité Especial debe indicarle al postor que su lance no es válido y que puede efectuar otro lance, siempre que no hayan transcurrido los tres (3) minutos. No cabe la rectificación de un lance válido, debiendo el Comité Especial solo tomar en cuenta el primer lance realizado.

El período de puja culmina cuando se ha identificado el precio más bajo, luego de que todos los demás postores que participaron en dicho período hayan desistido de seguir efectuando nuevos lances.

2.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez culminado el período de puja, se establecerá el orden de prelación de los postores en función al último precio ofrecido, incluyendo aquellos que no participaron de la puja. No se asignaran puntajes ni bonificaciones.

Se otorgara la buena pro al postor que haya ofrecido el precio más bajo. En caso de empate el otorgamiento de la Buena Pro se efectuará a través de sorteo en el mismo acto público.

A efectos de impugnar el otorgamiento de la buena pro el postor deberá dejar expresar constancia de dicha intención. Tratándose de ítems, el postor deberá identificar cuáles son los ítems que impugnará.

Para otorgar la Buena Pro, el Comité Especial verificará que por lo menos haya dos (2) propuestas válidas, caso contrario el proceso se declarará desierto.

CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Se entenderá que la Buena Pro ha quedado consentida el día de su otorgamiento, si otorgada la Buena Pro del proceso o del ítem, de ser el caso, ningún postor hubiera dejado constar en el acta su intención de impugnar el proceso.

2.9. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE LA FASE DE SELECCION

El postor ganador de la Buena Pro, sin mediar citación alguna por parte de la Entidad, El recurso de apelación contra los actos que se produzcan durante el acto público de presentación de propuestas, puja y otorgamiento de buena pro y contra los actos que afecten su validez, deberá ser interpuesto por los postores dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de dicho acto público.

En el caso de proceso de selección según relación de ítems, el plazo indicado en el párrafo anterior se contará a partir de la culminación del acto público de otorgamiento de la buena pro de la totalidad de los ítems.

Para los actos posteriores al otorgamiento de la Buena Pro, el recurso de apelación deberá interponerse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

De interponerse recurso de apelación, éste será resuelto por el titular de la entidad, quien resolverá según el Art. 53º de la Ley de Contrataciones del Estado.

CAPÍTULO III SUSCRIPCION DEL CONTRATO

3.1 DE LOS CONTRATOS

Una vez que quede consentido o administrativamente firme el otorgamiento de la Buena Pro, y dentro del plazo de siete (7) días hábiles siguientes al consentimiento de la Buena Pro, sin mediar citación alguna, el postor ganador deberá presentar a la Entidad la documentación para la suscripción del contrato prevista en las Bases. Asimismo, dentro de los tres (3) día hábiles siguientes a la presentación de dicha documentación, deberá concurrir ante la Entidad para suscribir el contrato, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 148° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El contrato será suscrito por la Entidad, a través del funcionario competente o debidamente autorizado, y por el ganador de la Buena Pro, ya sea directamente o por medio de su apoderado, tratándose de persona natural, y tratándose de persona jurídica, a través de su representante legal, de conformidad con lo establecido en el Artículo 139° del Reglamento.

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, además de los documentos previstos en las Bases, los siguientes:

- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- Garantía de fiel cumplimiento y por el monto diferencial de propuesta, de ser el caso, cuya vigencia se extiende hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista;
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los asociados, de ser el caso.

3.2 VIGENCIA DEL CONTRATO

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 149° del Reglamento, el contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene o, en su caso, desde la recepción de la orden de compra. Dicha vigencia rige hasta que el funcionario competente dé la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista y se efectúe el pago correspondiente.

3.3 REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que debe presentar el contratista deberán ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática al solo requerimiento de la Entidad, emitida por una empresa autorizada y sujeta al ámbito de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones que estén consideradas en la lista actualizada de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

3.4 DE LAS GARANTÍAS

3.4.1 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

El postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del contrato. Esta deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

De manera excepcional, respecto de aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, previamente a la suscripción del contrato, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

3.4.2 GARANTÍA POR EL MONTO DIFERENCIAL DE PROPUESTA

Cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de aquel, para la suscripción del contrato, el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

3.4.3 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En caso el contrato conlleve a la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorgará una garantía adicional por este concepto, la misma que se renovará periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas, no pudiendo eximirse su presentación en ningún caso.

3.5 EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

Las garantías se harán efectivas conforme a las estipulaciones contempladas en el artículo 164° del Reglamento.

3.6 DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La aplicación de penalidades por retraso injustificado en la atención del bien requerido y las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con los Artículos 165° y 168° del Reglamento.

De acuerdo con los Artículos 48° de la Ley y 166° del Reglamento, en las Bases o el contrato podrán establecerse penalidades distintas a la mencionada en el artículo 165° del Reglamento, siempre y cuando sean objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria, hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.

3.7 ADELANTOS

No habrá adelantos de ninguna clase.

3.8 PAGOS

La Entidad deberá realizar todos los pagos a favor del contratista por concepto de los bienes objeto del contrato. Dichos pagos se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación; salvo que, por razones de mercado, el pago del precio sea condición para la entrega de los bienes.

La Entidad podrá realizar pagos periódicos al contratista por el valor de los bienes contratados en cumplimiento del objeto del contrato, siempre que estén fijados en las Bases y que el contratista los solicite presentando la documentación que justifique el pago y acredite la existencia de los bienes. Las Bases podrán especificar otras formas de acreditación de la obligación. Los montos entregados tendrán el carácter de pagos a cuenta.

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.

3.8.1 Plazos para los pagos

La Entidad deberá pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista en la oportunidad establecida en las Bases o en el contrato. Para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la recepción de los bienes, deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de ser éstos recibidos.

En caso de retraso en el pago, el contratista tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 48° de la Ley, contado desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

3.9 DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente proceso no contemplados en la presente sección o en las Bases se regirán por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.

CAPÍTULO IV

FICHAS TECNICAS APROBADAS, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CONDICIONES DEL SUMINISTRO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

"ADQUISICION DE VIVERES SECOS POR SUBASTA INVERSA"

1. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El objeto de la convocatoria es la adquisición de viveres secos para atender las necesidades de los diversos programas de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana (SBLM).

2. FINALIDAD PÚBLICA

Los bienes a ser adquiridos, están orientados a la atención de las necesidades de los albergados del Comedor Santa Rosa, Comedor Santa Teresita, Hogar Canevaro, Puericultorio Pérez Aranibar, Centros Residenciales Gerontológicos, Instituto Sevilla y Hogar Geriátrico San Vicente de Paul, de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana que forman parte de la convocatoria.

3. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados (RDR).

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Descripción de los productos:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	CODIGO SEACE
		7081	5015151300002526
ITEM 1	ACEITE VEGETAL		
ITEM 2	ARROZ PILADO SUPERIOR	19050	5022110100002722
ITEM 3	AZUCAR RUBIA	19280	5016150900278002
ITEM 4	MENESTRAS VARIAS		
	ARVERJA VERDE PARTIDA	970	5042400100004637
	FREJOL CANARIO	857	5042180100004647
	FREJOL CASTILLA	358	5042180900004654
	FREJOL PANAMITO	922	5042180100004658
	GARBANZO	358	5042681800004660
	LENTEJA	1098	5042450100004663
	PALLAR SECO	1008	5042182700004665

Las características técnicas de los bienes requeridos por la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana, se detallan en la Ficha Técnica del producto aprobada por el OSCE, la misma que se detalla en el **Anexo A**, que forma parte integrante del presente proceso.

CONDICIONES BASICAS DE CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL

Las condiciones para la distribución y entrega se realizará de acuerdo al siguiente detalle:

- ACEITE VEGETAL:

Tipo : 100 % Vegetal Comestible
 Presentación : Envase con capacidad de 1 Lt. Envase PET. No deben presentar fugas del producto, la tapa debe contar con sello de seguridad. Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Libre de sustancias y materias extrañas.

- ARROZ PILADO:

Tipo : Clase: Mediano, Tipo: Superior.
 Presentación : En saco de polipropileno de primer uso, resistentes al manipuleo y estibaje, con capacidad para 50 Kg. Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Granos limpios, bien pulidos, color blanco brillante. Libre de sustancias y materias extrañas



(insecto o huevos, granos mohosos, germinados, picados, sucios, con olores o sabores Extraños, etc).

- AZUCAR RUBIA:

Tipo : Azúcar Rubia Domestica.
 Presentación : En saco de papel Kraft reforzado, con capacidad para 50 Kg.
 Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Granulado, libre de sustancias y materias extrañas, sin humedad visible.



- ARVERJA VERDE PARTIDA:

Tipo : Arverja Verde Partida Grado Uno (1), de primera.
 Presentación : En envases de polipropileno de primer uso con capacidad de 1 o 5 Kg.
 Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Granos sanos, limpios, libre de insectos o infestados, libre de picaduras, ni grano hongueado, libre de sustancias, olores, sabores y materias extrañas.



- FREJOL CANARIO:

Tipo : Frejol Canario de primera.
 Presentación : En envases de polipropileno de primer uso con capacidad de 1 o 5 Kg.
 Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos o infestados, libre de picaduras, ni grano hongueado, libre de sustancias, olores, sabores y materias extrañas.



- FREJOL CASTILLA:

Tipo : Frejol Castilla de primera.
 Presentación : En envases de polipropileno de primer uso con capacidad de 1 o 5 Kg.
 Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos o infestados, libre de picaduras, ni grano hongueado, libre de sustancias, olores, sabores y materias extrañas.



- FREJOL PANAMITO:

Tipo : Frejol Panamito de primera.
 Presentación : En envases de polipropileno de primer uso con capacidad de 1 o 5 Kg.
 Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos o infestados, libre de picaduras, ni grano hongueado, libre de sustancias, olores, sabores y materias extrañas.



- GARBANZO:

Tipo : Calidad: De primera,
 Tamaño 2: Tamaño de masa de 1000 granos (g) Mayor que 400 a Menor o igual que 600.
 Presentación : En envases de polipropileno de primer uso con capacidad de 1 o 5 Kg.
 Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos o infestados, libre de picaduras, ni grano hongueado, libre de sustancias, olores, sabores y materias extrañas.

- LENTEJA:

Tipo : Calidad: De primera,
 Tamaño 1: diámetro mayor o igual a 75 mm.
 Presentación : En envases de polipropileno de primer uso con capacidad de 1 o 5 Kg.
 Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.
 Características : Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos o infestados, libre de picaduras, ni grano hongueado, libre de sustancias, olores, sabores y materias extrañas.



- PALLAR SECO:

Tipo : Calidad: De primera,
 Tamaño 1: Masa de 1000 granos (g) = 2222 a 2500.
 Presentación : En envases de polipropileno de primer uso con capacidad de 1 o 5 Kg.
 Rotulado de acuerdo a Ficha Técnica.
 Vencimiento : Vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de ingreso de Almacén.



Características : Granos enteros, sanos, limpios, libre de insectos o infestados, libre de picaduras, ni grano hongueado, libre de sustancias, olores, sabores y materias extrañas.

6. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes deberán ser entregados en dos (02) días como máximo contados a partir del día siguiente de recepcionada la Orden de Compra. Las cantidades a entregar se realizaran de acuerdo al Cronograma Tentativo que se detalla en el Anexo B, según el detalle consignado en la correspondiente Orden de Compra.

7. LUGAR DE ENTREGA

Los bienes serán entregados de acuerdo a las cantidades consignadas en las Ordenes de Compra, en los almacenes de cada Establecimiento, según las siguientes direcciones:

1. Comedor Santa Rosa, sito en Av. Emancipación 955 Lima,
2. Comedor Santa Teresita, sito en Jr. Apurímac 421 Lima,
3. Hogar Canevaro, sito en Jr. Madera 399 Rimac,
4. Hogar Geriátrico San Vicente de Paul, sito en Jr. Ancash 1595 Barrios Altos,
5. Puericultorio Pérez Aranibar, sito en Av. Del Ejercito Nº 650 Magdalena del Mar.
6. Centros Residenciales Gerontológicos, sito en Jr. Francisco Pizarro Nº 551 Rimac
7. Instituto Sevilla, sito en Alameda de los Descalzos Nº 162 Rimac

El producto será transportado en condiciones especiales que garanticen la conservación del producto hasta su destino final.

8. HORARIO DE ENTREGA

El horario para la recepción de los bienes en los Almacenes de cada Establecimiento de la Sociedad de Beneficencia de Lima es de lunes a viernes de 08:30 a 12:30 horas (solo días hábiles), el mismo que podrá variar previa coordinación con la Oficina de Logística y Administración Documentaria. El establecimiento no está obligado a recibir los bienes fuera de la fecha u horarios establecidos, pudiendo ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios.

9. CONFORMIDAD DE ENTREGA

La conformidad de Recepción de calidad será otorgada por los encargados de almacén de cada establecimiento de nuestra Institución: Comedor Santa Rosa, Comedor Santa Teresita, Hogar Canevaro, Puericultorio Pérez Aranibar, Centros Residenciales Gerontológicos, Instituto Sevilla y Hogar Geriátrico San Vicente de Paul, después de que los alimentos hayan pasado el control de calidad por parte del personal responsable de los diferentes establecimientos de la SBLM. Esta conformidad está referida a la verificación de correspondencia entre los bienes recibidos, el detalle de las condiciones de suministro solicitadas y especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada y el adecuado estado de conservación.

Las entregas de los alimentos que no cumplan con estos requerimientos serán rechazados, las mismas que se consignarán en un Acta de Rechazo que será suscrita entre el responsable de cada Programa de la SBLM y el personal que está realizando la entrega por parte del contratista, debiendo reponerlos en un plazo de 24 horas, teniendo en cuenta el horario descrito en el punto 8.

Al inicio de la prestación, EL CONTRATISTA entregará copia del carné de salud vigente, del personal que labora en la empresa y que efectuará la entrega de los alimentos, el cual podrá ser solicitado nuevamente por la entidad en cualquier momento.

Las características de los productos inicialmente ofertados serán respetadas, no siendo posible cambiarlos por productos similares o de otras características, salvo mutuo acuerdo entre las partes.

La recepción de conformidad no invalida el reclamo posterior por parte de la SBLM, por defectos o vicios ocultos, no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos.

10. CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Toda información de la SBLM a que tenga acceso el proveedor así como su personal y sus subcontratistas es estrictamente confidencial. El proveedor, su personal, y sus subcontratistas, deben comprometerse a mantener las reservas del caso y no transmitirla a ninguna persona (natural o jurídica) sin la autorización expresa y por escrito de la SBLM.



FICHA TÉCNICA APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica	: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida	: LITRO
Descripción General	: Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20°C. Podrá contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Aceites y grasas comestibles/ Grasas y aceites comestibles de plantas y vegetales/ Aceites comestibles vegetales o de plantas
Ítem	: ACEITE VEGETAL
Código	: 5015151300002526

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

Los aceites vegetales comestibles pueden estar en forma:

- Pura (aceite proveniente de una sola materia prima), o
- Mixta (constituido por la mezcla de aceites puros).

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA (*). Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

(* En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. Nº 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en el sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del *Codex Alimentarius* y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV “De la fabricación de alimentos y bebidas” del citado Reglamento.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Aceite Vegetal Comestible debe cumplir con los siguientes requisitos:

- No producir efectos tóxicos o dañinos en el organismo.
- No acusar la presencia del solvente empleado en su extracción, cuando se haya usado este procedimiento. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD ¹⁾		
- Sabor y olor	Cumplir con el numeral 4.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales
- Partículas extrañas	Cumplir con el numeral 4.1.3 de la NTP de la referencia	
- Agua	Cumplir con el numeral 4.1.4 de la NTP de la referencia	
- Acidez	Cumplir con el numeral 4.1.6 de la NTP de la referencia	
- Índice de peróxido	Cumplir con el numeral 4.1.7 de la NTP de la referencia	
- Resistencia al frío (aplicable solo para aceites winterizados)	Cumplir con el numeral 4.1.9 de la NTP de la referencia	
- Aceite mineral	Cumplir con el numeral 4.1.8 de la NTP de la referencia	
- Sinérgicos antioxidantes ²⁾	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.11 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Límite Máximo de Residuos (LMR) de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i>	Normas del Codex Alimentarius para Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y Piensos ³⁾
- Metales Pesados	Arsénico (As): Nivel Máximo (NM) 0,1 mg/Kg Plomo (Pb) Nivel Máximo 0,1 mg/Kg	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009), Enmienda 2 (2011) CODEX STAN 193-1995 Adoptada en 1995, Revisada en 1997, 2006, 2008, 2009, Enmendada en 2010
Notas:		
¹⁾ Para los aceites puros, deberán considerarse las especificaciones relativas a la calidad: acidez libre, índice de peróxido, densidad relativa (20°C/agua a 20°C), índice de saponificación, índice de refracción, índice de iodo, materia insaponificable, establecidas en la Norma Técnica Peruana específica (NTP 209.107-Aceite de Semilla de Soya, NTP 209.106-Aceite de Semilla de Algodón, NTP 209.139-Aceite de Maíz, etc.).		
²⁾ Excepto Citrato de monoglicéridos y Citrato de isopropilo en mezcla.		
³⁾ Para el caso de aceites vegetales que no cuenten con LMR de plaguicidas referenciados en el <i>Codex Alimentarius</i> , se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.		

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad

Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Aceite Vegetal Comestible, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la " NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D. OTROS

D.1. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Art. 118, D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (botella de plástico, bidón, galonera, balde de PVC, PET y polietileno, lata, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la NTP 350.008 ENVASES METÁLICOS PARA ACEITES COMESTIBLES o en la NTP 311.286 ENVASES DE PLÁSTICO. Botellas de policloruro de vinilo para aceite comestible, según corresponda, y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".

Notas:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el volumen del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases de Aceite Vegetal Comestible deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado, según corresponda:

- a) Nombre del producto
- b) Forma en que se presenta
- c) Volumen en litros, del producto envasado
- d) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto
- e) La identificación del lote de producción
- f) Nombre del país donde se elaboró el producto
- g) Número del Registro Sanitario

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Aceite Vegetal Comestible características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. Nº 007-98-SA).

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARROZ PILADO
Denominación técnica	: ARROZ PILADO
Grupo/familia/clase	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Productos de legumbres y cereales/ Cereales/ Granos de cereal
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: ARROZ PILADO
Código	: 5022110100002722
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero y quebrado procedente de cualquier variedad de la especie <i>Oryza sativa L.</i> , al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara (grano que la ha mantenido después de la trilla).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARÁCTERÍSTICAS

De acuerdo a la longitud del grano y a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará por clases y grados de calidad:

Clase: Largo, Mediano, Corto o Mezclado.

Grado de calidad: 1 - Extra; 2 - Superior; 3 - Corriente o 4 – Popular.

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, la clase y el grado de calidad del Arroz Pilado a adquirir: Arroz Pilado, Clase xxxx, Grado x - xxxx (especificar el número y nombre). Si va a adquirir arroz mezclado, no debe hacerse mención al grado sino al porcentaje correspondiente a la clase predominante, únicamente cuando esta sea mayor del 50% (“Arroz Pilado, Clase xxxx, nn% mezclado”); caso contrario solo se designará como “Arroz pilado mezclado”.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Arroz Pilado (debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA a nombre del titular del registro.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA (*). Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

(*) En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria, Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. Nº 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de buenas prácticas de manufactura y de higiene y saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV “De la fabricación de alimentos y bebidas” del citado Reglamento.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar

oportunamente la renovación de los dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Arroz Pilado deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos. Asimismo, deberá estar exento de ñelén y polvillo. (Ref.: NTP 205.011: 1979, CODEX STAN 198-1995). Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Longitud	Cuando menos el 80% de los granos (en masa), están dentro de los límites de la clase a adquirir, y no más del 20% (en masa), son de mezcla con variedades de clases contrastantes, de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP, según la clase de Arroz Pilado a adquirir	NTP 205.011:1979
- Color:	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.4, 4.5 y 4.6 de la NTP, según el grado a adquirir	
- Olores y sabores:	Exento de olores y sabores extraños	
- Contenido de humedad:	Máximo del 14%.	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en numeral 4.2 de la NTP, según el grado de calidad del Arroz Pilado a adquirir	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos	NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. Nº 591-2008/MINSA),
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> que apliquen al producto	Artículo 15º del D.S. 004-2011-AG
- Metales Pesados	Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0,4 mg/Kg	CODEX STAN 193-1995 Adoptada en 1995, revisada en 1997, 2006, 2008 y 2009, enmendada en 2010

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detallados en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 205.001 Cereales-Extracción de muestras".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Arroz Pilado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detallados en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 205.001 Cereales-Extracción de muestras".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellos que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D. OTROS

D.1. Envase

El Arroz Pilado deberá ser entregado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables

Estos envases deberán corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento.
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Notas:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellos que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases de Arroz Pilado deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:

- El nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- El grado de calidad: "Extra", "Superior", "Corriente", "Popular".
- El contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Número del Registro Sanitario
- El país de origen.
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Arroz Pilado características indeseables que impidan su consumo y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Denominación técnica	: AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El producto azúcar rubia, denominado también como azúcar sin refinar, es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum sp</i>), mediante procedimientos apropiados.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería/ Chocolates, azúcares y productos edulcorantes/ Azúcares naturales o productos edulcorantes
Ítem:	AZUCAR RUBIA DOMESTICA
Código	: 5016150900278002

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARÁCTERÍSTICAS

Es un producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (*Saccharum sp*) y está constituido esencialmente por cristales de sacarosa cubiertos por una película de miel madre o melaza de caña.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor, en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Azúcar Rubia Doméstica (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA a nombre del titular del registro.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El producto Azúcar Rubia Doméstica deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Asimismo, deberá cumplir con lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color, sabor, olor	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 207.007:2009 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia	
- Polarización a 20°C, °Z - Humedad, % m/m - Cenizas conductimétricas, % m/m - Color a 420 nm, UI - Azúcares reductores, % m/m - Sustancias insolubles (sedimentos) mg/kg	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2 Requisitos para el azúcar rubia doméstica, de la NTP de la referencia	
- Factor de seguridad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2 de la NTP de la referencia	
- Dióxido de azufre	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma Codex de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir con lo indicado en el Grupo VI.2 “Azúcar rubia doméstica, chancaca” de la R.M. de la referencia	R.M. Nº 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” (NTS 071-MINSA/DIGESA-V-01)
- Límite Máximo de Residuos de plaguicidas	No deberá exceder los límites máximos permisibles de plaguicidas fijados en la norma nacional o, en ausencia de ésta, establecidos por el <i>Codex Alimentarius</i> que aplique al producto	Norma del Codex Alimentarius para Residuos de Plaguicidas en los Alimentos y Piensos ¹⁾
- Metales Pesados	Cumplir con lo indicado en la Tabla 2.1 Contaminantes para el azúcar rubia doméstica, de la NTP de la referencia	NTP 207.007:2009 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos
Nota: ¹⁾ En caso el Azúcar Rubia Doméstica no cuente con LMR de plaguicidas referenciados en el <i>Codex Alimentarius</i> , se tomará como referente los LMR para la matriz vegetal de la cual deriva dicho producto.		

C. CERTIFICACIÓN Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Azúcar Rubia Doméstica, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la “NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo”.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un “Certificado de Calidad”, sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Azúcar Rubia Doméstica, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y considerará para el muestreo lo establecido en la “NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo”.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D. OTROS

D.1. Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. (Art. 118 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, D.S. 007-98-SA).

Este envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario (saco de polipropileno, polipropileno con liner de polietileno y polipropileno laminados, sacos de papel kraft, bolsa de polietileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en la “NTP 207.055 AZÚCAR. Envases (...)” y en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.

Notas:

- La entidad convocante deberá indicar, en el apartado referido a los requisitos técnicos mínimos de las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, etc.). Además deberá indicar el peso neto del producto por envase que deberá ser establecido en función a las presentaciones consignadas en los Registros Sanitarios vigentes.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demande la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases de Azúcar Rubia Doméstica deberán llevar rotulado, en forma destacada, el nombre del producto y las siguientes indicaciones, en caracteres legibles (según lo señalado en el Art. 117 del D.S. 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y la “NTP 207.007 AZÚCAR. Azúcar rubia. Requisitos”), los mismos que deberán concordar con la “NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado”, “NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado” y la “NTP 207.058 AZÚCAR. Rotulado”, según corresponda:

- a) Forma en que se presenta, por ejemplo: granulado
- b) Peso neto en kilogramos, del producto envasado
- c) Nombre o razón social del fabricante o de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto
- d) La identificación del lote de producción
- e) Nombre del país donde se elaboró el producto
- f) Número del Registro Sanitario

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Azúcar Rubia Doméstica características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II “Del transporte” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. Nº 007-98-SA).

FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: ARVEJA VERDE PARTIDA
Denominación técnica	: ARVEJA VERDE PARTIDA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es el grano seco, de color uniforme verde pálido, de superficie lisa, procedente de la especie <i>Pisum sativum L</i>

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras secas/Arvejas verdes secas/Arvejas secas chinas
Ítem	: ALVERJA VERDE PARTIDA
Código	: 5042400100004637

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Arveja Verde Partida se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a.- Uno (1)
- b.- Dos (2)
- c.- Tres (3)
- d.- Cuatro (4)

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad de la Arveja Verde Partida a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1 Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

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

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2 Atributos del bien

La Arveja Verde Partida deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Arveja Verde Partida debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color y forma).

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de

Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color del grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.3.1.2 de la NTP de la referencia	NTP 205.025:1974 (Revisada el 2011) MENESTRAS. Arveja
- Tipo de grano	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.3.3 de la NTP de la referencia	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la NTP de la referencia	
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.2.5 de la NTP de la referencia	
- Grado de calidad	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos, de la R.M de la referencia	R.M. Nº 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01)”

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Arveja Verde Partida, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un “Certificado de Calidad”, sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Arveja Verde Partida, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

La inspección y muestreo de los lotes de Arveja Verde Partida se deberá realizar según lo establecido en la NTP 205.048 MENESTRAS. Extracción de muestras.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La “Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo” de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

La Arveja Verde Partida deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades

higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Notas:

- La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases de arveja verde partida deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, como mínimo lo siguiente:

- El nombre del producto, indicando la clase o variedad
- El grado de calidad: "Uno (1)", "Dos (2)", "Tres (3)" o "Cuatro (4)"
- El contenido neto aproximado, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la arveja verde partida características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FREJOL CANARIO
Denominación técnica	: FREJOL CANARIO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El frejol canario también conocido como "Peruano" o "Mayocoba", es el grano maduro de color amarillo procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. o frejol común.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Fréjoles secos
Ítem	: FREJOL CANARIO
Código	: 5042180100004647

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Frejol Canario se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a.- Primera
- b.- Segunda
- c.- Tercera

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad del Frejol Canario a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

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

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Frejol Canario deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Frejol Canario debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la Tabla 2 de la NTP 205.015 LEGUMINOSAS DE

GRANO SECO. Frijol. Definiciones y requisitos.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Calibre	Cumplir con lo indicado en el Anexo A de la NTP de la referencia	NTP 205.015:2009 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definición y requisitos
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 2- Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para frijol, de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la R.M. de la referencia	R.M. Nº 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01)”

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Frijol Canario, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un “Certificado de Calidad”, sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Frijol Canario, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Para el muestreo de productos pre-envasados se utilizará lo indicado en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo, y para el caso de productos a granel se utilizará lo indicado en la NTP-ISO 10725 Procedimientos y planes de muestreo para la inspección de materiales a granel.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La “Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo” de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

El Frijol Canario deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas,

nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Notas:

- La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases de Frejol Canario, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- El código o clave del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Frejol Canario características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FREJOL CASTILLA
Denominación técnica	: FREJOL CASTILLA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El frejol castilla o frejol caupí es el grano maduro, procedente de la especie <i>Vigna unguiculata L.</i> , de color crema con una mancha marrón o negra de forma irregular alrededor del hilo, incluyendo la variedad de color rojo.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Fréjoles secos castilla
Ítem	: FREJOL CASTILLA
Código	: 5042180900004654

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Frejol Castilla se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a.- Primera
- b.- Segunda
- c.- Tercera

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad del Frejol Castilla a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

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

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Frejol Castilla deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Frejol Castilla debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la Tabla 2 de la NTP 205.015 LEGUMINOSAS DE

GRANO SECO. Frijol. Definiciones y requisitos.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Calibre	Cumplir con lo indicado en el Anexo A de la NTP de la referencia	NTP 205.015:2009 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definición y requisitos
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 2- Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para frijol, de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la R.M. de la referencia	R.M. Nº 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01)”

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Frijol Castilla, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un “Certificado de Calidad”, sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Frijol Castilla, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Para el muestreo de productos pre-envasados se utilizará lo indicado en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo, y para el caso de productos a granel se utilizará lo indicado en la NTP-ISO 10725 Procedimientos y planes de muestreo para la inspección de materiales a granel.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La “Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo” de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

El Frijol Castilla deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas,

nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Notas:

- La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases de Frejol Castilla, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- El código o clave del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Frejol Castilla características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FREJOL PANAMITO
Denominación técnica	: FREJOL PANAMITO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El frejol panamito es el grano maduro de color blanco, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frejol común.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Fréjoles secos
Ítem	: FREJOL PANAMITO
Código	: 5042180100004658

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Frejol Panamito se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a.- Primera
- b.- Segunda
- c.- Tercera

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad del Frejol Panamito a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. Nº 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40º del D.S. Nº 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Frejol Panamito deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de Frejol Panamito debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales). Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la Tabla 2 de la NTP 205.015 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definiciones y requisitos.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Calibre	Cumplir con lo indicado en el Anexo A de la NTP de la referencia	NTP 205.015:2009 LEGUMINOSAS DE GRANO SECO. Frijol. Definición y requisitos
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 2- Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para frijol, de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos de la R.M. de la referencia	R.M. Nº 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01)”

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Frejol Panamito, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un “Certificado de Calidad”, sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Frejol Panamito, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Para el muestreo de productos pre-envasados se utilizará lo indicado en la NTP 700.001 Directrices generales sobre muestreo, y para el caso de productos a granel se utilizará lo indicado en la NTP-ISO 10725 Procedimientos y planes de muestreo para la inspección de materiales a granel.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La “Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo” de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

El Frejol Panamito deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de

envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Notas:

- La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases de Frejol Panamito, además de los requisitos aplicables especificados en la “NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado”, deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- El código o clave del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Frejol Panamito características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

FICHA TÉCNICA
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GARBANZO
Denominación técnica	: GARBANZO
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Verduras dominantes secas/ Garbanzos secos
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: GARBANZO
Código	: 5042681800004660
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El Garbanzo es el grano maduro procedente de las especies <i>Cicer arietinum L.</i> , de color crema.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Garbanzo se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a.- Primera
- b.- Segunda
- c.- Tercera

De acuerdo a su tamaño:

Tamaño	Masa de 1000 granos (g)
1	Mayor que 600
2	Mayor que 400 a Menor o igual que 600
3	Menor o igual que 400

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y tamaño del Garbanzo a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. Nº 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. Nº 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Garbanzo deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana (Ref.: **CODEX STAN 171-1989. NORMA DEL CODEX PARA DETERMINADAS LEGUMBRES**). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 6, 7.1 y 7.3 de la NTP, según el grado de calidad de Garbanzo a adquirir	NTP 205.023:1992 LEGUMBRES SECAS. Garbanzo. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el Apéndice A de la NTP	
- Contenido de humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos	NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. Nº 591-2008/MINSA)

C. CERTIFICACIÓN
Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Garbanzo, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 205.048 Menestras. Extracción de muestras".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Garbanzo, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 205.048 Menestras. Extracción de muestras".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

El Garbanzo deberá ser envasado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables

Estos envases podrán ser bolsas, sacos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 231.064:1985 (Revisada el 2011) SACOS DE YUTE PARA MENESTRAS", etc.), nuevos (incluye el material reciclado de calidad alimentaria), del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Notas:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan la entrega de Garbanzo, además de los requisitos aplicables especificados en la “NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado”, deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto, indicando la clase o variedad
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Garbanzo características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: LENTEJA
Denominación técnica	: LENTEJA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La lenteja es el grano maduro procedente de la especie <i>Lens culinaris Medikus</i> . Es una legumbre seca o menestra, de color marrón.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Lentejas secas/ Lentejas secas
Ítem	: LENTEJA
Código	: 5042450100004663

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a su tamaño, la Lenteja se clasifica en dos tipos:

- a.- Tamaño 1: diámetro mayor o igual que 75 mm
- b.- Tamaño 2: diámetro menor que 75 mm

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasificará en los grados de calidad siguientes:

- a.- Primera
- b.- Segunda
- c.- Tercera

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad y tamaño de la Lenteja a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. Nº 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40º del D.S. Nº 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

La Lenteja deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de

Lenteja deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	NTP 205.022:1992 (Revisada el 2011) LEGUMBRES SECAS. Lenteja. Requisitos
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 2-Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para lenteja, de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos, de la R.M. de la referencia	R.M. Nº 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01)”

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Lenteja, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un “Certificado de Calidad”, sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Lenteja, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

La inspección y muestreo de los lotes de Lenteja se deberá realizar según lo establecido en la NTP 205.048 MENESTRAS. Extracción de muestras.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La “Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo” de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

La Lenteja deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores

desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

Estos envases podrán ser bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Notas:

- La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases de Lenteja, además de los requisitos aplicables especificados en la “NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado”, deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto, indicado como “Lenteja”
- El grado de calidad: “Primera”, “Segunda”, o “Tercera”
- El contenido neto aproximado, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Lenteja características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PALLAR
Denominación técnica	: PALLAR
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Es el grano grande maduro procedente de la especie <i>Phaseolus lunatus L.</i> , generalmente de color blanco, que tiene como característica diferencial unas estrías que irradian del hilo.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras secas/ Fréjoles secos/ Pallares secos
Ítem	: PALLAR
Código	: 5042182700004665

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Pallar se clasificará en los siguientes grados de calidad:

- a.- Primera
- b.- Segunda
- c.- Tercera

De acuerdo a su tamaño, se clasificará según lo indicado en el Apéndice B de la NTP 205.019.

Apéndice B de la NTP 205.019. Tamaños de Pallar

Tamaño	Masa de 1000 granos (g)
1	De 2222 a 2500
2	De 2221 a 2000

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, el grado de calidad y tamaño del Pallar a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. Nº 004-2011-AG. Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. Nº 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Nota:

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

El Pallar deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Cada lote de pallar deberá estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), y la Norma Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptada en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003). Asimismo, deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Forma, longitud	Deberá cumplir con lo indicado en el Apéndice A de la NTP de la referencia (para cultigrupos Big Lima, Pallar peruano, Layos pequeños)	NTP 205.019:1992 (Revisada el 2011) LEGUMBRES SECAS. Pallar. Requisitos
- Humedad	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP de la referencia	
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.3 y la Tabla 1 (Requisitos de sanidad, aspecto y tolerancias respectivas para pallar), de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo V.1 Granos secos, de la R.M. de la referencia	R.M. Nº 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano (NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01)”

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un “Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial” (mínimo bajo esquema 3) o un “Certificado de Inspección con Valor Oficial” que confirme que el bien entregado: Pallar, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un “Certificado de Calidad”, sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Pallar, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral “B.2: Atributos del bien” de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

La inspección y muestreo de los lotes de Pallar se deberá realizar según lo establecido en la NTP 205.048 MENESTRAS. Extracción de muestras.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La “Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo” de

parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

El Pallar deberá ser envasado en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del alimento, los mismos que deben ser fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiados, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros de primer uso, del mismo tamaño, de tal forma que:

- Estén limpios y permitan mantener las características del alimento
- Se encuentren bien cosidos o sellados
- Sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte
- Faciliten los muestreos e inspecciones

Nota:

- La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto, indicado como "Pallar"
- El grado de calidad: "Primera", "Segunda", o "Tercera"
- El contenido neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen
- La identificación del lote
- El mes y año de envasado
- El mes y año de vencimiento

Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases administrativas y/o en la proforma del contrato, otra información que deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al Pallar características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

ANEXO B - VIVERES SECOS POR SUBASTA INVERSA - CRONOGRAMA TENTATIVO DE ENTREGAS

PROGRAMA: CENTROS RESIDENCIALES GERONTOLÓGICOS

ITEM	Descripción	U/Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
ITEM 1	ACEITE VEGETAL	LITRO		18						18					36
ITEM 2	ARROZ SUPERIOR	KILOGR		50			50						50		200
ITEM 3	AZUCAR RUBIA	KILOGR		50			50						50		200

Programa: COMEDOR DE LA SBLM - SANTA ROSA

ITEM	Descripción	U/Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
ITEM 1	ACEITE VEGETAL	LITRO	90	90	90	90	90	90							540
ITEM 2	ARROZ SUPERIOR	KILOGR	600	0	0	600	600	600							2400
ITEM 3	AZUCAR RUBIA	KILOGR	200	200	200	200	200	200	0						1200
ITEM 4	MENESTRAS VARIAS														
	ALVERJA VERDE PARTIDA	KILOGR	35	0	35	35	35	35	35						210
	FREJOL CANARIO	KILOGR		35		35		35							105
	FREJOL CASTILLA	KILOGR	35	0	35		35		35						140
	FREJOL PANAMITO	KILOGR	35	0	35	35	35	35	35						210
	LENTEJA	KILOGR	35	35	35	35	35	35	35						245
	PALLAR SECO	KILOGR	35		35		35		35						140

Programa: INSTITUTO SEVILLA

ITEM	DESCRIPCION	U/Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	TOTAL
ITEM 1	ARROZ SUPERIOR	KLG	299						50						349
ITEM 2	AZUCAR RUBIA	KLG	300						50				50		400

Programa: COMEDOR SANTA TERESITA

ITEM	Descripción	U/Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
ITEM 1	ACEITE VEGETAL	LITRO			126	126	126	126	126						630
ITEM 2	ARROZ SUPERIOR	KG				500	500	500	500						2000
ITEM 3	AZUCAR RUBIA	KG		250	350	350	350	350	350						2000
ITEM 4	MENESTRAS VARIAS														
	ALVERJA VERDE PARTIDA	KG			35	35	35	35	35						175
	FREJOL CANARIO	KG		40	40	40	40	40	40						200
	FREJOL CASTILLA	KG			40	40	40	40	40						160
	FREJOL PANAMITO	KG			40	40	40	40	40						160
	CARREÑO	KG			40	40	40	40	40						160
	LENTEJA	KG			40	40	40	40	40						160
	PALLAR SECO	KG			40	40	40	40	40						160



ANEXO B - VIVERES SECOS POR SUBASTA INVERSA - CRONOGRAMA TENTATIVO DE ENTREGAS

PROGRAMA: CARGG IGNACIA RODULFO VIUDA DE CANEVARO

ITEM	Descripción	U/Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
ITEM 1	ACEITE VEGETAL	LITRO	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	255		3055
ITEM 2	ARROZ SUPERIOR	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	1		301
ITEM 3	AZUCAR RUBIA	KILO	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28			280
ITEM 4	MENETRAS VARIAS														
	ALVERJA VERDE PARTIDA	KILO	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			350
	FREJOL CANARIO	KILO	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			350
	FREJOL PANAMITO	KILO	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			350
	LENTEJA	KILO	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			350
	PALLAR SECO	KILO	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35			350

PROGRAMA: PUERICULTORIO PEREZ ARANIBAR

ITEM	Descripción	U/Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
ITEM 1	ACEITE VEGETAL	LITRO	226	226	226	226	226	226	226	226	226	226	226	226	2712
ITEM 2	ARROZ SUPERIOR	KILO	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150	1150	13800
ITEM 3	AZUCAR RUBIA	KILO	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
ITEM 4	MENETRAS VARIAS														
	ALVERJA VERDE PARTIDA	KILO	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
	FREJOL CANARIO	KILO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
	FREJOL PANAMITO	KILO	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
	GARBANZO	KILO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
	LENTEJA	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	26	301
	PALLAR SECO	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300

PROGRAMA: CENTRO DE ATENCION RESIDENCIAL GERIATRICO SAN VICENTE DE PAUL

ITEM	Descripción	U/Med	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Total
ITEM 1	ACEITE VEGETAL	LITRO	0	0	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	108
ITEM 3	AZUCAR RUBIA	KILO	50	450	450	450	450	450	450	450	0	0	0	0	3200
ITEM 4	MENETRAS VARIAS														
	ALVERJA VERDE PARTIDA	KILO	0	0	7	7	7	7	7	8	0	0	0	0	43
	FREJOL CANARIO	KILO	8	8	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	58
	FREJOL CASTILLA	KILO	8	8	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	58
	FREJOL PANAMITO	KILO	8	8	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	58
	GARBANZO	KILO	8	8	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	58
	LENTEJA	KILO	0	0	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	42
	PALLAR SECO	KILO	8	8	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	58

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

IMPORTANTE:

- *Dependiendo del objeto del contrato, de resultar indispensable, podrá efectuarse la inclusión de 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 Comité Especial adjudicó la Buena Pro de la **ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCESO 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], conforme a las Especificaciones Técnicas.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

El monto total del presente contrato asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], [CONSIGNAR SI O NO] incluye IGV.⁷

Este monto comprende el costo de los bienes, transporte hasta el punto de entrega, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en nuevos soles, en forma mensual de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria con el calendario de compromiso mensual; luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 181 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 diez (10) días calendario de ser estos recibidos.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.

⁷ Consignar que NO incluye IGV en caso el postor ganador de la Buena Pro haya presentado la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo Nº 8) en su propuesta técnica.

⁸ 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, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 48 de la Ley de Contrataciones del Estado, contado desde la oportunidad en el que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de un (01) días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente de suscrito el contrato y culmina hasta que el funcionario competente dé la conformidad de la totalidad de recepción.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las Bases integradas, la oferta ganadora⁹ y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

EL CONTRATISTA entregó a la suscripción del contrato la respectiva garantía solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato¹⁰: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE]. Cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

IMPORTANTE:

- *Al amparo de lo dispuesto en el artículo 39 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 original como garantía de fiel cumplimiento deberá consignarse lo siguiente:*

“De fiel cumplimiento del contrato: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la retención que deberá 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 accesorias¹¹: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que deberá mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.
- Garantía por el monto diferencial de la propuesta¹²: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

⁹ La oferta ganadora comprende a las propuestas técnica y económica del postor ganador de la Buena Pro.

¹⁰ En aplicación de lo dispuesto en el artículo 158 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista. De manera excepcional, respecto de aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

¹¹ En aplicación de lo dispuesto en el artículo 159 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en las contrataciones de bienes que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorgará una garantía adicional por dicho concepto. La garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias se renovará periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas, no pudiendo eximirse su presentación en ningún caso.

¹² En aplicación de lo dispuesto por el artículo 160 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de éste en el proceso de selección para la contratación de bienes, para la suscripción del contrato el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD está facultada para ejecutar las garantías cuando EL CONTRATISTA no cumpliera con renovarlas, conforme a lo dispuesto por el artículo 164 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA NOVENA : CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN DE LA PRESTACIÓN

La conformidad de recepción de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 176 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y será otorgada por el área usuaria de cada centro de la SBLM

De existir observaciones se consignarán en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación, en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

CLÁUSULA DECIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad de recepción 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 el artículo 50 de la Ley de Contrataciones del Estado.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año.

CLÁUSULA DUODECIMA : PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del monto del ítem que debió ejecutarse, en concordancia con el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que éstos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Esta penalidad será deducida de los pagos periódicos o del pago final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de Fiel Cumplimiento o por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato por incumplimiento.

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, el Código Civil y demás normas aplicables, según corresponda.

IMPORTANTE:

- *De preverse en las Especificaciones Técnicas penalidades distintas a la penalidad por mora, se deberá consignar el listado detallado de las situaciones, condiciones, etc., que serán objeto de penalidad, los montos o porcentajes que le corresponderían aplicar por cada tipo de incumplimiento y la forma o procedimiento mediante el que se verificará la ocurrencia de tales incumplimientos.*

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 40, inciso c), y 44 de la Ley de Contrataciones del Estado, y los artículos 167 y 168 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 169 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA : RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando una de las partes no ejecute injustificadamente las obligaciones asumidas, debe resarcir a la otra parte por 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 DÉCIMO QUINTA: 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 DÉCIMO SÉXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

Cualquiera de las partes tiene el derecho a iniciar el arbitraje administrativo a fin de resolver las controversias que se presenten durante la etapa de ejecución contractual dentro del plazo de caducidad previsto en los artículos 144, 170, 175, 176, 177 y 181 del Reglamento o, en su defecto, en el artículo 52 de la Ley de Contrataciones del Estado.

¹³ De conformidad con los artículos 216 y 217 del Reglamento, podrá adicionarse la información que resulte necesaria para resolver las controversias que se susciten durante la ejecución contractual. Por ejemplo, para la suscripción del contrato y, según el acuerdo de las partes podrá establecerse que el arbitraje será institucional o ante el Sistema Nacional de Arbitraje del OSCE (SNA-OSCE), debiendo indicarse el nombre del centro de arbitraje pactado y si se opta por un arbitraje ad-hoc, deberá indicarse si la controversia se someterá ante un tribunal arbitral o ante un árbitro único.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al arbitraje en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas, según lo señalado en el artículo 214 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Laudo arbitral emitido es definitivo e inapelable, tiene el valor de cosa juzgada y se ejecuta como una sentencia.

CLÁUSULA DÉCIMO SETIMA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: 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 LA SUSCRIPCIÓN 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, las propuestas técnico y económica 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”

FORMATOS Y ANEXOS

FORMATO Nº 1 ¹⁴

MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN

Lima, [CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº 010 -2013-SBLM

Presente.-

[CONSIGNAR NOMBRE DEL POSTOR (PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA Y/O CONSORCIO)], identificado con DNI [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA NATURAL] y Nº RUC Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], debidamente representado por su [CONSIGNAR SI SE TRATA DE REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA O DEL REPRESENTANTE COMÚN EN CASO DE CONSORCIOS, ASÍ COMO SU NOMBRE COMPLETO], identificado con DNI Nº [.....], tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con el **Adjudicación Directa Selectiva Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCESO]**, a fin de acreditar a nuestro apoderado: [CONSIGNAR NOMBRE DEL APODERADO] identificado con DNI Nº [.....], quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.¹⁵

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

¹⁴ El presente formato será utilizado cuando la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el representante común del consorcio no concurra personalmente al proceso de selección.

¹⁵ Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº 010 -2013-SBLM

Presente.-

Estimados Señores:

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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social :		
Domicilio Legal :		
RUC :	Teléfono :	Fax :

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

IMPORTANTE:

- *Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.*

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL Nº 010-2013-SBLM

Presente.-

De nuestra consideración:

El que suscribe, Don, identificado con DNI Nº, domiciliado en, luego de haber tomado conocimiento del contenido de las Bases de la ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL Nº 010-2013-SBLM, los documentos del proceso de la selección de la referencia y conociendo todas las condiciones existentes, **DECLARO BAJO JURAMENTO** ofrecer Alimentos Víveres Secos, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las Bases y los documentos del proceso.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 3

**DECLARACIÓN JURADA
(ART. 42 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº 010 -2013-SBLM

Presente.-

De nuestra consideración:

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

- 1.- No tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 10 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 2.- Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- 3.- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
- 4.- Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.
- 5.- Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

IMPORTANTE:

- *Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.*

ANEXO Nº 4

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

Señores
COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE
ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº 010 -2013-SBLM
 Presente.-

De nuestra consideración,

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta al **ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº 010-2013-SBLM**, responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la Buena Pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio bajo las condiciones aquí establecidas (porcentaje de obligaciones asumidas por cada consorciado), de conformidad con lo establecido por el artículo 141 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Designamos al Sr. [...], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todas las etapas del proceso de selección y para suscribir el contrato correspondiente con la Entidad [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]. Asimismo, fijamos nuestro domicilio legal común en [...].

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 1]:		% de Obligaciones
▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]		[%]
▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES]		[%]
OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 2]:		% de Obligaciones
▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]		[%]
▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES]		[%]
TOTAL:		100%

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
 Nombre, firma, sello y DNI del
 Representante Legal Consorciado 1

.....
 Nombre, firma, sello y DNI del
 Representante Legal Consorciado 2

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA N°010 -2013-SBLM

Presente.-

De nuestra consideración,

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las Bases del proceso de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente proceso de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO, EL CUAL DEBE SER EXPRESADO EN DÍAS CALENDARIO] días calendario, conforme el cronograma de entrega establecido en las Bases del proceso.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 06

DECLARACION JURADA DE MANTENER STOCK MINIMO DEL BIEN AL QUE SE PRESENTA

FECHA:

--	--	--

SEÑORES:

COMITÉ ESPECIAL

ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL

N° 010-2013-SBLM - PRIMERA CONVOCATORIA

De mi especial consideración,

El que se suscribe, Representante Legal de....., identificado con DNI N°....., RUC N°....., en mi calidad de Representante Legal de la Empresa....., en relación al presente Proceso de Selección,

DECLARO BAJO JURAMENTO:

De conformidad con la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado DL 1017 y su Reglamento aprobado con D. S. N° 184-2007-EF, declaro bajo juramento lo siguiente: contar con stock disponible en buenas condiciones de almacenamiento en los establecimientos comerciales de la empresa, para atender en forma mensual el requerimiento de la presente Adjudicación Directa Selectiva.

Atentamente,

.....
Firma y sello del representante
Legal del Postor

ANEXO Nº 7

EXPERIENCIA DEL POSTOR

Señores
COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE
ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº010 -2013-SBLM
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA ¹⁶	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA ¹⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ¹⁸
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
TOTAL								

¹⁶ 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.

¹⁷ 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.

¹⁸ Consignar en la moneda establecida para el valor referencial.

ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº 010 -2013-SBLM “ADQUISICION DE ALIMENTOS VIVERES SECOS”

SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 8

**CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA
(MODELO)**

Señores
COMITÉ ESPECIAL
ADJUDICACIÓN DIRECTA SELECTIVA Nº Nº 010 -2013-SBLM
Presente.-

De nuestra consideración,

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con el valor referencial del presente proceso de selección y las Especificaciones Técnicas, mi propuesta económica es la siguiente:

CONCEPTO	COSTO TOTAL [CONSIGNAR MONEDA]
TOTAL	

La propuesta económica incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas, y de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo de los bienes a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

IMPORTANTE:

- *En caso de tratarse de una convocatoria bajo el sistema de precios unitarios, deberá requerirse que el postor consigne en la propuesta económica los precios unitarios y subtotales de su oferta.*
- *Cuando el proceso se convoque a suma alzada, únicamente deberá requerirse que la propuesta económica contenga el monto total de la oferta, sin perjuicio de solicitar que el postor adjudicado presente la estructura de costos o detalle de precios unitarios para la formalización del contrato, lo que deberá ser precisado en el numeral 2.7 de la sección específica.*
- *En caso de convocarse el proceso según relación de ítems, cuando los postores se presenten a más de un ítem, deberán presentar sus propuestas económicas en forma independiente.*
- *La propuesta económica de los postores que presenten la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo 8**), debe encontrarse dentro de los límites del valor referencial sin IGV.*