



"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria"

RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 171 -2013-GG/SBLM

Lima, 21 de Octubre del 2013.

VISTO:

El informe N° 013-2013-CEP/SBLM, de fecha 09 de Octubre 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 de Menor Cuantía por Subasta Inversa Electrónica N° 008-2013/SBLM- Primera Convocatoria para la "Adquisición de Verduras Frescas".

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° 013-2013- CEP/SBLM, de fecha 09 de Octubre 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 de Menor Cuantía por Subasta Inversa Electrónica N° 008-2013/SBLM - Primera Convocatoria, para la "Adquisición de Verduras Frescas": 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



Lima



“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 Verduras Frescas”, es necesario emitir la Resolución de Gerencia General aprobando las Bases Administrativas de Adjudicación de Menor Cuantía por Subasta Inversa Electrónica N° 008-2013/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 de Menor Cuantía por Subasta Inversa Electrónica N° 008-2013/SBLM, Primera Convocatoria; para la “Adquisición de Verduras Frescas”.

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.



act

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase



Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana

Ing. NELSON C. TORRES BALAREZO
Gerente General



BASES ADMINISTRATIVAS

ADJUDICACIÓN DE MENOR CUANTÍA Nº 008 -2013-SBLM POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 1^{era} Convocatoria

CONTRATACIÓN DE BIENES: ADQUISICION DE VERDURAS FRESCAS

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : SOCIEDAD DE BENFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA
RUC Nº : 20135604551
Domicilio legal : Jr. Carabaya Nº 641 - Lima
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 Verduras Frescas para brindar alimentación a la población beneficiaria de los Comedores Santa Rosa y Santa Teresita de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana.

1.3. CODIGO DE ACUERDO AL LISTADO DE BIENES COMUNES

ITEM	CODIGO	DENOMINACION COMERCIAL	DENOMINACION TECNICA	DOCUMENTO DE APROBACION
1	5040641500135147	CAMOTE AMARILLO	CAMOTE AMARILLO	Resolución Nº 336-2012-OSCE/PRE
	5040320100002765	CHOCLO ENTERO	CHOCLO ENTERO	Resolución Nº 410-2012-OSCE/PRE
	5030420200134404	LIMON	LIMON SUTIL	Resolución Nº 336-2012-OSCE/PRE
	5040651700135095	TOMATE ITALIANO	TOMATE ITALIANO	Resolución Nº 336-2012-OSCE/PRE
	5040184700117123	VAINITA	VAINITA	Resolución Nº 336-2012-OSCE/PRE
	5040707000117838	YUCA	YUCA / MANDIOCA	Resolución Nº 410-2012-OSCE/PRE
	5040672300135074	ZAPALLO TIPO MACRE	ZAPALLO TIPO MACRE	Resolución Nº 336-2012-OSCE/PRE
	5040230200135036	COL	COL CRESPA	Resolución Nº 336-2012-OSCE/PRE

1.4. VALOR REFERENCIAL

El valor referencial asciende a S/. 13,562.87 (Trece Mil Quinientos Sesenta y Dos con 87/100 Nuevos 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 Agosto del 2013.

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO REFERENCIAL	
			P.UNIT.	TOTAL
FRUTAS FRESCAS				
1	CAMOTE AMARILLO	1,040 KG.	1.62	1,681.33
	CHOCLO ENTERO	980 UND.	1.50	1,470.00
	LIMON	203 KG.	2.97	602.23
	TOMATE ITALIANO	1,414 KG.	2.23	3,157.93
	VAINITA	380 KG.	3.43	1,304.67
	YUCA	940 KG.	1.67	1,566.67
	ZAPALLO TIPO MACRE	2,449 KG.	1.37	3,346.97
	COL	224 KG.	1.93	433.07
TOTAL				13,562.87

1.4.1. DECREMENTO MINIMO

Conforme a la Directiva N° 015-2012-OSCE/CD aprobada por Resolución 290-2012-OSCE-PRE de fecha 18 de Setiembre del 2012. Las Bases no fijan decremento mínimo alguno.

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante el Formato Aprobación del Expediente de Contratación de fecha 09 de Agosto del 2013.

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados

1.7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.8. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Subasta Inversa Electrónica

1.9. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en los Especificaciones Técnicas que forman parte de la presente sección en el Capítulo V.

1.10. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria deberán ser entregados en el plazo de dos (02) días calendarios como máximo contados a partir del día siguiente de recepcionada la Orden de Compra. Dicho plazo constituye un requerimiento técnico mínimo que debe coincidir con lo establecido en el expediente de contratación.

1.11. COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES

Cinco con 00/100 Nuevos Soles (S. 5.00) el cual será realizado en Caja de Tesorería de la SBLM.

1.12. BASE LEGAL

- Ley N° 29951 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013.
- Ley N° 29952 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2013.
- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Legislativo N° 1017 - Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Ley N° 29873, que modifica el Decreto Legislativo N° 1017.
- Decreto Supremo N° 184-2008-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 138-2012-EF, que modifica el Decreto Supremo 184-2008-EF.
- Directiva N° 001-2013-OS/CD "Procesos de Selección Electrónicos de Adjudicación de Menor Cuantía para la Contratación de Bienes y Servicios".
- Otras directivas del OSCE.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR - Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de la Ley MYPE.

CAPÍTULO II DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Etapas	Fecha y hora
Convocatoria	: El 23 de Octubre del 2013
Registro de Participantes, Registro y Presentación de Propuestas	: Del 24 de Octubre al 25 de Octubre del 2013 (desde las 00.01 hasta las 23.59 horas)
Apertura de Propuestas y Período de Lances	: El 28 de Octubre del 2013 (desde las 09.00 hasta las 13.00 horas)
Otorgamiento de la Buena Pro	: El 28 de Octubre del 2013

IMPORTANTE:

- La convocatoria y las demás etapas del proceso se llevarán a cabo íntegramente a través del SEACE.

2.2. CONVOCATORIA

La convocatoria se efectuará a través de su publicación en el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE que opera el OSCE, de conformidad con el artículo 92° del Reglamento, la misma que se realizará en la fecha señalada en el Calendario del Proceso.

2.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de los participantes es GRATUITO y se realizará a través del SEACE.
Para registrarse como participante, el proveedor deberá:

- a) Ingresar al SEACE el usuario y contraseña contenidos en el certificado SEACE, emitido al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del Sistema para participar en el proceso de selección por subasta inversa electrónica. Para tales efectos, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el Sistema en el SEACE, conteniendo las siguientes estipulaciones:
 - Tener conocimiento que el formulario tiene carácter de declaración jurada.
 - Conocer lo estipulado en la Ley y el Reglamento en lo referente a la participación en procesos de selección a través del SEACE.
 - Conocer la normativa aplicable al proceso.
 - Asumir la responsabilidad por la información y documentación remitida en formato digital a través del SEACE.
 - Conocer el Manual del usuario del Módulo de Transacciones Electrónicas del SEACE.
- c) Ingresar nuevamente su usuario y contraseña para ser verificado por el Sistema.

2.4. REGISTRO DE PROPUESTAS

Los participantes registrarán sus propuestas a través del SEACE, luego de su registro como participante, para lo cual deberá cumplir con las características, formatos y demás condiciones que sean establecidas en las presentes bases.

Para el Registro de Propuestas, los participantes deberán cumplir con lo siguiente:

- El Registro de Propuestas se realizará mediante el formulario que deberá completar para tal efecto.
- Los datos que debe ingresar en su propuesta son los siguientes:

2.4.1. DOCUMENTOS DE HABILITACION

Los postores deberán presentar como parte de su **PROPUESTA TÉCNICA** en el sistema, la documentación escaneada legible, y deberá contener la siguiente información:

- a) Declaración Jurada de Datos del Postor.
Cuando se trate de consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados (**Anexo Nº 1**).
- b) Declaración Jurada de Cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo V de la presente sección (**Anexo Nº 2**).
- c) Declaración Jurada Simple de acuerdo al artículo 42 del Reglamento (**Anexo Nº 3**).
En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.
- d) 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 Nº 4**).

La promesa formal de consorcio deberá ser suscrita por cada uno de sus integrantes.

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.

- e) Declaración Jurada de Plazo de Entrega **(Anexo N° 5)**.
- f) Declaración Jurada donde se compromete a realizar el Canje o reposición, en caso que el bien haya sufrido alteración de sus características físicas, sin causa atribuible al usuario o cualquier otro defecto o vicio oculto dentro del plazo de 48 horas de solicitado. **(Anexo 6)**

Conforme al artículo 93° del Reglamento, se presume que las propuestas presentadas cumplen con las características exigidas en la ficha técnica y con las condiciones previstas en las Bases. Esta presunción no admite prueba en contrario.

NOTA IMPORTANTE:

- La omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la no admisión de la propuesta. No cabe la subsanación de la propuesta presentada.
- Los documentos de la propuesta técnica deberán contar con el sello y rúbrica del postor o del representante legal o mandatario designado.
- Asimismo, el postor deberá verificar antes del envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- Toda información y documentos que se presente, tiene carácter de declaración jurada y son responsables de su contenido las personas que la suscriban y en el caso de consorcios será el responsable el representante o apoderado.
- Toda información debe de estar en forma legible y en idioma castellano.
- Sólo se considerarán como ofertas válidas aquellas que cumplan con lo establecido en las presentes bases.
- En caso exista contradicción entre la información contenida en los documentos digitalizados que conforman la propuesta técnica, la propuesta será descalificada.

2.4.2. PROPUESTA ECONOMICA

La propuesta Económica deberá presentarse en función al valor referencial total del ítem, y será utilizada por el sistema para asignarle el turno de inicio en el período de lances con Agente electrónico. La propuesta con menor precio será el precio base y la que inicie los lances.

Se considerará como propuestas económicas válidas aquellas que no superen el valor referencial total del ítem consignado en las presentes bases, de lo contrario el sistema las excluirá automáticamente del proceso.

El modelo para presentación de la Propuesta Económica se indica en el Anexo N° 08.

2.4.3. CONFIGURACION DEL AGENTE ELECTRONICO

El postor deberá indicar en el Sistema los siguientes datos:

- (i) El monto del decremento aplicable al ítem en el que participa, que en ningún caso podrá ser inferior al monto del decremento mínimo establecido en las Bases.
- (ii) El precio límite inferior (monto más bajo) que está dispuesto a ofertar por cada ítem.

Mediante estos parámetros el participante podrá programar los lances que realizará automáticamente su agente en el Sistema, durante los Lances con Agentes Electrónicos.

Cuando el participante no configure el Agente Electrónico, el Sistema asumirá que el precio límite inferior es igual a la propuesta económica.

El participante deberá registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, deberán consignarse los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.

El participante podrá realizar modificaciones a su propuesta sólo hasta antes de haber confirmado su presentación.

2.5. PRESENTACION DE PROPUESTAS

Al finalizar el registro de la propuesta, el participante podrá presentar su propuesta a través del Sistema. Para tal efecto, antes del envío de la propuesta, el participante deberá aceptar con carácter de declaración jurada que:

- a) Cumple con las condiciones estipuladas en el Artículo 42º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- b) Tener vigente y habilitada su inscripción en el Registro Nacional de Proveedores, en el Capítulo de Bienes.
- c) Declarar que los productos ofrecidos cumplen con las especificaciones técnicas y de calidad indicadas en la Ficha Técnica, así como cumplir con todas las condiciones solicitadas en las Bases.
- d) Declarar que no ha sobornado ni ejercido presión sobre ningún funcionario en relación al presente proceso de selección.

A continuación, el Sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la propuesta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del proceso, indicando que la propuesta ha sido presentada.

2.6. APERTURA DE PROPUESTAS Y PERIODO DE LANCES

La etapa de Apertura de Propuestas y Período de Lances consta de los siguientes ciclos consecutivos:

- 1. Apertura de Propuestas y Lances con Agentes Electrónicos.
- 2. Mejora de precios mediante lances en línea.

2.6.1. APERTURA DE PROPUESTAS Y LANCES CON AGENTES ELECTRONICOS

El Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE realizará la apertura de propuestas e iniciará los Lances con Agentes Electrónicos de forma automática, en la fecha y hora señalada para tal efecto en el calendario, y conforme a los valores configurados por el postor en su Agente Electrónico (valor de decremento y el precio límite inferior). Para

tales efectos, el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE procesará la información de las propuestas económicas por cada ítems, determinará las propuestas válidas y las ordenará según el valor total de la oferta, lo que determinará el turno de los lances. En caso que dos (2) o más postores hubieran presentado el mismo monto en la propuesta económica, el Sistema efectuará automáticamente un sorteo para establecer el turno de los lances.

Los lances se iniciarán con la propuesta económica de menor precio y se desarrollará conforme al siguiente procedimiento:

- a) A la propuesta económica de menor precio se le descontará el decremento programado por el postor obteniendo así el “menor precio”.
- b) Para efectuar el lance del siguiente postor, el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE restará al “menor precio” el decremento programado por este postor, pudiendo resultar que:
 - El precio obtenido sea mayor o igual que su precio límite inferior, en cuyo caso el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE lo registrará como el nuevo “menor precio”.
 - El precio obtenido sea menor que su precio límite inferior, en cuyo caso el Sistema Electrónico de Contrataciones del Estado – SEACE registrará su precio límite inferior y lo excluirá de la siguiente ronda.
- c) El procedimiento continuará de la forma prescrita en el literal anterior con los agentes de las siguientes propuestas económicas y en rondas sucesivas hasta que quede sólo una propuesta con posibilidad de participar en la siguiente ronda; en ese momento, la propuesta económica que aún participa será declarada como ganadora de los Lances con Agentes Electrónicos, con lo cual concluirá dicho ciclo.
- d) Durante el desarrollo de los Lances con Agentes Electrónicos, el Sistema registrará el detalle de los lances efectuados en las rondas y el monto de la propuesta ganadora. Al concluir el ciclo de Lances con Agentes Electrónicos para todos los ítems del proceso, el Sistema registrará los resultados finales, los cuales serán considerados como los precios de inicio para el ciclo de Mejora de Precios, quedando abiertos todos los ítems con propuestas válidas para el desarrollo de dicho ciclo.

2.6.2. MEJORA DE PRECIOS MEDIANTE LANCES EN LINEA

La Mejora de Precios permitirá que los postores cuyas propuestas económicas participaron en los Lances con Agentes Electrónicos puedan mejorar sus precios a través de lances sucesivos a ser realizados en línea.

La Mejora de Precios se desarrollará conforme al siguiente procedimiento:

- a) En la fecha y hora indicadas en la convocatoria, el postor accederá al Módulo de Transacciones Electrónicas del SEACE, ingresando su clave y contraseña asignada por el Registro Nacional de Proveedores.
- b) El postor visualizará la propuesta económica ganadora de los Lances con Agentes Electrónicos (menor precio) y el monto de su propuesta.
- c) El postor podrá mejorar el monto de la propuesta económica de menor precio hasta ese momento y/o mejorar su propia propuesta económica durante el periodo indicado en la convocatoria, enviando lances sin considerar el decremento mínimo establecido por la Entidad.

- d) El postor no está obligado a enviar lances inferiores al menor precio vigente a ese momento, pero sus lances deberán ser siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en la convocatoria para efectuar las mejoras de precios, el Sistema enviará una alerta indicando el inicio del cierre aleatorio. La duración del cierre aleatorio será determinada por el Sistema en forma aleatoria, pudiendo variar entre uno (1) a treinta (30) minutos, tiempo durante el cual los postores podrán enviar sus últimos lances.

Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el proceso.

2.7. DETERMINACION DE PUNTAJES Y ORDEN DE PRELACION

Una vez culminada la etapa de Apertura de Propuestas y Período de Lances, el Sistema procesará los lances recibidos, ordenando a los postores según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores, generando el Acta con el detalle del desarrollo de la etapa de Apertura de Propuestas y Período de Lances, la cual quedará registrada en el Sistema y publicada automáticamente en la respectiva ficha del proceso.

En caso de empate, el Sistema efectuará automáticamente un sorteo para establecer que postor ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

2.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Para efectos de otorgar la Buena Pro, previamente el Comité Especial deberá verificar la documentación de habilitación exigida por las Bases al postor que haya obtenido el primer lugar en el orden de prelación, documentación a la que tendrá acceso a través del Sistema.

En caso que la documentación presentada por el postor que haya obtenido el primer lugar reúna las condiciones requeridas por las Bases, el Comité Especial procederá a otorgarle la Buena Pro; caso contrario, procederá a descalificarlo, y evaluará la documentación del postor que haya alcanzado el segundo lugar en el orden de prelación, y así de manera sucesiva.

Para otorgar la Buena Pro el Comité Especial verificará que por lo menos haya dos (02) propuestas validas, caso contrario el proceso se declarará desierto. Artículo 96º del Reglamento.

En caso de empate el otorgamiento de la buena pro se efectuará a través de sorteo en el mismo acto.

2.9. ACTA DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El Comité Especial Permanente elaborará el Acta del Otorgamiento de la Buena Pro con el resultado de la evaluación de los postores y con el sustento debido en los casos en que los postores sean descalificados. El acta se publicará en el SEACE el mismo día de otorgada la Buena Pro.

2.10. CONSENTIMIENTO DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El otorgamiento de la Buena Pro quedará automáticamente consentido si dentro del plazo establecido en el Artículo 96º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ningún participante hubiera apelado ante la Entidad; dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes de la publicación en el SEACE.

2.11. CONSTANCIA DE NO ESTAR INHABILITADO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

De acuerdo con el artículo 282 del Reglamento, a partir del día hábil siguiente de haber quedado consentida la Buena Pro o de haberse agotado la vía administrativa conforme a lo previsto en el artículo 115 del Reglamento, hasta el décimo quinto día hábil de producido tal hecho, el postor ganador de la Buena Pro debe solicitar ante el OSCE la expedición de la constancia de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.

El OSCE no expedirá constancias solicitadas fuera del plazo establecido.

CAPÍTULO III SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCESO DE SELECCIÓN

3.1. RECURSO DE APELACIÓN

A través del recurso de apelación se impugnan los actos dictados durante el desarrollo del proceso de selección, desde la convocatoria hasta aquellos emitidos antes de la celebración del contrato.

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad que convocó el proceso de selección y es resuelto por el Titular de la Entidad o el funcionario a quien este haya delegado dicha facultad.

Los actos emitidos por el Titular de la Entidad que declaren la nulidad de oficio o cancelen el proceso, podrán impugnarse ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

3.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la Buena Pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella debe interponerse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse otorgado la Buena Pro.

La apelación contra los actos distintos a los indicados en el párrafo anterior debe interponerse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Una vez que quede consentido o administrativamente firme el otorgamiento de la Buena Pro, dentro de los siete (7) días hábiles siguientes, sin mediar citación alguna, el postor ganador deberá presentar a la Entidad la documentación para la suscripción del contrato previsto en las Bases. Asimismo, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la presentación de dicha documentación, deberá concurrir ante la Entidad para suscribir el contrato.

En el supuesto que el postor ganador no presente la documentación y/o no concurra a suscribir el contrato, según corresponda, en los plazos antes indicados, se procederá de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 148 del Reglamento.

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 lo siguiente:

- a) Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado, expedida por el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado - OSCE.
- b) Garantía de Fiel Cumplimiento por el 10% del monto contractual (Carta Fianza), con fecha de vencimiento a 15 meses posteriores al consentimiento de la buena pro.
- c) Garantía por el monto diferencial de ser el caso (Carta Fianza) con fecha de vencimiento a 15 meses posteriores al consentimiento de la buena pro.
- d) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los asociados, de ser el caso.
- e) Copia de DNI del Representante Legal.
- f) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa.
- g) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado (No mayor a 01 mes de emitida)
- h) Copia del RUC de la empresa.
- i) Carta de autorización para el pago con abono en la cuenta bancaria del proveedor, según modelo indicado en el Anexo N° 07. Código de Cuenta Interbancario (CCI), de corresponder.

La citada documentación deberá ser presentada en Mesa de Partes de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana, sito en el Jr. Lampa N° 754 – Cercado de Lima.

4.2 VIGENCIA DEL CONTRATO

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 149° d el Reglamento, el contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene. 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.

4.3 DE LAS GARANTÍAS

4.3.1. 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.

IMPORTANTE:

Alternativamente, las micro y pequeñas empresas pueden optar que, como garantía de fiel cumplimiento, la Entidad retenga el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, conforme a lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley. Para estos efectos, la retención de dicho monto se efectuará durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.

4.3.2. GARANTÍA POR EL MONTO DIFERENCIAL DE PROPUESTA

Cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de éste, 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.

4.4 REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

4.5 EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

4.6 DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Las penalidades por retraso injustificado en la atención del suministro y las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con los artículos 165 y 168 del Reglamento, respectivamente.

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 diez por ciento (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.

4.7 PAGOS

El pago se realizará en forma mensual mediante transferencia bancaria al Código de Cuenta Interbancario (CCI) proporcionado por el Proveedor, después de recepcionadas las Facturas y Guías de Remisión de la Orden de Compra girada, previa conformidad de recepción de los bienes por parte de los almacenes de cada Establecimiento.

La conformidad se otorgará en un plazo que no excederá de los diez (10) días de internados los bienes y el pago se efectuará dentro del plazo de veinte (20) días naturales computados desde la conformidad de los bienes, conforme a lo establecido por el artículo 180° y 181° del Reglamento.

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno.

4.8 DISPOSICIONES FINALES

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

**CAPÍTULO V
ESPECIFICACIONES TECNICAS**

“ADQUISICION DE VERDURAS FRESCAS POR SUBASTA INVERSA”

5.1 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

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

5.2 FINALIDAD PÚBLICA

Los bienes a ser adquiridos, están orientados a la atención de las necesidades de la población objetivo del Comedor Santa Rosa y Comedor Santa Teresita, de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana que formen parte de la convocatoria.

5.3 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados (RDR).

5.4 CARACTERISTICAS TECNICAS

Descripción de los productos:

ITEM PAQUETE	CODIGO SEACE	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	5040641500135147	CAMOTE AMARILLO	1,040 KG.
	5040320100002765	CHOCLO ENTERO	980 UND.
	5030420200134404	LIMON	203 KG.
	5040651700135095	TOMATE ITALIANO	1,414 KG.
	5040184700117123	VAINITA	380 KG.
	5040707000117838	YUCA	940 KG.
	5040672300135074	ZAPALLO TIPO MACRE	2,449 KG.
	5040230200135036	COL CRESPA	224 KG.

Las características técnicas de los bienes requeridos por la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana, se detallan en la Ficha Técnica del producto aprobado por el SEACE, que forma parte integrante del presente proceso.

5.5 CONDICIONES BASICAS DE CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL

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

CAMOTE AMARILLO:

Tipo : Calidad de Primera
Presentación : De acuerdo a Ficha Técnica.

CHOCLO ENTERO:

Tipo : Calidad de Primera. Tamaño Mediano.
Presentación : De acuerdo a Ficha Técnica.

LIMON:

Tipo : Sutil. Calidad Categoría I. Calibre B.
Presentación : De acuerdo a Ficha Técnica.

TOMATE ITALIANO:

Tipo : Calidad Categoría I. Calibre 5.
Presentación : De acuerdo a Ficha Técnica.

VAINITA:

Tipo : Calidad Primera.
Presentación : De acuerdo a Ficha Técnica.

YUCA:

Tipo : Calidad Categoría I. Calibre B.
Presentación : De acuerdo a Ficha Técnica.

ZAPALLO MACRE:

Tipo : Calidad Primera.
Presentación : De acuerdo a Ficha Técnica.

COL CRESPA:

Tipo : Calidad Primera. Calibre C.
Presentación : De acuerdo a Ficha Técnica.

5.6 PLAZO DE ENTREGA

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

5.7 LUGAR DE ENTREGA

5.7.1. Comedor Santa Rosa, sito en Av. Emancipación 955 Lima.

5.7.2. Comedor Santa Teresita, sito en Jr. Apurímac 421 Lima.

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

5.8 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 (sólo 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.

5.9 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 y Comedor Santa Teresita, 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 las 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 5.8.

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

5.10 CLAUSULA DE CONFIDENCIALIDAD

Toda información de la SBLM a que tenga acceso el proveedor así como su personal es estrictamente confidencial.

ANEXO B - VERDURAS FRESCAS POR SUBASTA INVERSA - CRONOGRAMA DE ENTREGAS

PROGRAMA COMEDOR SANTA ROSA: AV. EMANCIPACION Nº 955 - LIMA

Item Paqt	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
1	Camote amarillo	KG.	80	80	80	80	80	80	80						560
	Choclo entero	Und.	100	100	100	100	100	100	100						700
	Limón	KG.	9	9	9	9	9	9	9						63
	Tomate	KG.	90	90	90	90	90	90	90						630
	Vainita	KG.	20	30	30	30	30	30	30						200
	Yuca	KG.	100	70	70	70	70	70	70						520
	Zapallo macre	KG.	150	150	150	150	150	150	150						1050

PROGRAMA COMEDOR SANTA TERESITA: JR. APURIMAC Nº 421 - LIMA

Item Paqt	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
1	Camote amarillo	KG.	120	60	60	60	60	60	60						480
	Choclo entero	Und.	40	40	40	40	40	40	40						280
	Col crespa	KG.	32	32	32	32	32	32	32						224
	Limón	KG.	20	20	20	20	20	20	20						140
	Tomate	KG.	112	112	112	112	112	112	112						784
	Vainita	KG.	40	40	20	20	20	20	20						180
	Yuca	KG.	60	60	60	60	60	60	60						420
	Zapallo macre	KG.	200	200	200	200	200	200	199						1399

**FICHA TÉCNICA
(APROBADA)**

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CAMOTE AMARILLO
Denominación técnica	: CAMOTE AMARILLO
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, b ebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Camotes/ Camotes anaranjados
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: CAMOTE AMARILLO
Código	: 5040641500135147
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas L.</i> de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano. Su pulpa es de color anaranjado y su piel de color anaranjado a anaranjado oscuro.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

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

Importante: La entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad de Camote Amarillo 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 (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). 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 Camote Amarillo deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial; el desarrollo y condición de la misma deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos”. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 6.1, 6.2, 7.2 y 7.3 de la NTP, según el grado de calidad de Camote Amarillo a adquirir	NTP 011.120:1992 TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote Amarillo. Requisitos.
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP, según el grado de calidad de Camote Amarillo a adquirir	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 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. N° 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: Camote Amarillo, 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: Camote Amarillo, 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.

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

D. OTROS

D.1. Envase

El Camote Amarillo deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos”. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y “CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas” (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para

asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del camote, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 231.275 ENVASES Y EMBALAJES. Sacos de yute para tubérculos y raíces, Requisitos", "NTP 311.313 ENVASE Y EMBALAJE. Sacos de rafia para tubérculos y raíces. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por camote del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, 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 del Camote Amarillo 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 Camote Amarillo 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	: CHOCLO ENTERO
Denominación técnica	: CHOCLO ENTERO
Unidad de medida	: UNIDAD
Descripción General	: El Choclo, es un maíz o elote perteneciente a la especie <i>Zea mays</i> , familia de las gramíneas (<i>Poáceas</i>). Es la mazorca tierna del maíz, sus granos son de color blanco o amarillo blanquecino y consistencia lechosa.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Maíz/ Maíz aloha
Ítem	: CHOCLO ENTERO
Código	: 5040320100002765

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- d. Clase Extra
- e. Clase Primera
- f. Clase Segunda

De acuerdo a su tamaño:

Rango	Tamaño (cm)(*)
Grande	20 o más
Mediano	15 – 20
Pequeño	12 – 15

(*) Longitud del eje de la mazorca

Importante: La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Choclo Entero 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

Las mazorcas deberán ser frescas y limpias, con un grado de madurez tal que siendo aptas para el consumo, les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Su producción/procesamiento primario debe contemplar lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Forma:	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP de la referencia	NTP 011.105:1984 HORTALIZAS. Choclos
- Color de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP de la referencia	
- Consistencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.4 de la NTP de la referencia	
- Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.1, 3.1.6 y 3.1.7 de la NTP de la referencia, estos últimos según el grado de calidad de Choclo Entero a adquirir	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.5 y 2.2.3 de la NTP de la referencia, según el grado de calidad y/o calibre de Choclo Entero a adquirir	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 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. N° 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: Choclo Entero, 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: Choclo Entero, 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.

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.

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

D. OTROS

D.1. Envase

El Choclo Entero deberá ser envasado según lo establecido en las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*”. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), “CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y “CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*” (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los choclos, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser bandejas, sacos, bolsas u otros envases que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por choclos del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Importante:

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

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Tamaño
- Número de choclos por envase
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, 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 y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El transporte, almacenamiento y comercialización del Choclo Entero 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 Choclo Entero 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	: LIMÓN
Denominación técnica	: LIMÓN SUTIL
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Limas/Limas key
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: LIMON
Código	: 5030420200134404
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El Limón es un fruto obtenido de <i>Citrus aurantifolia</i> (Christmann) Swingle de la familia de las <i>Rutaceae</i> , también llamado Limón de Cebiche y Limón de pica. Es de color verde, pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30% de su superficie.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo a su tamaño, se clasifica en los siguientes Calibres:

Calibre	Diámetro mm(*)	Unidades del producto por Kilogramo
A	44 a más	20 - 22
B	41 a 43,9	23 - 27
C	38 a 40,9	28 - 33
D	35 a 37,9	34 - 39

(*) Se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato el grado de calidad y calibre del Limón 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 (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). 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 Limón deberá haberse recolectado cuidadosamente. Y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los limones deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1, 5.2 y 7.1 de la NTP, según el grado de calidad de Limón a adquirir	NTP 011.006:2005 LIMÓN SUTIL. Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 y 7.2 de la NTP, según el Calibre de Limón a adquirir	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	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: Limón, 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 “Codex Stan 233. Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5)”.

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: Limón, 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 “Codex Stan 233. Planes de Muestreo del Codex para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5)”.

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 Limón deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos.*" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los limones, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre; en la categoría Extra, el color deberá ser homogéneo. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

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

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, 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 del Limón 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 Limón 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	: TOMATE ITALIANO
Denominación técnica	: TOMATE PINTO / TOMATE ITALIANO
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Tomates/ Tomates roma vf
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: TOMATE ITALIANO
Código	: 5040651700135095
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El tomate pinto o italiano, es un fruto obtenido de <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill, de la familia <i>Solanaceae</i> . Tiene forma ovalada, piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agridulce.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- a. Categoría "Extra"
- b. Categoría I
- c. Categoría II

De acuerdo al peso, se clasificará en los siguientes calibres:

Calibre	Diámetro(*) (mm)
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

(*) Se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Tomate Italiano 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 (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). 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 Tomate Italiano deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez de los mismos deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 2.1, 2.2 y 4.1 de la norma CODEX, según el grado de calidad de Tomate Italiano a adquirir	CODEX STAN 293-2007 NORMA DEL CODEX PARA EL TOMATE
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la norma CODEX, según el calibre de Tomate Italiano a adquirir	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 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. N° 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: Tomate Italiano, 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: Tomate Italiano, 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.

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 Tomate Italiano deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los tomates, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por tomates del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido. Los tomates clasificados en la Categoría "Extra" y Categoría I deberán ser prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, 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 del Tomate Italiano 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 Tomate Italiano 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 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	: VAINITA
Denominación técnica	: VAINITA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Fréjoles/ Vainitas
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: VAINITA
Código	: 5040184700117123
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La vainita es una hortaliza proveniente de la especie <i>Phaseolus vulgaris L</i> , perteneciente a la familia de las Leguminosas. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- C. Calidad Extra
- D. Calidad Primera
- E. Calidad Segunda

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad de Vainita 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 (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). 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 producto Vainita deberá presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

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), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y

2003) y “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.4 de la NTP	NTP 011.111:1974 Rev. 2011 HORTALIZAS. Vainita
- Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 de la NTP	
- Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la NTP	
- Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.6 de la NTP	
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.5 de la NTP, (según el grado de calidad de Vainita a adquirir)	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 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. N° 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: Vainita, 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: Vainita, 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.

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 Vainita deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas

Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos”. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y “CAC/RCP 44-1995. Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas” (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las vainitas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la Norma Técnica Peruana "NTP 203.016 VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL"

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por vainita del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Tamaño
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, 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 la Vainita 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 a la Vainita 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	: YUCA
Denominación técnica	: YUCA / MANDIOCA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Yuca (Mandioca) es una raíz obtenida de <i>Manihot esculenta Crantz</i> , de la familia de las <i>Euphorbiaceae</i> . La Yuca es una variedad comercial dulce, de pulpa color blanco o blanco amarillento, de aspecto leñoso, recubierta por una corteza de color pardo o marrón oscuro.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS - CUBSO

Segmento/Familia/Clase/Commodity	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Verduras dominantes/ Yuca
Ítem	: YUCA
Código	: 5040707000117838

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- Categoría "Extra"
- Categoría I
- Categoría II

De acuerdo al diámetro, se clasifica en:

Calibre	Diámetro (cm)(*)
A	3,5 – 6,0
B	6,1 – 8,0
C	> 8,0

(*) Diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz.

Importante: La Entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Yuca 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. 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 Yuca deberá haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce, el desarrollo y condición de la yuca deberán ser tales que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primaria debe contemplar lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos”. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Sanidad y Aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1, 4.2 y 6.1 (según el grado de calidad de Yuca a adquirir) de la NTP de la referencia	NTP 011.110:2009 YUCA (MANDIOCA). Requisitos.
- Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 5 y 6.2 (según el calibre de Yuca a adquirir) de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 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. N° 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: Yuca, 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: Yuca, 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.

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.

Nota 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 Yuca deberá ser envasada según lo establecido en las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*”. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), “CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y “CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*” (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 231.275 ENVASES Y EMBALAJES. Sacos de yute para tubérculos y raíces, Requisitos”, “NTP 311.313 ENVASE Y EMBALAJE. Sacos de rafia para tubérculos y raíces. Requisitos”, etc.).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Importante

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

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, 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 y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El transporte, almacenamiento y comercialización de la Yuca 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 a la Yuca 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	: ZAPALLO TIPO MACRE
Denominación técnica	: ZAPALLO TIPO MACRE
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas /Zapallos y calabazas de invierno/Zapallo macre
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: ZAPALLO TIPO MACRE
Código	: 5040672300135074
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: El Zapallo Tipo Macre es el fruto de la especie <i>Cucurbita maxima</i> y de la familia de las cucurbitáceas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- d. Calidad Extra
- e. Calidad Primera
- f. Calidad Segunda

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad de Zapallo Tipo Macre 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 (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). 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

Los Zapallos Tipo Macre deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Su producción primaria debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios

Generales de Higiene de los Alimentos". (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1, 3.2 y 3.4 de la NTP, según el grado de calidad de Zapallo Tipo Macre a adquirir	NTP 011.114:1975 HORTALIZAS. Zapallo tipo Macre
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.3 de la NTP, según el grado de calidad de Zapallo Tipo Macre a adquirir	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 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. N° 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: Zapallo Tipo Macre, 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: Zapallo Tipo Macre, 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.

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 Zapallo Tipo Macre podrá no ser envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010), "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (Enmienda 2004) y "CAC/RCP 47-2001. *Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semi Envasados*", de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

El Zapallo Tipo Macre se transporta a granel, y se comercializa al peso por unidad, expresado en kilogramos.

Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

D.2. Rotulado

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

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, 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 para el Zapallo Tipo Macre no deberá transmitirle 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	: COL
Denominación técnica	: COL CRESPA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Verduras frescas/ Coles/ Coles de Milán
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: COL CRESPA
Código	: 5040230200135036
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Col Crespa es una hortaliza de la especie <i>Brassica oleracea var. acephala</i> , de la familia de las Crucíferas. Tiene forma de cabeza, circular u oblonga, y color blanco verdoso, según el cultivar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

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

- d. Calidad Extra
- e. Calidad Primera
- f. Calidad Segunda

De acuerdo al tamaño, se clasificará en los siguientes calibres:

Calibre	Relación diámetro/peso
A	Más de 31 cm; más de 6 000 g
B	Más de 23 a 31 cm; más de 3 500 a 6 000 g
C	De 17 a 23 cm; de 1 000 g a 3 500 g

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Col 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 (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). 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

Las coles deberán presentarse limpias y frescas, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Agrícolas” del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y “CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACION	REFERENCIA
CALIDAD		
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.3 de la NTP	NTP 011.108:1974 HORTALIZAS. Col Crespa
Consistencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.4 de la NTP, según el grado de calidad de Col Crespa a adquirir	
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.2 de la NTP	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 3.1.6 y 3.1.7 de la NTP, según el grado de calidad de Col Crespa a adquirir	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.1.5, según el calibre de Col Crespa a adquirir, de la NTP	
INOCUIDAD		
Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 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. N° 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: Col, 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: Col, 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.

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

D. OTROS

D.1. Envase

La Col deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: “CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos.*” (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), “CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*” (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y “CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*” (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las coles, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por coles del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

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

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Tamaño
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, 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 la Col 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 a la Col 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.

**CAPÍTULO VI
PROFORMA DEL CONTRATO**

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de Frutas Frescas, para los Comedores Santa Rosa y Santa Teresita, que celebra de una parte la SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA en adelante LA ENTIDAD, con RUC N°, con domicilio legal en Jr. Carabaya N° 641 Lima, 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 **ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA Nº 008-2013-SBLM** para la contratación del **Suministro de Verduras Frescas para los Comedores Santa Rosa y Santa Teresita de la SBLM**, 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 el suministro de Frutas Frescas, 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 IG.V.¹

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], cada quince días calendarios, 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.

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

¹ Consignar que NO incluye IG.V 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 IG.V (Anexo N° 8) en su propuesta técnica.

² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

El plazo de ejecución del presente contrato es de 1 año, el mismo que se computa desde un día posterior de suscrito el contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las Bases integradas, la oferta ganadora³ 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 contrato⁴: 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 por el monto diferencial de la propuesta⁵: 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.

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 Jefe de la Oficina de Logística y Administración Documentaria de la ENTIDAD.

³ La oferta ganadora comprende a las propuestas técnica y económica del postor ganador de la Buena Pro.

⁴ 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.

⁵ 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.

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 DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La 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 01 año.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 a cuenta, del pago final o en la liquidación 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.

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 DEL CONTRATISTA

Sin perjuicio de la indemnización por daño ulterior, las sanciones administrativas y pecuniarias aplicadas a EL CONTRATISTA, no lo eximen de cumplir con las demás obligaciones pactadas ni de las responsabilidades civiles y penales a que hubiere lugar.

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, se utilizarán las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas concordantes.

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁶

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.

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 contratantes han declarado sus respectivos domicilios en la parte introductoria del presente 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”

⁶ 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.

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº.....

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 LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº.....

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el suministro de Verduras Frescas, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, las demás condiciones que se indican en el Capítulo V 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**

IMPORTANTE:

Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico

ANEXO Nº 3

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

Señores
COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE
ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº.....
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:

Quando 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

ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº.....

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 **ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA SUMINISTRO DE VERDURAS FRESCAS PARA LOS COMEDORES SANTA ROSA Y SANTA TERESITA**, 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] N°[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 Nº 5

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº.....

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 Nº 06

DECLARACION JURADA DE COMPROMISO DE CANJE

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº.....

Presente.-

El que suscribe, don....., identificado con D.N.I. Nº,
Representante Legal de, con R.U.C. Nº; **DECLARO BAJO
JURAMENTO** que mi representada, al ser favorecidos con la Buena Pro se compromete a realizar el canje de
los bienes de detectarse deficiencias en la calidad los que presenten deterioros por el manipuleo, transporte o
por motivo no atribuibles a la SBLM no estén aptas para su uso dentro de la institución, durante la entrega.

El canje se efectuará a solo requerimiento y no generará gastos adicionales a la entidad.

Ciudad y fecha,.....

Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón Social del postor

ANEXO N° 07

CARTA DE AUTORIZACIÓN
(Para el Pago con Abonos en la Cuenta Bancaria del proveedor)
Directiva de Tesorería N° 01-2007-EF/77.15

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE

ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N°.....

Presente.-

Presente.-

Asunto: Autorización para el pago con abonos en Cuenta

Por medio de la presente, comunico a Usted, que el número del Código de Cuenta Interbancaria (CCI) de la Empresa que represento es el
agradeciéndole

.....
.....

(Indicar el CCI así como el nombre o razón social del proveedor titular de la cuenta)

Se sirva disponer lo conveniente para que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al indicado CCI en el Banco

Asimismo, dejo constancia que la factura a ser emitida por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o de Servicio o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato quedará cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del importe de la referida factura a favor de la cuenta en la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente.

Atentamente,

Lima,..... de..... del 2013

Firma del proveedor, o de su representante legal
debidamente acreditado ante el

ANEXO Nº 08
CARTA DE PROPUESTA ECONOMICA
(MODELO)

Señores

COMITÉ ESPECIAL PERMANENTE
ADJUDICACION DE MENOR CUANTIA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA Nº.....
Presente.-

De nuestra consideración,

A continuación, hacemos de conocimiento que nuestra propuesta económica es la siguiente:

ITEM	CANTID	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL

La propuesta económica incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, certificaciones, 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 del bien a contratar.

Ciudad y fecha,

.....
Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón social del postor