

**BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACION SIMPLIFICADA
PARA BIENES**

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N.º 001-2026-SBC-AS

Primera Convocatoria

**Adquisición de Alimentos Secos y Alimentos Perecibles
para la atención del Comedor San Antonio de la Sociedad
de Beneficencia del Callao.**

Handwritten signature
Handwritten signature

DEBER DE COLABORACIÓN

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

Los postores, se encuentran obligados a prestar su colaboración a la entidad según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

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

Simplig
L
S

SECCIÓN GENERAL

**DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE
SELECCIÓN**

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1 CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en la página web institucional, en diarios de mayor circulación Lima y/o Callao en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección debiendo adjuntar las bases.

1.2 REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta antes del inicio de la presentación de ofertas, de forma ininterrumpida. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

El registro de participantes y la adquisición de bases es en caja de la entidad, la adquisición de bases y documentos sustentatorio en digital es S/ 150.00 soles; y en caso de impresión de bases es de S/ 200.00 será entregado al día siguiente hábil, (se abona en caja de la entidad), ubicado en Av. Sáenz Peña N°164-Callao.

1.3 FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

Todo participante puede formular consultas y observaciones a las bases, en el plazo señalado en el calendario del procedimiento de selección, que no puede ser menor a (3) días hábiles contados desde el día siguiente de la convocatoria.

Las observaciones a las bases, se realizan de manera fundamentada.

1.4 ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La absolución simultanea de las consultas y observaciones por parte del órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, mediante pliego absolutorio se notifica a los postores a través de la página web en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, en un plazo que no puede exceder de tres (3) días hábiles contados desde el vencimiento del plazo para recibir consultas y observaciones.

1.5 INTEGRACIÓN DE LAS BASES

La integración de las bases se realiza al día hábil siguiente de vencido el plazo para la absolución de consultas y observaciones.

Las bases integradas constituyen las reglas del procedimiento de selección. Estas incorporan obligatoriamente, las modificaciones que se hayan producido como consecuencia de las consultas, observaciones, así como las modificaciones requeridas en las fechas establecidas en el calendario del procedimiento.

Las bases integradas no pueden ser cuestionadas en ninguna otra vía ni modificadas por autoridad administrativa alguna, bajo responsabilidad del Representante Legal de la Entidad.

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no puede continuar con la tramitación del procedimiento de selección si no ha publicado las bases integradas, en la página web de la institución, bajo sanción de nulidad de todo lo actuado.

1.6 FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Los documentos que acompañan las ofertas, se presentan en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción simple con la indicación y suscripción de quien oficie de traductor debidamente identificado, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que pueden ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las ofertas se presentan por escrito, debidamente foliados y en dos (2) sobres cerrados.

- Sobre 1 Propuesta Técnica
- Sobre 2 Propuesta Económica

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor. Los demás documentos deben ser rubricados (visados) por el postor. En caso de personas jurídicas, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y en el caso de persona natural, por este o su apoderado.

El precio de la oferta debe incluir todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del suministro de bienes a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más decimales.

1.7 PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

En caso la presentación de oferta y apertura de sobres se realice en ACTO PÚBLICO, debe tenerse en consideración lo siguiente:

La presentación de ofertas se realiza en acto público:

- En presencia de notario o juez de paz en el lugar indicado en las bases, en la fecha y hora establecidas en la convocatoria
- Puede realizarse por el mismo participante o a través de un tercero, debiendo presentar Carta Poder simple, adjuntando su documento de identidad en caso de persona natural, o vigencia de poder en caso de persona jurídica.

El acto público se inicia cuando el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron en el procedimiento, para que entreguen sus ofertas. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se tiene por desistido.

En la apertura del sobre que contiene la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda debe anunciar el nombre de cada participante y el precio de la misma. Asimismo, verifica la presentación de los documentos requeridos en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido la oferta se considera no admitida. Esta información debe consignarse en el acta, con lo cual se da por finalizado el acto público.

En caso el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no admita la oferta, el postor puede solicitar que se anote tal circunstancia en el acta, debiendo el notario mantenerla en custodia hasta el consentimiento de la buena pro, salvo que el acto de presentación de ofertas o en fecha posterior el postor solicite su devolución.

Después de abierto cada sobre que contiene la oferta, el notario procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la oferta.

Al terminar el acto público, se levantará un acta, la cual será suscrita por el notario, los miembros del órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, el veedor y los postores que lo deseen.

En el acto de presentación de ofertas se puede contar con un representante del Órgano de Control Institucional, quien participa como veedor y debe suscribir el acta correspondiente.

Importante

-La Entidad debe preservar la seguridad, integridad y confidencialidad de toda oferta, encargándose de que el contenido de la misma sea revisado únicamente después de su apertura.

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

En la apertura del sobre que contiene la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos en la sección específica de las bases y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8 EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas que cumplan con lo señalado en el numeral anterior tiene por objeto determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, según los factores y el procedimiento de evaluación enunciados en la sección específica de las bases.

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, rechaza una oferta cuando se encuentre por debajo de la cuantía de contratación.

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, evalúan las ofertas aplicando los factores de evaluación previstos en la sección específica de las bases.

La cuantía de la contratación determinada en el expediente técnico es punto de referencia para las ofertas. En la decisión de la estrategia de contratación se tiene el siguiente método de evaluación de ofertas:

Oferta económica hasta el 100%: la oferta económica de los postores podrá corresponder hasta el 100% de la cuantía de la contratación.

En caso, supere el valor referencial determinado se rechaza la oferta.

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos, considerando la ponderación establecida.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje, se toma en cuenta lo siguiente:

- Cuando la evaluación del precio sea el único factor, se le otorga el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorga a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$$

Donde:

- i = Oferta.
- P_i = Puntaje de la oferta a evaluar.
- O_i = Precio i.
- O_m = Precio de la oferta más baja.
- PMP = Puntaje máximo del precio.

- Cuando existan otros factores de evaluación además del precio, aquella que resulte con el mejor puntaje, en función de los criterios y procedimientos de evaluación enunciados en la sección específica de las bases.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se realiza a través de sorteo, pudiendo participar en calidad de veedor un representante de la Oficina de Control Institucional

1.9 CALIFICACIÓN DE OFERTAS

Luego de culminada la evaluación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe determinar si los postores que obtuvieron el primer y segundo lugar según el orden de prelación cumplen con los requisitos de calificación detallados en la sección específica de las bases. La oferta del postor que no cumpla con los requisitos de calificación debe ser descalificada. Si ninguno de los dos postores cumple con los requisitos de calificación, el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, debe verificar los requisitos de calificación de los postores admitidos, según el orden de prelación obtenido en la evaluación.

1.10 SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

Cuando se requiere subsanación, la oferta continua vigente para todo efecto, a condición de la efectiva subsanación dentro del plazo otorgado, el que no puede exceder de tres (3) días hábiles la presentación de las subsanaciones se realiza a través de Tramite Documentarlo de la Entidad la subsanación corresponde realizarla al mismo postor, su representante legal o apoderado.

1.11 RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12 OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Luego de la calificación de las ofertas, el órgano encargado de las contrataciones o comité de Selección, según corresponda, otorga la buena pro en la fecha señalada en el calendario de las bases mediante su publicación en la página web de la institución.

1.13 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se Produce a los tres (3) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en la Página web de la institución, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

El consentimiento del otorgamiento de la buena pro, se publica en la página web al día hábil siguiente de producido.

Importante

Una vez consentido el otorgamiento de la buena pro, la Entidad realiza la inmediata verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro. En caso de comprobar falsedad o inexactitud en las declaraciones, información o documentación presentada, la Entidad declara la nulidad del otorgamiento de la buena pro o del contrato, dependiendo de la oportunidad en que se hizo la comprobación, para que interponga la acción penal correspondiente.

Imp
g
S

CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 RECURSO DE APELACIÓN

- A través del recurso de apelación se pueden impugnar los actos dictados durante el desarrollo del procedimiento de selección hasta antes del perfeccionamiento del contrato. El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular.
- Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.
- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto, siendo precio por hoja, el costo de S/. 2.00 (Dos con 00/100 soles)
- Para la impugnación deberá depositar a la cuenta bancaria de la SBC, el 3% del valor referencial, en la siguiente Cta. Cte Scotiabank N° 000-3633103, con CCI: 009-170-000003633103-21, el cual deberá ser presentando con el recurso de apelación ante la Mesa de Partes de manera física y presencial de la Sociedad de Beneficencia del Callao.

2.2 PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone al día siguiente hábil de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

2.3 PLAZOS DE EMISIÓN DE RESOLUCIÓN DE APELACIÓN

La entidad notificará en el plazo de tres (3) días hábiles el resultado de la apelación mediante Resolución Gerencial.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

Dentro del plazo de dos (2) días hábiles del consentimiento de la buena pro o de que se haya quedado administrativamente firme, el postor ganador de la buena pro debe presentar la totalidad de los requisitos para perfeccionar el contrato. En un plazo que no puede exceder de los tres (3) días hábiles siguientes de presentados los documentos la Entidad debe suscribir el contrato, u otorgar un plazo adicional para subsanar los requisitos, el que no puede exceder de dos (2) días hábiles contados desde el día siguiente de la notificación de la Entidad. Al día siguiente de subsanadas las observaciones, las partes suscriben el contrato.

3.2 PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El plazo de ejecución contractual se inicia el día siguiente del perfeccionamiento del contrato, desde la fecha en que se establezca en el contrato o desde la fecha en que se cumpla las condiciones previstas en el contrato, según sea el caso.

3.3 GARANTÍAS

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

3.3.1 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

Como requisito indispensable para perfeccionar el contrato, el postor ganador debe entregar a la Entidad una garantía de cumplimiento de contrato, la cual será una carta fianza emitida o un depósito en la cuenta indicada por la Sociedad de Beneficencia, por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto total del contrato, depositando en la siguiente Cta Ah. MN: 001-5019375, con CCI: 009-201-200015019375-51. Esta se mantiene vigente hasta el consentimiento de la liquidación de la obra.

3.3.2 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

3.3.3 GARANTÍA POR ADELANTO

No procede.

3.3.4 REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

La carta fianza debe ser incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática al solo requerimiento de la Sociedad de Beneficencia del Callao. El postor, al contratar con la Sociedad de Beneficencia debe entregar una garantía de cumplimiento de contrato, la cual será una carta fianza emitida o un depósito en la cuenta indicada por la Sociedad de Beneficencia, por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto total del contrato y tendrá vigencia hasta la conformidad del bien o servicio, debiendo ampliarla cuantas veces sea necesario.

La garantía debe ser otorgada por una entidad autorizada y sujeta al ámbito de la Superintendencia de Banca y Seguros y que se encuentran dentro de los bancos de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva.

Alternativamente, se puede garantizar el fiel cumplimiento mediante un depósito en la cuenta de la Sociedad de Beneficencia, lo que queda establecido en el Contrato u O/C u O/S.

El/la responsable del área de adquisiciones y/o tesorería será responsable de la custodia de la carta fianza.

3.3.5 EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

Las garantías se ejecutan en los siguientes supuestos:

a) Cuando el contratista no la hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento. Una vez que se cuente con la conformidad de la recepción de la prestación o haya quedado consentida la liquidación, según corresponda, y siempre que no existan deudas a cargo del contratista o de haber saldo a favor, se le devuelve el monto ejecutado sin dar lugar al pago de intereses.

b) La garantía de fiel cumplimiento se ejecuta, en su totalidad, cuando la resolución por la cual la Entidad resuelve el contrato por causa imputable al contratista haya quedado consentida.

c) Igualmente, la garantía de fiel cumplimiento se ejecuta cuando transcurridos tres (3) días hábiles de haber sido requerido por la Entidad, el contratista no hubiera cumplido con pagar el saldo a su cargo establecido en el acta de conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista, en el caso de bienes, servicios en general y consultorías en general, o en la liquidación final del contrato, en el caso de consultoría de obras y ejecución de obras. Esta ejecución es solicitada por un monto equivalente al citado saldo a cargo del contratista.

3.4 ADELANTOS

No procede

3.5 PENALIDADES

3.5.1. DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

Para servicios en general: F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

3.5.2 PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.5.3 OTRAS PENALIDADES

La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el numeral precedente.

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

| N° | SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD | FORMA DE CALCULO | PROCEDIMIENTO |
|----|--|---|---|
| 1 | No contar con vehículos acondicionados para el traslado de los alimentos | Por cada ocurrencia de la SBC le aplicará una penalidad de 0.5% de la UIT vigente al momento de cometida la infracción. | Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el encargado del comedor y el representante del contratista. En caso que el representante se niegue a firmar, se dejará constancia en el acta de observación. |
| 2 | En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado de salud | Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará una penalidad automáticamente del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometida la infracción. | Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el encargado del comedor y el representante del contratista. En caso que el representante contratista |
| 3 | Los distribuidores no cuentan con ropa protectora en buen estado de conservación e higiene | Por cada ocurrencia la entidad aplicará una penalidad automática del 0.5% de la UIT vigente al momento de cometida la infracción | Verificación en el lugar con Acta de Observación, firmada por el encargado del comedor y el representante contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación. |

3.6 INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La Entidad puede resolver el contrato, en los casos en que el contratista:

- Incumpla injustificadamente obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello;
- Haya llegado a acumular el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo; o
- Paralice o reduzca injustificadamente la ejecución de la prestación, pese a haber sido requerido para corregir tal situación.
- El contratista puede solicitar la resolución del contrato en los casos en que la Entidad incumpla injustificadamente con el pago y/u otras obligaciones esenciales a su cargo, pese a haber sido requerida.
- Cualquiera de las partes puede resolver el contrato por caso fortuito, fuerza mayor o por hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato que no sea imputable a las partes y que imposibilite de manera definitiva la continuación de la ejecución del contrato.

3.7 PAGOS

El pago se realiza después de ejecutados los ingresos respectivos, pudiendo contemplarse pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los cinco a diez días calendarios siguientes a la conformidad, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

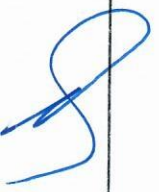
La conformidad se emite en un plazo máximo de cinco (05) días de producida la recepción o dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación, la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días.

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

3.8 DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente proceso no contemplados en las Bases se regirán por el Código Civil, ley de Sociedades.

Summary



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Simple

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO
RUC N° : 20165465858
Domicilio legal : Av. Saenz Peña N° 164 - Callao
Teléfono : 981333245 / 946347691
Correo electrónico : logística.sbpc@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

La Sociedad de Beneficencia del Callao, requiere contratar a una persona natural o jurídicas, para la adquisición y provisión de Alimentos Secos y Alimentos Perecibles al Comedor San Antonio de la Sociedad de Beneficencia del Callao, para brindar las raciones cocidas, por un periodo de doce meses.

1.3. VALOR REFERENCIAL¹

En el presente procedimiento de selección, la entidad contratante ha determinado como valor referencial ascendente a **S/. 164,986.37 (CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS CON 37/ 100 SOLES)**, incluidos los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total de la adquisición.

| Valor Referencial |
|--|
| S/. 164,986.37 (CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS CON 37/ 100 SOLES) |

Importante

*La oferta económica de los postores corresponde hasta el 100% de la cuantía de la contratación.
En este caso, solo se realiza la evaluación técnica de las ofertas, sobre cien puntos.*

Los productos alimentarios a adquirir son: SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES, ALIMENTOS PERECIBLES, PESCADO, POLLO, CARNE DE CERDO, VISCERAS DE RES, PARA LAS RACIONES COCIDAS EN EL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO , los cuales se detallan a continuación :

ALIMENTOS NO PERECIBLES

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS NO PERECIBLES PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES EN EL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.

| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|----------------------------------|
| 1 | 602.60 | Lt | Aceite vegetal |
| 2 | 9.60 | Kg | Achiote (Producto seco) |
| 3 | 4.80 | Kg | Ají panca (Producto seco) |
| 4 | 3960.00 | Kg | Arroz pilado superior |
| 5 | 1339.10 | Kg | Azúcar rubia |
| 6 | 396.00 | Kg | Fideos tallarín |
| 7 | 11.50 | Kg | Glutamato Monosódico (Ajinomoto) |
| 8 | 306.10 | Kg | Harina de trigo |
| 9 | 11.50 | Kg | Laurel |
| 10 | 1188.00 | Kg | Lentejas |
| 11 | 133.90 | Kg | Maíz de mote pelado |
| 12 | 2.40 | Kg | Maní tostado (Producto seco) |
| 13 | 132.00 | Kg | Papa seca |
| 14 | 344.30 | Kg | Sal |
| 15 | 19.10 | Lt | Salsa de Soja (Sillao) |
| 16 | 85.80 | Kg | Sémola |
| 17 | 86.10 | Kg | Trigo pelado |
| 18 | 95.70 | Lt | Vinagre |

ALIMENTOS CARNICOS

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS CARNICOS DE ORIGEN BOVINO Y PORCINO PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES EN EL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.

| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|---------------------------|
| 1 | 526.35 | Kg | Bofe de res |
| 2 | 264.00 | Kg | Carne Molida |
| 3 | 172.20 | Kg | Cerdo (brazuelo o pierna) |
| 4 | 660.00 | Kg | Hígado de res |
| 5 | 478.30 | Kg | Mondongo |

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS CÁRNICOS DE ORIGEN AVÍCOLA (POLLO) PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES EN EL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.

| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|--------------|
| 1 | 792.00 | Kg | Pollo entero |

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS CÁRNICOS DE ORIGEN PESQUERO PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES EN EL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.

| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|--------------------|
| 1 | 990.00 | Kg | Pescado Eviscerado |

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS DE ORIGEN AVÍCOLA (HUEVO DE GALLINA) PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES EN EL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.


| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|-----------------------------------|
| 1 | 316.80 | Kg | Huevo de gallina, Calidad Primera |

ALIMENTOS PERECIBLES

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS PERECIBLES (VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS) PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.

| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|------------------------------------|
| 1 | 114.80 | Kg | Ají amarillo fresco |
| 2 | 23.00 | Kg | Ajos |
| 3 | 57.40 | Atado | Albahaca |
| 4 | 86.10 | Kg | Arvejas frescas |
| 5 | 99.00 | Kg | Beterraga |
| 6 | 2410.40 | Kg | Camote amarillo |
| 7 | 852.00 | Kg | Cebolla de cabeza |
| 8 | 114.80 | Unid | Choclo |
| 9 | 401.70 | Kg | Coliflor |
| 10 | 38.30 | Atado | Culantro |
| 11 | 76.50 | Kg | Espinaca |
| 12 | 28.70 | Kg | Habas frescas |
| 13 | 19.10 | Kg | Huacatay |
| 14 | 2.40 | Kg | Kion |
| 15 | 42.90 | Kg | Lechuga |
| 16 | 229.60 | Kg | Limón Sutil, Categoría 1 |
| 17 | 2372.20 | Kg | Papa Yungay |
| 18 | 57.40 | Atado | Perejil |
| 19 | 38.30 | Kg | Pimiento |
| 20 | 334.80 | Kg | Tomate italiano |
| 21 | 143.50 | Kg | Zanahoria |
| 22 | 535.70 | Kg | Zapallo tipo Macre Calidad Primera |

Bmpicg



FRUTAS

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS PERECIBLES (FRUTAS FRESCAS) PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.

| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|-------------------------------|
| 1 | 2142.60 | Kg | Mandarina Satsuma Categoría 1 |
| 2 | 2142.60 | Kg | Manzana Israel |
| 3 | 2142.60 | Kg | Plátano de seda |

HIERBAS AROMÁTICAS

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS PERECIBLES (HIERBAS FRESCAS) PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES EN EL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.

| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|--------------|
| 1 | 28.70 | Atado | Anís |
| 2 | 38.30 | Atado | Cedrón |
| 3 | 47.80 | Atado | Hierba buena |
| 4 | 28.70 | Atado | Hierba luisa |
| 5 | 47.80 | Atado | Manzanilla |
| 6 | 38.30 | Atado | Menta |

PRODUCTOS SECOS

PROPOSITO DE LA COMPRA: ALIMENTOS (ESPECIAS Y CONDIMENTOS SECOS) PARA ALMUERZOS COCIDOS DE 110 BENEFICIARIOS (LUNES A VIERNES), POR EL LAPSO DE 12 MESES EN EL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO.

| ITEM | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCION |
|------|----------|------------------|--------------|
| 1 | 11.50 | Kg | Comino |
| 2 | 2.40 | Kg | Hongos Secos |
| 3 | 11.50 | Kg | Orégano |
| 4 | 4.80 | Kg | Palillo |
| 5 | 5.70 | Kg | Pimienta |

1.4. RESOLUCION DE DESIGNACION DE COMITÉ

Documento y fecha de aprobación comité de selección : RG°076-2026-SBC/GG

1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Propios.

1.6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de Precios Unitarios.

1.7. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la adquisición de los alimentos, especificaciones técnicas está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 365 días (Trescientos Sesenta y cinco días) y/o 12 meses y/o hasta agotar el monto total contratado.

El plazo de entrega será de tres días de recibida la Orden de Compra, previa coordinación con la Oficina de Logística, durante el periodo de 12 meses en la frecuencia y horario que se indica en el siguiente cronograma tentativo:

1.9.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

| ITEM | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | FRECUENCIA DE ENTREGA | CANTIDAD POR CADA ENTREGA | HORARIO DE ENTREGA |
|------|-----------------------------|------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------------|
| 1 | ALIMENTOS NO PERECIBLES | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 2 | ALIMENTOS PERECIBLES | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 3 | PESCADO EVISCERADO | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 4 | POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 5 | BOFE DE RES | KG | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 6 | CARNE MOLIDA | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 7 | HIGADO DE RES CONGELADO | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 8 | MONDONGO | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 9 | CARNE DE CERDO | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |
| 10 | HUEVO DE GALLINA | Kg | SEMANAL | SEGÚN REQUERIMIENTO | Lunes o Martes de 08.00 a 12.00 |

El cronograma y horarios programados pueden variar de acuerdo a los requerimientos que determinen el Área de servicio de comedores a través de la Gerencia de Promoción Social.

El Área de servicio de comedores se reserva el derecho de modificar las cantidades programadas solicitadas mediante requerimiento, de acuerdo a la necesidad, la periodicidad y tipo de alimento, y/o circunstancias de fuerza mayor, comunicando con anticipación al proveedor.

1.9.1.1 LUGAR DE ENTREGA: La entrega de los alimentos se realizará en:

✓ Comedor San Antonio: Jr. Venezuela 1054 – Callao

1.9.1.2 HORARIO DE ENTREGA

El horario para la recepción de los alimentos en el comedor respectivo se realizará de acuerdo al Cronograma de entrega que se indica en el punto N°1.9.1. La Sociedad de Beneficencia del Callao, no está obligada a recibir alimentos fuera de la fecha y horarios establecidos, pudiendo ser el caso dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del contratista por daños o perjuicios. En este caso, la Sociedad de Beneficencia del Callao aplicara las sanciones que fueran necesarios para el cumplimiento del contrato.

1.9.1.3 CONFORMIDAD DE ENTREGA

La conformidad de recepción de los alimentos, la otorgara el responsable del Área de Almacén Central de la entidad, después de que los alimentos hayan pasado el control de calidad por parte del personal y/o el nutricionista responsable de la Sociedad de Beneficencia del Callao.

Las entregas de los alimentos que no cumplan con estos requerimientos técnicos mínimos serán rechazados, las mismas que se consignaran en un Acta de Rechazo que será suscrita entre el responsable del almacén y el personal que está realizando la entrega por parte del contratista, debiendo reponerlos dentro de las 24 horas siguientes (o de acuerdo a su propuesta de reposición), contadas a partir de la hora de recepción, haciendo llegar una copia de dicha Acta al Jefe de Logística, para aplicar penalidad correspondiente.

La reposición, se efectuará teniendo en cuenta el horario de 09:00 a 12:00 horas del día siguiente de entrega observada.

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

1.9.1.4 TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones especiales que garantice la conservación del producto hasta su destino final.

- Los vehículos deberán, en lo posible, estar acondicionados y provistos de medios suficientes para protegerlos de los efectos del calor, de la humedad, la seguridad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente o que interrumpa la cadena de frío de los alimentos perecibles.
- El contratista deberá ofrecer la cantidad de personal adecuado (Capacitado en Manipulación de Alimentos y que cuente con Carne de Seguridad) y en proporción a la cantidad entregada para el correcto y rápido desembalaje de los productos.
- El presente proceso incluye el suministro y transporte de los productos ofertados hasta el lugar que se indica.

1.9.2 CONDICIONES QUE GARANTICEN LA ADQUISICION

- a. El postor ganador es el único responsable ante la Sociedad de Beneficencia del Callao, para cumplir con el suministro y/o entrega oportuna de los productos adjudicados en el presente proceso, no puedo transferir esas responsabilidades a terceros y no podrá negarse a recibir las Ordenes de Compra Emitidas.
- b. El postor está obligado de cumplir íntegramente con sus obligaciones de Postor y de ganador de la Buena Pro, estipulada en las Bases y el contrato, no pudiendo modificar la propuesta ofrecida con la que obtuvo la Buena Pro.
- c. Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación, arbitraje y/o acción judicial.

1.9.3 EXPEDIENTE Y FORMAS DE PAGO

Es requisito para el pago, que el proveedor haya cumplido con la entrega total de los productos, consignados en el contrato y las Órdenes de compra, debiendo organizar un expediente, el mismo que debe contener lo siguiente:

- ❖ Facturas con sus respectivas guías de remisión
- ❖ Órdenes de compra
- ❖ Conformidad de internamiento sobre cantidad y calidad (otorgado por Almacén)

1.9.4 PLAZO MÁXIMO DE RESPONSABILIDAD CONTRACTUAL

Doce (12) meses y/o agotar stock.

1.9.5 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un año contada a partir de la conformidad otorgada.

1.9.6 SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación, arbitraje y/o acción judicial.

1.9.7 CLAUSULA ANTICORRUPCION

El contratista declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a acciones que están prohibidas por las leyes u otras normas de anticorrupción, así también se obligan a no efectuar algún pago, ni ofrecer o transferir algún valor, o cualquier tercero relacionado con el servicio aquí establecido de manera que pudiese violar las leyes u otra normas anticorrupción, sin restricción alguna.

Asimismo, el contratista se obliga a conducirse, durante la ejecución de la prestación con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente, o través de sus socios, accionistas, participantes, integrantes de los órganos de administración, apoderados/as, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas.

El contratista, o sus representantes se comprometen a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento, además, de adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

1.9.8 COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho a recabar las bases y el expediente en versión impresa o digital, según su elección, para cuyo efecto deben:

| | | |
|--|---|--|
| Pagar en | : | CAJA DE TESORERIA – SAENZ PEÑA N°164 – CALLAO, 1ER PISO, HORARIO 09:00 A 1:00 PM – 2:00 PM A 4:00 PM. |
| Recoger en | : | SE RECOGERÁN LAS BASES EN FORMA FISICA Y EL EXPEDIENTE EN DIGITAL - CAJA DE TESORERIA – Av. SAENZ PEÑA N° 164 – CALLAO, 1ER PISO, HORARIO de 09:00 AM A 1:00 PM y de 2:00 PM A 4:00 PM |
| Costo de bases y expediente técnico digital en CD. | : | S/ 150.00 |
| Costo de bases y expediente impreso. | : | Impreso: S/ 200.00 |

Las bases y el expediente se entregan inmediatamente después de realizado el pago correspondiente. Excepcionalmente, el expediente en versión impresa puede ser entregado dentro del plazo máximo de un (1) día hábil de efectuado el pago.

1.9.9 BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 295, que promulga el Código Civil.
- Decreto Legislativo N° 1411, Decreto Legislativo que regula la naturaleza jurídica, funciones, estructura orgánica y otras actividades de las Sociedades de Beneficencia, y modificatorias.
- Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la Republica.
- Decreto Legislativo N° 1071, que norma el Arbitraje.

- Decreto Legislativo N° 1246, que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 042-2018, que establece medidas para fortalecer la integridad pública y la lucha contra la corrupción.
- Ley N° 26887, Ley General de Sociedades
- Resolución N° 185-2021-MIMP, Lineamientos para la Implementación de Buenas Prácticas de Gestión de las Sociedades de Beneficencia.
- Resolución Gerencial N° 137-2023-SBC/GG, Manual de Procedimientos para la Contratación de Bienes, Servicios y Obras para la Sociedad de Beneficencia del Callao.
- Resolución Gerencial N° 011-2026-SBC/GG, modificación de topes del Manual de Procedimientos para la Contratación de Bienes, Servicios y Obras para la Sociedad de Beneficencia del Callao para el ejercicio 2026.

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

Para la aplicación del derecho deberá considerarse la especialidad de las normas previstas en la presente bases.

[Handwritten signature]

**CAPÍTULO II
 DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Según el cronograma de la ficha de selección de la convocatoria publicada en la página web de la Institución.

| ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN | Fecha, Hora y Lugar |
|--|---|
| Convocatoria: Publicación en diarios de mayor circulación Lima y/o Callao, en este caso será en el Diario El Sol y Pagina Web de la Institución | 04 de junio 2026 |
| Difusión de Bases del Proceso de Selección: Difusión en el diario de mayor circulación (Diario El Sol) y Pagina Web de la Institución | Del 05 al 09 de junio 2026 |
| Registro de participantes y Recojo de Bases: Oficina de Caja de la Sociedad de Beneficencia del Callao | Del 05 al 12 de junio 2026 |
| Nota. - Valor de las Bases impreso S/ 150.00, en digital valor de S/100.00, incluido IGV. | en Av. Sáenz Peña 164, 1er. Piso Callao en el Horario de 09:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 16:00 horas |
| Formulación de Consulta y Observación de Bases | Del 05 al 09 de junio 2026 |
| La Presentación se realizará en la Oficina de Trámite documentario | en Av. Sáenz Peña 164, 1er. Piso Callao en el Horario de 09:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 16:00 horas |
| Adicionalmente remitir archivo al siguiente correo electrónico | logistica_sbpc@gmail.com |
| Absolución a la formulación de consultas y observaciones a las bases: Vía Correo electrónico: | Del 10 al 12 de junio 2026 |
| | logistica_sbpc@gmail.com |
| Integración de las Bases: publicación en el portal de la página WEB www.sbcallao.pe | 12 de junio 2026 |
| Presentación de Propuestas Técnicas y económicas: Acto público con Notario, hora exacta: 10:00 (no se aceptará la participación de postores después de esta hora) | 16 de junio 2026 |
| | Auditorio de la entidad sito en Av. Sáenz Peña No. 164 Tercer Piso, Callao a las 10:00 horas |
| Evaluación y selección de propuestas técnicas y económicas, acto privado | 17 de junio 2026 |
| Calificación de propuestas técnicas y económicas, acto privado | 18 de junio 2026 |
| Notificación al postor adjudicado y publicación www.sbcallao.pe | 19 de junio 2026 |

Nota: Sólo se consideran días hábiles

Costo de las bases impresas y expediente digital en CD (S/ 150.00); impresión de bases e impresión de expediente (S/ 200.00). En caso requiera en versión impresa será entregado al día siguiente hábil. Para mayor información comunicarse al siguiente numero: 946347691

2.2 CONVOCATORIA

Impreso

[Handwritten signature]

Se realiza a través de su publicación en un medio de comunicación en la fecha señalada del calendario del procedimiento de selección.

2.3 FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA-CONTENIDO DE LA OFERTA

La oferta se presentará en dos (02) sobres cerrados en original, dirigido al Comité de Selección del Adjudicación Simplificada N°001-2026-SBC/AS, El Acto Público se realizará en el Auditorio Central, sito en Av. Sáenz Peña N° 164 Tercer Piso - Callao, el 16 de junio del 2026 a las 10:00 horas, conforme al siguiente detalle:

Sobre 1: Propuesta Técnica:

Señores
SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

“ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS SECOS Y ALIMENTOS PERECIBLES PARA LA ATENCIÓN DEL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO”

SOBRE 1 - PROPUESTA TÉCNICA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR
Av. Sáenz Peña 164, Callao
Atte.: Comité de Selección

Sobre 2: Propuesta Económica:

Señores
SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

“ADQUISICIÓN DE SUMINISTROS SECOS Y ALIMENTOS PERECIBLES PARA LA ATENCIÓN DEL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO”

SOBRE 2 - PROPUESTA ECONOMICA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR
Av. Sáenz Peña 164, Callao
Atte.: Comité de Selección

2.4 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.4.1 Documentación de presentación obligatoria

2.4.1.1 Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

- c) En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda. **(Anexo N° 1A)**

- d) Declaración jurada de Integridad **(Anexo N° 2)**

- e) Declaración jurada de cumplimiento de los requerimientos y especificaciones técnicas, según el Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

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

- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**

- h) Oferta económica, el precio de la oferta en SOLES **(Anexo N° 6)**

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

- i) Experiencia del Postor y cumplimiento de requisitos.
Se incorpora en la oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Calificación" que se detallan en el Capítulo III de la presente sección de las bases **(Anexo N°7)**

IMPORTANTE:

- La omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la no admisión de la propuesta.

2.4.1.2 DETERMINACION DEL PUNTAJE TOTAL DE LAS OFERTAS

Una vez evaluadas las ofertas técnicas y económica se procederá a determinar el puntaje total de las mismas.

El puntaje total corresponde al puntaje total establecido en la evaluación técnica de las ofertas.

Donde:

PTP = Puntaje Total del postor a evaluar

2.5 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato (carta fianza o depósito).
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, según corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los ítems que conforman el paquete.
- h) Ficha RUC con la condición habido
- i) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.
- j) Lista de los vehículos para la distribución de los alimentos y copia de los documentos de los vehículos de transporte de los alimentos (nombre de propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad) adecuadamente acondicionados conforme a la Guía de para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías De Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.
- k) Pólizas, entre otros que indique las bases.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador debe presentar la documentación requerida en un máximo de (3) Días Hábiles en la Oficina de Logística en sitio en Av. Sáenz Peña N° 164 Cuarto Piso - Callao.

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.6 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto, debe presentar la documentación requerida en la Mesa de Partes de la Sociedad de Beneficencia del Callao ubicada en la Av. Sáenz Peña N° 164 – Callao con atención a la Oficina de Logística, en el horario de 08:30 hasta las 16:00 horas

Importante para la Entidad

**CAPÍTULO III
 REQUERIMIENTO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS**

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS

ALIMENTOS NO PERECIBLES

Las características técnicas de los Alimentos No Perecibles se detallan en el siguiente cuadro:

| N° | PRODUCTO | U.M | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES |
|----|-----------------------|-----|----------|--|
| 1 | ACEITE VEGETAL | L | 602.6 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Es el producto destinado al consumo humano, extraído de frutos y/o semillas oleaginosas. Líquido transparente y libre de cualquier materia extraña. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Botella con tapa, Polietileno Tereftalato (PET), Hasta 1,00 L. • PESO NETO POR ENVASE: Botellas de hasta un litro. • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: Color característico al producto, olor característico al producto, exento de olores y sabores extraños o rancios. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 2 | ARROZ PILADO SUPERIOR | Kg | 3960 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Cereales y productos derivados de cereales, tubérculos, Es el arroz descascarado del que se han eliminado parcial o totalmente, por elaboración, el salvado y el germen, conocido como arroz elaborado o arroz blanco (arroz pilado). • ENVASE Y/O EMBALAJE: |

Supr

| | | | | |
|---|--------------|----|--------|--|
| | | | | <p>Polietileno (PE) o Polipropileno Biorientado (BOPP) o Polipropileno (PP).</p> <ul style="list-style-type: none"> • PESO NETO POR ENVASE: Hasta 50 kilogramos • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: Exento de colores y olores extraños, Exento de ñelén, polvillo. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos o cualesquiera de sus estados fisiológicos), de granos mohosos, germinados o sucios. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 3 | AZÚCAR RUBIA | Kg | 1339.1 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Es el producto sólido cristalizado obtenido directo del jugo de la caña de azúcar (Saccharum spp.), mediante procedimientos apropiados, está constituida esencialmente por cristales de sacarosa, cubiertos por una película de miel madre. Libre de cualquier materia extraña. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Bolsa, Polietileno (PE) o Polipropileno (PP) o Polipropileno Biorientado (BOPP). • PESO NETO POR ENVASE: Hasta 50 kilogramos • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. |

Impreso

[Handwritten signature]

| | | | | |
|---|-----------------|----|-----|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Información nutricional. • CALIDAD: Color amarillo pardo, olor y sabor característico. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 4 | FIDEOS TALLARÍN | Kg | 396 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Pasta o fideo, fabricado a base de trigo, deben de estar limpios de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos en cualquiera de sus estadios), de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana. • ENVASE Y/O EMBALAJE: El Bilaminado con Polipropileno Biorientado (BOPP), caja de cartón corrugado. • PESO NETO POR ENVASE: Paquete de 5 Kg cada paquete debe de contener 10 unidades de 500 gramos. • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: Color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: |

Simple

[Handwritten signature]

| | | | | |
|---|----------------------------------|-------|-------|--|
| | | | | Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 5 | GLUTAMATO MONOSÓDICO (AJINOMOTO) | Kg | 11.5 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El glutamato monosódico es una sal de sodio de ácido glutámico. En forma de cristales o polvo incoloros e inoloros, funde a 232°C, cuando se desintegra. Buena solubilidad en agua. Disueltos en 100 ml de agua a 74 gramos de glutamato de sodio. Peso molecular 191.09 g/mol. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Bolsas de plástico de primer uso , no exponer a temperaturas excesivas y mantener alejado de productos olorosos • PESO NETO POR ENVASE: Paquetes de 1 Kg. • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera, sin insectos, ni arenilla. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 6 | HARINA DE TRIGO | DE Kg | 306.1 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: La harina de trigo es el producto finamente triturado resultante de la molturación del grano de trigo (<i>Triticum aestivum</i>), industrialmente limpio o la mezcla de este con <i>Triticum durum</i>, en la proporción máxima del (80% y 20%), procedente principalmente del endospermo del grano. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Original de la marca del producto, totalmente sellado y sin enmendaduras, bolsas de primer uso, resistentes y limpias que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto |

Simple


| | | | | |
|---|----------|----|---------|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • PESO NETO POR ENVASE: Hasta 50 kilogramos • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. |
| 7 | LENTEJAS | Kg | 1188.00 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS: Granos enteros o partidos, de color uniforme (generalmente verde o marrón rojizo según variedad), tamaño mediano a grande, sin daños por insectos, mohos o fermentación. Olor y sabor característicos, libres de olores extraños. Baja humedad (máx. 14-15%), sin impurezas (piedras, tierra, otros granos). Apta para consumo humano. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacadas en sacos de yute o polipropileno tejido con liner de polietileno interior (para evitar humedad), o bolsas de polietileno/multicapa de primer uso, resistentes y selladas. Etiquetado con nombre, variedad, peso neto, lote, fecha de producción/caducidad y datos del productor/importador. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo (común: sacos de 25 kg o 50 kg para compras institucionales). • CALIDAD: De primera o superior (grado 1 o extra), según NTP 205.022:2014 (Lenteja - Requisitos, revisada 2019): granos sanos, uniformes, sin defectos graves, impurezas máximas bajas (ej. 1-2% máximo), humedad ≤14%, libres de plagas vivas o muertas, mohos y aflatoxinas dentro de límites. Deben ser limpias, bien seleccionadas y calibradas. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y |

Simple

| | | | | |
|---|---------------------|----|-------|---|
| | | | | <p>presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> y/o de corresponder copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98-SA (Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos), en vehículos cerrados, limpios y exclusivos para alimentos secos, protegidos de humedad, polvo y contaminantes. Manipular en condiciones higiénicas, evitando exposición a plagas o suciedad. |
| 8 | MAÍZ DE MOTE PELADO | Kg | 133.9 | <ul style="list-style-type: none"> CARACTERISTICAS: Granos de cereales (trigo o maíz entero) que han sido remojados en solución alcalina caliente, lavados y friccionados repetidamente con agua, luego de lo cual se someten a un proceso de secado. No debe de producirse mote de granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o granos fermentados. ENVASE Y/O EMBALAJE: Bolsa, Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP). PESO NETO POR ENVASE: Peso neto de 1 kilogramo. ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> Nombre del producto. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. Contenido neto. Nombre o razón social y dirección del fabricante. Código de lote. Fecha de vencimiento. Condiciones de conservación. Código de Registro Sanitario. Información nutricional. CALIDAD: Blanco cremoso, blanco amarillento y opaco, Granos sueltos, exentos de piedras, insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadíos u otras materias extrañas a su naturaleza DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. |
| 9 | PAPA SECA | Kg | 132 | <ul style="list-style-type: none"> CARACTERISTICAS: Es el producto obtenido a partir de papa, la cual es deshidratada o secada industrialmente (alimento de procesamiento industrial). No deben ser usadas papas verdeadas o con defectos internos o externos. ENVASE Y/O EMBALAJE: |

Bmp/9

[Handwritten signature]

| | | | | |
|----|-----|----|-------|---|
| | | | | <p>Bolsa Polietileno (PE) o Polipropileno o Polipropileno Biorientado (BOPP).</p> <ul style="list-style-type: none"> • PESO NETO POR ENVASE: 1 kilogramo. • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: Libre de materias extrañas al producto, libre de impurezas (materias extrañas: polvo, pelos, piedrecillas, vidrios, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal). • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 10 | SAL | Kg | 344.3 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Producto conformado por cristales finos de color blanco cristalino, homogéneo, inodoro, de sabor salino característico, soluble en agua e higroscópico. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Bolsas de polietileno de primer uso, transparente, resistentes y limpias, que salvaguarden las cualidades higiénicas nutricionales y sensoriales del producto <ul style="list-style-type: none"> • PESO NETO POR ENVASE: 1 Kg x bolsa • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera exenta de impurezas y sustancias extrañas al producto, color, olorsabor y aspecto característico. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: |

Supply

[Handwritten signature]

| | | | | |
|----|------------------------|-----|-------|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 11 | SALSA DE SOJA (SILLAO) | Lt. | 19.1 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Producto 100% natural, obtenido a partir de proteína PVH, adicionando azúcar, sal y otros aditivos. Envasado en condiciones altamente higiénicas para garantizar su conservación y características de calidad. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Envase de vidrio con tapa y envase de polipropileno con tapa plástica. • PESO NETO POR ENVASE: Envase de vidrio 150cc con tapa Flip Top y/o Bocon. Envase de vidrio 300cc con tapa Flip Top y/o Bocon. Envase de polipropileno de 3,650L con tapa plástica. • ROTULADO: Nombre del producto, nombre comercial del producto, marca, ingredientes y aditivos, condiciones de conservación y almacenamiento, ubicación de fecha de vencimiento, formas de uso o preparación, advertencia alergénica, información nutricional, razón social del fabricante, dirección del fabricante, información del importador, código de barras, afirmación sobre el contenido de nutriente, descripción u octógono. • CALIDAD: De primera, hechas con habas de soja, trigo, sal y agua. Siguiendo un proceso de fermentación adecuado. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 12 | SÉMOLA | Kg | 85.80 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS: Gránulos finos a medianos, de color amarillo claro a crema, olor y sabor característicos del trigo (sin |

Impreso

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

| | | | | |
|----|--------------|----|------|--|
| | | | | <p>olores extraños, rancios o fermentados), textura granulada uniforme, libre de impurezas visibles (cuerpos extraños, insectos, piedras, etc.). Debe ser apta para consumo humano, sin aditivos no permitidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacado en sacos de polipropileno tejido o bolsas de polietileno de primer uso, resistentes, sellados herméticamente o con cierre seguro, aptos para alimentos. Etiquetado claro con nombre del producto, marca, peso neto, fecha de producción/vencimiento, lote y datos del fabricante. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo (generalmente sacos de 25 kg, 50 kg o bolsas de 1 kg según adquisición). • CALIDAD: De primera calidad, seca, bien granulada (cumplir granulometría típica: aprox. 60% +5% retenido en tamiz 425 µm N°40 según referencias Quali Warma/INDECOPI), cenizas máximas 1% (base seca), libre de plagas, mohos, impurezas y contaminantes. Debe cumplir NTP 205.032 (Sémola) o equivalentes Codex Alimentarius para sémola de trigo duro. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, correspondiente al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: • Según DS 007-98-SA (Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos), en vehículos cerrados, limpios y exclusivos para alimentos secos, protegidos de humedad, polvo y contaminantes. Manipular en condiciones higiénicas, evitando exposición a plagas o suciedad. |
| 13 | TRIGO PELADO | Kg | 86.1 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Producto elaborado a partir de granos sanos, limpios y clasificados de trigo triticum sometido a un proceso de separación de la cáscara (endospermo) y obtener un grano semi-piludo, perlado. • ENVASE Y/O EMBALAJE: El trigo deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. • PESO NETO POR ENVASE: |

Simple

g

g

Simple
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

| | | | | |
|----|---------|-----|------|---|
| | | | | <p>Para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los sacos deberá ser del mismo tamaño: Al peso por kilo (común: sacos de 25 kg o 50 kg para compras institucionales). Estructura del envase: polipropileno tejido. Color: transparente o blanco.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera, el trigo pelado deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas. La alcalinidad del trigo pelado después de su elaboración deberá tener la magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción. No deberá producirse trigo pelado de grano de cereales descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados. Deberá presentar los granos sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 14 | VINAGRE | Lt. | 95.7 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El vinagre contiene ácido acético, que le da su sabor y olor agrios. Los vinagres naturales también contienen ácido tartárico y ácido cítrico. El vinagre blanco tiene una concentración de ácido acético entre el 4% y el 7%. El vinagre de limpieza tiene una concentración de ácido acético entre el 6% y el 10%. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Botella de plástico con tapa de plástico • PESO NETO POR ENVASE: Peso por botella de 250 mililitros • ROTULADO: El rotulado del producto debe de contener: el nombre del producto, envasador o vendedor, fecha de |


| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>vencimiento, numero de lote, condiciones de conservación o almacenamiento, peso neto del envase</p> <ul style="list-style-type: none"> • CALIDAD: El vinagre debe tener un contenido de ácido acético de al menos 50 gramos por litro, excepto el vinagre de vino, que debe tener al menos 60 gramos por litro. La concentración de ácido acético suele estar entre el 4 y el 9% (p/v). El pH del vinagre suele estar entre 2,5 y 3,0. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • Copia simple de la Resolución Directoral que otorga la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP emitida por la DIGESA, otorgada para la línea de proceso productivo del producto requerido, vigente durante la fabricación del producto. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
|--|--|--|--|---|

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NO PERECIBLES: PRODUCTOS SECOS

| N° | PRODUCTO | U.M | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES |
|----|----------|-----|----------|---|
| 1 | ACHIOTE | KG | 9.6 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Es un pigmento natural de color rojo , el cual se extrae de las semillas de Bixa orellana, se usa ampliamente en la industria alimentaria como colorante y condimento alimento • ENVASE Y/O EMBALAJE: El envase original de la marca del producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que pueda afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil • PESO NETO POR ENVASE: Bolsas de 250 gramos a 500 gramos • ROTULADO: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera, tipo molido con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: |

| | | | | |
|---|-----------|----|------|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 2 | AJI PANCA | Kg | 4.8 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El ají panca también llamado ají colorado, es un cultivar de Capsium chinense, mide de 8 a 13 centímetros de largo y de 2.5 a 3 de ancho. Es muy suave y se considera que no es picante si se han quitado las venas y se despepita, usándose por su sabor y color • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados y sellados en bolsa de plástico transparente, de primer uso. El envase original de la marca del producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que pueda afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil • PESO NETO POR ENVASE: Envase mínimo de 500 gramos y máximo de 1 KG • ROTULADO: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera, tipo seco con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 3 | COMINO | Kg | 11.5 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El comino es una planta herbácea, perteneciente a la familia Apiacease (antes umbelíferas), cuyas semillas aromáticas se usan como especia. El tipo molido es muy usado en la gastronomía peruana. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados y sellados en bolsa de plástico transparente, de primer uso. El envase original de |

Bmpig



| | | | | |
|---|--------------|----|-----|---|
| | | | | <p>la marca del producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que pueda afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil</p> <ul style="list-style-type: none"> • PESO NETO POR ENVASE: 250 gramos por envase. • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera, tipo molido con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas <p>DOCUMENTACION OBLIGATORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. <ul style="list-style-type: none"> • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 4 | HONGOS SECOS | Kg | 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: • Hongos deshidratados (<i>Suillus Luteus</i>) que crecen de manera natural y conjunta a las plantaciones de pino radiata. • ENVASE Y/O EMBALAJE: • Saco de papel • PESO NETO POR ENVASE: Peso neto de 15 a 20 gramos • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. |

Bompho

[Handwritten signature]

| | | | | |
|---|--------------|----|------|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 5 | MANI TOSTADO | Kg | 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Tiene un color amarillo dorado, un olor característico, sin aromas extraños, sabor característico, con forma de frutos secos ovalados. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Bolsa de Polipropileno Biorientado (BOPP) Bilaminada o Trilaminada o caja de cartón corrugado. • PESO NETO POR ENVASE: Por bolsa el peso es de 0.018 kilogramos y en caja el peso es establecido por el fabricante. • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De calidad, exento de olores rancios, exento de sabores rancios, astringentes, amargos y exento de insectos vivos o muertos en cualquiera de sus estadios, tierra, arenilla u otras materias extrañas ajenas al producto. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 6 | OREGANO | Kg | 11.5 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El orégano es un género de hierbas vivaces de las familias de las labiadas de intenso sabor y aroma • ENVASE Y/O EMBALAJE: Original de la marca del producto, totalmente sellado y sin enmendaduras, bolsas de primer uso, resistentes y limpias que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto • PESO NETO POR ENVASE: <ul style="list-style-type: none"> • 50 gramos por envase • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. |

SMPA

g

S

| | | | | |
|---|----------|----|-----|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. <ul style="list-style-type: none"> • CALIDAD: De primera, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas <ul style="list-style-type: none"> • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 7 | PALILLO | Kg | 4.8 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El palillo (<i>Curcuma longa</i> L), es una planta herbácea y un aditivo alimentario que sirve de colorante y que aporta aroma y sabor a los alimentos • ENVASE Y/O EMBALAJE: Original de la marca del producto, totalmente sellado y sin enmendaduras, bolsas de primer uso, resistentes y limpias que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto • PESO NETO POR ENVASE: 250 gramos por envase • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera, tipo molido con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 8 | PIMIENTA | Kg | 5.7 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: La pimienta negra es la baya de la <i>Piper nigrum</i> L, de la familia Piperaceae. Obtenida a partir de |

Simple

Simple
[Handwritten signature]

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>bayas secas con pericarpio sano. Las bayas se procesan de forma adecuada sometiénolas a operaciones como la trilla , tamizado, remojo, lavado, blanqueado, secado o deshidratación, descortezado, clasificación, trituración y molienda</p> <ul style="list-style-type: none"> • ENVASE Y/O EMBALAJE: Original de la marca del producto, totalmente sellado y sin enmendaduras, bolsas de primer uso, resistentes y limpias que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto • PESO NETO POR ENVASE: 250 gramos por envase • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: De primera, tipo molido con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
|--|--|--|--|---|

ITEM N° 2: ALIMENTOS PERECIBLES: Las características técnicas de los Alimentos Perecibles se detallan en el siguiente cuadro:

| N° | PRODUCTO | U.M | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES |
|----|--------------|-----|----------|---|
| 1 | AJI AMARILLO | Kg | 114.8 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El ají amarillo es un tipo de ají, graduando el picor y el color, de tal manera que es un saborizante y un colorante a la vez, mide de 10 x15 cm de largo y 2 a 3.5 cm. De ancho tiene forma cónica alargada de color verde, luego amarillo y finalmente, después de secado amarillo pajizo oscuro cuando este maduro. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados y sellados en bolsa de Polietileno transparente, de primer uso, resistente a la manipulación. PESO • NETO POR ENVASE: Al peso por kilo • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. |

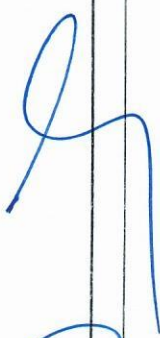

| | | | | |
|---|-----------------|-------|-------|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 2 | AJOS | Kg | 23 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El ajo son dientes granes, frescos, libre de humedad, hongos y brotes utilizados comúnmente en la preparación de los alimentos. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados y sellados en bolsa de plástico transparente, herméticas y de primer uso. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 3 | ALBAHACA | Atado | 57.4 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Hojas verdes oscuras grande entera limpio y sin picaduras, en adecuado estado de madurez, hojas sanas. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de plástico transparente y de primer uso y resistentes a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 4 | ARVEJAS FRESCAS | Kg | 86.1 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Es un vegetal de tamaño grande, buen estado de madurez, color verde. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso y resistentes a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 5 | BETERRAGA | Kg | 99.00 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS: Hortaliza raíz tuberosa de forma globular u ovalada, tamaño mediano a grande (diámetro aproximado 6-12 cm), piel lisa y uniforme, color rojo intenso oscuro característico (pulpa rojo-púrpura brillante), firme al tacto, sin grietas, brotes, zonas blandas o daños por golpes/frío. Tallo corto (máximo 3-5 cm) o sin tallo, hojas frescas si se incluyen (opcional), libre de tierra |

Amplio

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

| | | | | | |
|---|-------------------|--|----|--|---|
| | | | | <p>adherida excesiva, olores extraños, mohos o fermentación. Buen estado de madurez, jugosa y con sabor dulce típico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacadas en bolsas de malla o polietileno perforado de primer uso (para ventilación), resistentes a la manipulación y al peso, o en cajones/cajas plásticas retornables de fácil limpieza y desinfección. Etiquetado claro con nombre del producto, variedad, peso neto, fecha de cosecha, productor y lote. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo (generalmente en sacos o cajas de 10-25 kg según adquisición institucional). • CALIDAD: De primera calidad (grado extra o superior), fresca, limpia, uniforme en forma, tamaño y color, sin defectos graves (cortes, pudriciones, manchas, insectos o plagas visibles), libre de impurezas (tierra, piedras, otros vegetales). Textura crujiente, pulpa firme y jugosa. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98-SA (Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos), en vehículo especial refrigerado o con control de temperatura (ideal 0-4°C para mantener frescura), en material inoxidable, plástico alimentario o jabas de fácil limpieza y desinfección. | |
| 6 | CAMOTE AMARILLO | | Kg | 2410.4 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Es un tubérculo con muchas propiedades, por eso es utilizado como alimento y se consume crudo en ensaladas, incluso las hojas y los brotes también son consumidas como verdura, libre de humedad y barro • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en recipientes de primer uso tipo malla y resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Kilo por peso • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor aspecto y consistencia característica, libre de impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 7 | CEBOLLA CABEZA DE | | Kg | 852 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Es una hortaliza, su bulbo es comestible y presenta una estructura globosa, su interior está formado por capas gruesas, donde se acumulan los nutrientes de la planta, protegidos por membranas físicas, secas, delgadas y semitransparentes. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en recipientes de primer uso tipo malla y resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: En sacos de 25 kg en malla visible al producto. Peso promedio por unidad de cebolla de 200 gramos. • CALIDAD: |

Empa



| | | | | |
|----|----------|-------|-------|--|
| | | | | <p>De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas, de tamaño uniforme.</p> <ul style="list-style-type: none"> • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 8 | CHOCLO | Unid | 114.8 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El choclo también conocido como maíz, es de granos de color blanco de consistencia lechosa un complemento muy importante que se puede consumir solo cocido como aperitivo. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso y resistentes a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Por unidad, peso promedio de 230 a 300 gramos • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 9 | COLIFLOR | Kg | 401.7 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Es una inflorescencia de forma redondeada y carnosa, su cabeza es blanca o crema, formada por ramilletes pequeños y apretados, su textura es firme y uniforme. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Generalmente las coliflores se pre-ensavan con películas plásticas extensibles, aunque a veces se comercializan sin envase. Para su transporte se utilizan platós de distinto tamaño y capacidad. • PESO NETO POR ENVASE: El envasado se realiza normalmente en platós de madera de 50x39cm, con un contenido de 6kg, aunque el envase normalizado para esta especie es de 600x400x160cm conteniendo 10kg. No obstante, existe una amplia gama de envases que pueden contener de 6 a 24 piezas. • CALIDAD: Deberá cumplir con los requisitos mínimos de calidad tales como: pureza y germinación, según lo establecido en los requisitos mínimos de pureza y germinación para la comercialización de semillas de especies sin Reglamentación Específica aprobado mediante Resolución Directoral N° 409-2008-AG-SENASA-DIAIA. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: La coliflor se transporta en camiones refrigerados o en plataformas. Para su transporte, se empaqueta en bolsas perforadas y luego en cajas de cartón corrugado. |
| 10 | CULANTRO | Atado | 38.3 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El culantro es una hierba de hojas de color verde uniforme y limpio, de hojas sanas y limpias en óptimo estado de madurez • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso y resistentes a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: |

Impio

[Handwritten signature]

| | | | | |
|----|---------------|-------|------|--|
| | | | | Atado de culantro al peso <ul style="list-style-type: none"> • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 11 | ESPINACA | Kg | 76.5 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: La espinaca es una verdura formada por un tallo ramificado del que surge un conjunto de hojas con estructura lisa o rizada, grandes de color verde oscuro, limpio sin picaduras. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso y resistentes a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Atado al peso • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 12 | HABAS FRESCAS | Kg | 28.7 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Es una legumbre de forma erguida con las semillas dispuestas en una hilera, la cual contiene de 2 a 4 semillas por vaina, es de coloración verde claro. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso, y resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Atado al peso • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 13 | HIERBA BUENA | Atado | 47.8 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: La hierba buena es una planta medicinal utilizada en su forma natural como ingrediente para la elaboración de algunos alimentos, deben de presentar hojas sanas y limpias en optimo estado de madurez • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso, y resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Atado al peso • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 14 | HUACATAY | Kg | 19.1 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Se conoce como huacatay (también huatacay) a la Tagetes minuta, una hierba aromática que crece en |

Simplif

| | | | | |
|----|--------|----|------|--|
| | | | | <p>las tres regiones de Perú (la Costa, la Sierra y la Selva), en los valles altos de Bolivia y en Ecuador, en los valles interandinos. Fuera de esas regiones, no es un ingrediente común ni es fácil de encontrar. Su aroma es muy penetrante, mezcla de menta, albahaca, limón y estragón. Los responsables de su perfume son unos minúsculos puntitos naranjas, ubicados sobre los bordes de las hojas, donde se concentran sus aceites esenciales. En la gastronomía peruana se emplea como condimento para la elaboración de comidas típica como la ocopa a la arequipeña, pachamanca, seco norteño, entre otros. También va con carnes, papa y guisos. Es deliciosa con frutos de mar. Para salsas sólo se usan las hojas frescas, molidas o licuadas con aceite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ENVASE Y/O EMBALAJE: Atado al peso • PESO NETO POR ENVASE: Peso neto 70 gramos a 140 gramos • CALIDAD: La calidad del huacatay (Tagetes minuta) debe ser de una superficie sana, limpia y libre de insectos. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 15 | KION | Kg | 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El kion es una planta, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacado en bolsa de mallas primer uso, y resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas picaduras y brotes. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 16 | LAUREL | Kg | 11.5 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Especia y/o condimento, hoja de color verde oscuro, peciolada, oblonga y aromática • ENVASE Y/O EMBALAJE: Original de la marca del producto, totalmente sellado y sin enmendaduras, bolsas de primer uso, resistentes y limpias que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto • PESO NETO POR ENVASE: 250 gramos por envase • CALIDAD: De primera, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: De corresponder copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, |

Sample

[Handwritten signature]

| | | | | |
|----|--------------------------|----|-------|---|
| | | | | <p>marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 17 | LECHUGA | Kg | 42.90 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS: Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), en cabeza compacta o suelta según variedad (repollada, crespita, romana, etc.), hojas frescas, crujientes y turgentes, color verde intenso uniforme (sin amarillamiento, manchas o decoloración), sin daños por golpes, heladas, plagas o enfermedades visibles. Tamaño mediano a grande (peso aproximado 300-800 g por cabeza según variedad), tallo corto y limpio, libre de tierra adherida excesiva, olores extraños, marchitez, pudrición o fermentación. Buen estado de madurez hortícola, jugosa y apta para consumo en ensaladas crudas. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacada en bolsas de polietileno perforado o malla de primer uso (para ventilación y evitar condensación), resistentes a la manipulación, o en cajas/cajones plásticos retornables de fácil limpieza y desinfección. Etiquetado claro con nombre del producto, variedad (si aplica), peso neto, fecha de cosecha, productor y lote. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo (común en compras institucionales: cajas o sacos de 10-20 kg, o por unidad/cabeza según requerimiento). • CALIDAD: De primera calidad (grado extra o superior), fresca, limpia, uniforme en forma, tamaño y color, sin defectos graves (cortes, pudriciones, manchas, insectos visibles o plagas), libre de impurezas (tierra, piedras, otros vegetales). Debe cumplir con requisitos sanitarios para hortalizas frescas de hoja (Codex Alimentarius CAC/RCP 53-2003 o equivalentes peruanos), sin residuos de plaguicidas por encima de límites máximos permitidos (LMR según SENASA/DIGESA). Hojas firmes, sin marchitez, apta para consumo directo o mínimo procesamiento. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 18 | LIMÓN SUTIL, CATEGORIA 1 | Kg | 229.6 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS: El limón es una fruta cítrica, caracterizada por un fuerte sabor ácido, tiene forma esférica y se encuentra revestida por una concha gruesa, de color verde intenso, su interior es de color amarillo, allí el jugo se distribuye en el interior de pequeñas vesículas que se agrupan formando gajos similares a los de una naranja. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso, transparente y resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. |

Ampric

[Handwritten signature]

| | | | | |
|----|-------------|-------|--------|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • CALIDAD: • De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: • Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 19 | PAPA YUNGAY | Kg | 2372.2 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: La papa Yungay, tiene una piel delgada y rosada, la carne es de un color blanco, se mantienen mucho más firme cuando se cocina y tiene un mejor sabor. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en sacos y resistente a la manipulación y cerrados. • PESO NETO POR ENVASE: Peso por kilos, de peso aproximado por unidad de 250 gramos. • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor y aspecto y consistencia característica y libre de impurezas, brotes y picaduras. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 20 | PEREJIL | Atado | 57.4 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El perejil es una planta herbácea perteneciente a la familia de las Umbelíferas es cultivada como condimento culinario por su aroma, de hoja lisa o rizada, que presenta un sabor fuerte, se emplea habitualmente en la cocina mediterránea. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso, transparente y resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 21 | PIMIENTO | Kg | 38.3 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El pimiento pertenece a la familia de las Solanaceae es carnoso, dulce en mayor o menor medida, según el grado de madurez que se puede apreciar por el color roja o amarillo. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso transparente y resistente a la manipulación • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: |

Imply

g

S

| | | | | |
|----|------------------------------------|----|-------|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 22 | TOMATE ITALIANO | Kg | 334.8 | <ul style="list-style-type: none"> CARACTERISTICAS: El tomate es el fruto de la planta conocida como tomatara, los tomates son bayas de color rojizo que se caracterizan por su pulpa con múltiples semillas y por su jugo. ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso, transparente y resistente a la manipulación. PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 23 | ZANAHORIA | Kg | 143.5 | <ul style="list-style-type: none"> CARACTERISTICAS: La zanahoria es una hortaliza de hojas recortadas, raíz puntiaguda, jugosa y rica en micronutrientes, de color anaranjado claro. ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso, transparente y resistente a la manipulación. PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 24 | ZAPALLO TIPO MACRE CALIDAD PRIMERA | Kg | 535.7 | <ul style="list-style-type: none"> CARACTERISTICAS: El zapallo tipo macre es el fruto de la especie cucurbita máxima y de la familia de la cucurbitáceas, es una baya grande con forma redondeada, de cascara verde o amarillenta según el grado de madurez endurecidas, suaves y carnosas en su interior, de pulpa amarilla y gruesa, tiene un alto contenido en vitaminas y propiedades para el organismo. ENVASE Y/O EMBALAJE: En jabas de plástico limpia de fácil limpieza y resistente a la manipulación. PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS : FRUTAS

| | | | | |
|---|-------------------------------|----|--------|---|
| 1 | MANDARINA SATSUMA CATEGORIA 1 | Kg | 2142.6 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: La mandarina es una fruta procedente del género citrus, turgentes al tacto y en buen estado de maduración. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso de mallas y/o cajas de cartón resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Peso promedio de 145 gramos por unidad. • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 2 | MANZANA ISRAEL | Kg | 2142.6 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Fruto del manzano, de forma globosa algo hundida por los extremos del eje, de epicarpio delgado, liso y de color verde claro, amarillo pálido o encarnado, mesocarpio con sabor acidulo o ligeramente azucarado y semillas pequeñas. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso de mallas y/o cajas de cartón resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Peso promedio por 160 gramos por unidad. • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 3 | PLÁTANO DE SEDA | Kg | 2142.6 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El plátano es una fruta tropical que se caracteriza por ser alargado y de coloración amarillo cuando está madura y por el contrario cuando no lo esta es color verde, dulce y carnososa. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Empacados en bolsa de primer uso de mallas y/o cajas de cartón resistente a la manipulación. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. En racimos de 20 a 30 unidades con un peso promedio de 180 g la unidad. • CALIDAD: De primera, de tipo fresco, con color, olor, aspecto y consistencia característica y libre de impurezas y magulladuras. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: HIERBAS AROMÁTICAS

| | | | | |
|---|------|-------|------|---------------------------|
| 1 | ANÍS | Atado | 28.7 | • CARACTERISTICAS: |
|---|------|-------|------|---------------------------|

| | | | | |
|---|--------------|-------|------|--|
| | | | | <p>Es una planta aromática que puede llegar a medir 60 cm de altura, tiene tallo erecto, cilíndrico, ramificado y de color verde claro, sus hojas son filicinaeas, verdes brillantes, sus flores son pequeñas, de color blanco, dispuestas en umbelas compuestas, sus frutos son gris verdosos en forma de peras y vellosos</p> <ul style="list-style-type: none"> • ENVASE Y/O EMBALAJE: Atados • PESO NETO POR ENVASE: Atado de anís al peso • CALIDAD: Deberá cumplir con los requisitos mínimos de calidad tales como: pureza y germinación, según lo establecido en los requisitos mínimos de pureza y germinación para la comercialización de semillas de especies sin Reglamentación Especifica aprobado mediante Resolución Directoral N° 409-2008-AG-SENASA-DIAIA. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
| 2 | CEDRÓN | Atado | 38.3 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Flores del cedron (Aloysia triphylla (mejor A.citrodora) es una especie de la familia Verbenaceae, se caracteriza por un aroma que recuerda al del limón. Es originaria de Sudamérica, donde crece de forma silvestre.) • ENVASE Y/O EMBALAJE: Atado • PESO NETO POR ENVASE: Atado de cedrón al peso • CALIDAD: Alta • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza Las infusiones de cedrón se transportan en recipientes que mantengan su frescura y aroma. |
| 3 | HIERBA LUISA | Atado | 28.7 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Se propaga por esquejes o división de matas, es una planta de exterior, muy ramificada y puede llegar a medir hasta 3 m, prefiere el pleno sol, aunque admite la sombra parcial. Sus flores son diminutas, melíferas y nectaríferas de cuatro pétalos, y sus panículas florales son muy apreciadas por las abejas y mariposas. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Atado • PESO NETO POR ENVASE: Atado de Hierba Luisa al peso • CALIDAD: Su olor debe ser intenso, típico del producto; de sabor peculiar, semejante a limón; y de color verduzco. Deberá estar constituido básicamente por las hojas de la hierbaluisa y no tiene que contener materias inertes, ni almidón. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza La hierba luisa se puede transportar en bolsas de tela o en tarros herméticos, en un lugar fresco y seco. |
| 4 | MANZANILLA | Atado | 47.8 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: |

Simple

[Handwritten signature]

| | | | | |
|---|-------|-------|------|---|
| | | | | <p>La manzanilla es un producto que se obtiene a partir de las flores y ramas de la planta de la manzanilla Matricaria chamomilla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ENVASE Y/O EMBALAJE: Atado • PESO NETO POR ENVASE: Atado de manzanilla al peso • CALIDAD: Deberá cumplir con los requisitos mínimos de calidad tales como: pureza y germinación, según lo establecido en los requisitos mínimos de pureza y germinación para la comercialización de semillas de especies sin Reglamentación Específica aprobado mediante Resolución Directoral N° 409-2008-AG-SENASA-DIAIA. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza La manzanilla se puede transportar en cintas metálicas sin fin o en bolsas de congelación. |
| 5 | MENTA | Atado | 38.3 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: La menta es una planta vivaz, con tallos muy ramificados, de entre 30 y 70 cm de altura de sección cuadrangular, que nace de un rizoma subterráneo del que brota un extenso sistema radicular. Las hojas son pecioladas, opuestas, ovaladas, entre 4 y 9 cm de largo y 2 y 4 cm de ancho, con el ápice agudo y los márgenes dentados, con el haz de color verde oscuro finamente nervado de rojo en un patrón pinnado. Tanto hojas como tallos suelen ser ligeramente vellosos. Las flores se encuentran en espigas terminales, formando inflorescencias con una gama de color que va del blanco al violeta pasando por el rosa. El olor es muy característico y penetrante; su aromático sabor deja una sensación de frescor en la boca. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Atado • PESO NETO POR ENVASE: Atado de menta al peso • CALIDAD: Deberá cumplir con los requisitos mínimos de calidad tales como: pureza y germinación, según lo establecido en los requisitos mínimos de pureza y germinación para la comercialización de semillas de especies sin Reglamentación Específica aprobado mediante Resolución Directoral N° 409-2008-AG-SENASA-DIAIA. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: La menta se puede transportar en cintas metálicas sin fin o en bolsas de congelación. Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza |

ITEM N° 3: PRODUCTOS CARNICOS

| N° | PRODUCTO | U.M | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES |
|----|-------------|-----|----------|--|
| 1 | BOFE DE RES | KG | 526.35 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El pulmón (bofe) refrigerado debe proceder de animales sanos. • ENVASE Y/O EMBALAJE: El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar |

| | | | | |
|---|---------------------------|----|-------|---|
| | | | | <p>lores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia,</p> <ul style="list-style-type: none"> • PESO NETO POR ENVASE: kilogramos • ROTULADO: Las menudencias de res deben estar adecuadamente identificadas para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente • CALIDAD: Superficie brillante, acabado libre de Defectos, color u olor característicos, consistencia firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular <p>DOCUMENTACION OBLIGATORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza |
| 2 | CARNE MOLIDA | Kg | 264 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Libre de nervios, vacuno fresco y tierno. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Bolsa de polietileno, fresco, embolsado y etiquetado. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. • ROTULADO: El rotulado del producto debe contener: el nombre del producto, nombre o razón social del producto, envasador o vendedor, fecha de vencimiento, numero de lote, condiciones de conservación o almacenamiento, peso neto del envase. • CALIDAD: De primera, con olor, aspecto y consistencia. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza |
| 3 | CERDO (BRAZUELO O PIERNA) | Kg | 172.2 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Corte primario de la carcasa de cerdo que comprende el hueso de la paleta y su cartílago de prolongamiento, el humero, el cubito, el radio y el carpo; así como los tejidos blandos que los rodean y la piel que lo recubre; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. El corte de carne de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de |

Imp/0

| | | | | |
|---|---------------|----|-----|--|
| | | | | <p>Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ENVASE Y/O EMBALAJE: El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). El envase debe ser impermeable, resistente, debe proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021). • PESO NETO POR ENVASE: kilogramos • ROTULADO: Los cortes de carne de porcino deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente: nombre del alimento; contenido neto; país de origen o lugar de procedencia; nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria; nombre y dirección del importador, Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios; identificación del lote; fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de; instrucciones para el uso y conservación. • CALIDAD: Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne. Color y olor característicos, consistencia firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza |
| 4 | HIGADO DE RES | Kg | 660 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Este corte corresponde al corte de la parte proveniente del Hígado de la res sometido a una previa revisión por el veterinario autorizado por la autoridad competente, en porciones aproximadas de 60gr. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Bolsa de polietileno, fresco, embolsado y etiquetado. • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. • ROTULADO: |

Simple

[Handwritten signature]

| | | | | |
|---|----------|----|-------|---|
| | | | | <p>El rotulado del producto debe contener: el nombre del producto, nombre o razón social del producto, envasador o vendedor, fecha de vencimiento, numero de lote, condiciones de conservación o almacenamiento, peso neto del envase.</p> <ul style="list-style-type: none"> • CALIDAD: • Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras autorizadas por la autoridad competente, no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza |
| 5 | MONDONGO | Kg | 478.3 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: El mondongo congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellas menudencias que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG. • ENVASE Y/O EMBALAJE: El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la menudencia, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021. Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto • PESO NETO POR ENVASE: Al peso por kilo. • ROTULADO: El rotulado del producto debe contener: el nombre del producto, nombre o razón social del producto, envasador o vendedor, fecha de vencimiento, numero de lote, condiciones de conservación o almacenamiento, peso neto del envase. • CALIDAD: Superficie brillante, acabado libre de defectos, color y olor característicos, de consistencia firme y elástica al tacto, • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, |

Emprego

[Handwritten signature]

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. <ul style="list-style-type: none"> • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza |
|--|--|--|--|--|

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: HUEVOS DE GALLINA

| N° | PRODUCTO | U.M | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES |
|----|-----------------------------------|-----|----------|---|
| 1 | HUEVO DE GALLINA, CALIDAD PRIMERA | KG | 316.8 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Se entiende por huevo de gallina, al óvulo completamente evolucionado, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. • ENVASE Y/O EMBALAJE: Porta huevo de cartón o plástico, caja de cartón corrugado, jaba de plástico. • PESO NETO POR ENVASE: Peso neto es 56 gramos por x unidad, 30 huevos por envase. • ROTULADO: El rotulado debe ser el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del producto. • Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto. • Contenido neto. • Nombre o razón social y dirección del fabricante. • Código de lote. • Fecha de vencimiento. • Condiciones de conservación. • Código de Registro Sanitario. • Información nutricional. • CALIDAD: Cáscara libre de roturas y quifaduras, sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia (no debe estar sucio, ni manchado de sangre o excremento o tierra u otros). • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS : PESCADO EVISCERADO

| N° | PRODUCTO | U.M | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES |
|----|--------------------|-----|----------|--|
| 1 | PESCADO EVISCERADO | Kg | 990 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Pescado libre de deshidratación y oxidación, ausencia de materias extrañas • ENVASE Y/O EMBALAJE: En bolsas de polietano incoloro de baja densidad permitido por la Autoridad Sanitaria. Transportadas en jabas plásticas, y rotulo específicos • PESO NETO POR ENVASE: Al peso, por kilos |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • ROTULADO: El rotulado del producto debe contener: el nombre del producto, nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, fecha de vencimiento, numero de lote, condiciones de conservación o almacenamiento, peso neto del envase. • CALIDAD: De primera con color, olor, aspecto y consistencia, libre de impurezas. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |
|--|--|--|--|---|

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: POLLO ENTERO

| N° | PRODUCTO | U.M | CANTIDAD | ESPECIFICACIONES |
|----|--------------|-----|----------|--|
| 1 | POLLO ENTERO | Kg | 792 | <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERISTICAS: Sin menudencia, sin patas, limpio, y fresco • ENVASE Y/O EMBALAJE: Fresco, embolsado en bolsas de polietileno y etiquetado. • PESO NETO POR ENVASE: Peso promedio de cada pollo 1.8 kg a 2.0 kg • ROTULADO: El rotulado del producto debe contener: el nombre del producto, nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, fecha de vencimiento, numero de lote, condiciones de conservación o almacenamiento, peso neto del envase. • CALIDAD: De primera, con color, olor, aspecto y consistencia, características y libre de impurezas. Firme al tacto, sin golpes ni hematomas. • DOCUMENTACION OBLIGATORIA: <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple del Registro Sanitario del producto y anotaciones, expedido por la DIGESA, el que debe corresponder al producto, marca, envase y presentación, vigente hasta el último día de distribución de la entrega correspondiente. • TRANSPORTE Y MANIPULADO: Según DS 007-98SA, en vehículo especial para el transporte, en material inoxidable o jaba de plástico de fácil limpieza. |

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A) CAPACIDAD LEGAL

REPRESENTACIÓN

Requisitos:

1. Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta.

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

2. Promesa de consorcio con firmas legalizadas, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 6)

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

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

Acreditación:

1. Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.
2. En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.
3. Promesa de consorcio con firmas legalizadas.

b) HABILITACIÓN

Requisitos obligatorios:

1. Autorización Sanitaria emitida por SENASA y/o Registro Sanitario por la Dirección General Ambiental-DIGESA del Ministerio de Salud, para los ítems que correspondan.
2. Certificado de Saneamiento Ambiental, en el cual debe constar la realización de las actividades de desinsectación, desratización y desinfección. Estas actividades deben abarcar las áreas de proceso y almacenes, en caso de ser fabricante; y en caso de ser distribuidor deberá abarcar solo los almacenes. El Certificado de Saneamiento Ambiental debe estar vigente a la fecha de presentación de propuestas y debe ser emitido por una empresa registrada ante el Ministerio de Salud.
3. Copia de Licencia de Funcionamiento vigente como Empresa encargada de Suministro de alimentos.
4. Acta de inspección Sanitaria Vigente de los vehículos de Transporte y Certificado de Fumigación correspondiente.
5. Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria competente DIGESA, vigente con fecha mínima para su vencimiento de 60 días y si se vence durante la ejecución del contrato, una carta de compromiso para su renovación correspondiente para los ítems que corresponda.
6. Cumplimiento del D.S. N°007-98-SA -Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Acreditación:

1. Copia de la Autorización Sanitaria emitida por SENASA y/o Registro Sanitario, emitido por la Dirección General Ambiental-DIGESA del Ministerio de Salud, para los ítems correspondientes.
2. Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental, en el cual debe constar la realización de las actividades de desinsectación, desratización y desinfección. Estas actividades deben abarcar las áreas de proceso y almacenes, en caso de ser fabricante; y en caso de ser distribuidor deberá abarcar solo los almacenes. El Certificado de Saneamiento Ambiental debe estar

- vigente a la fecha de presentación de propuestas y debe ser emitido por una empresa registrada ante el Ministerio de Salud.
3. Copia de Licencia de Funcionamiento vigente como Empresa encargada de Suministro de alimentos.
 4. Copia Acta de inspección Sanitaria Vigente de los vehículos de Transporte y Certificado de Fumigación correspondiente.
 5. Copia Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria competente DIGESA, vigente con fecha mínima para su vencimiento de 60 días y si se vence durante la ejecución del contrato, una carta de compromiso para su renovación correspondiente para los ítems que correspondan

B) EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

FACTURACIÓN

Requisitos:

1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al valor estimado de la contratación, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante un período de 12 años a la fecha de la presentación de ofertas.

Acreditación:

1. Copia simple de contratos u órdenes de compra, y/o su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con VOUCHER DE DEPÓSITO, REPORTE DE ESTADO DE CUENTA, correspondiente a un máximo de veinte (20) contrataciones, asimismo se podrá sustentar con cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago. El solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación fehaciente de la cancelación. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").], o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV [De acuerdo con el Régimen de Retenciones del Impuesto General a las Ventas (IGV).
2. En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 7 referido a la Experiencia del Postor.
3. En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.
4. En los casos que acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.
5. Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 7 referido a la Experiencia.

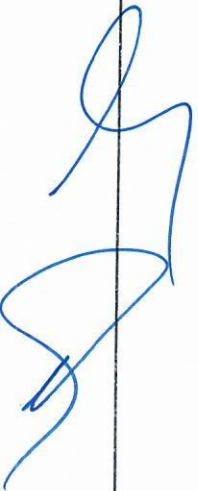
3.3 EVALUACIÓN ECONÓMICA (100 pts)

| FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|---|--|
| A. PRECIO | |
| Evaluación: | La evaluación consistirá en otorgar el máximo a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: |
| Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. | $P_i = O_m \times PMP / O_i$ |
| Acreditación: | Pi = Puntaje de la oferta a evaluar |
| Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6) | Oi = Precio i |
| | Om = Precio de la oferta más baja |
| | PMP = Puntaje máximo del precio |
| | 100 puntos |

BMPA

ANEXOS

Bm PKO



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|--|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante

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

ANEXO N° 1A

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL CONSORCIO Y/O POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|--|--|
| Datos del consorciado 1 | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| Correo electrónico : | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|--|--|
| Datos del consorciado 2 | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del representante
común del consorcio y/o postor**

Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.
En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE INTEGRIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece los **SUMINISTROS DE ALIMENTOS SECOS Y ALIMENTOS PERECIBLES PARA LA ATENCIÓN DEL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO POR UN PERIODO DE 12 MESES**, de conformidad con las respectivas condiciones que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGAS DE ALIMENTOS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección respecto a la **ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y ALIMENTOS PERECIBLES PARA LA ATENCIÓN DEL COMEDOR SAN ANTONIO DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DEL CALLAO POR UN PERIODO DE 12 MESES**, conforme se establezcan en las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA**.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, bajo las siguientes condiciones:

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%⁴

² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

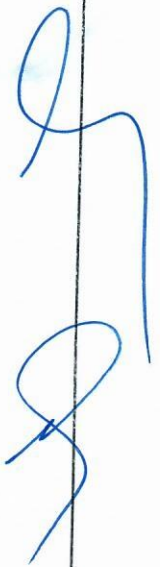
.....
Consociado 1
Nombres, apellidos y firma del Consociado 1
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

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

Importante

Las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Impko



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien a contratar.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Nota:

El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

ANEXO N° 7

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 001-2026-SBC/AS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO O COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ⁵ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁶ | EXPERIENCIA PROVENIENTE DE: | MONEDA | IMPORTE ⁷ | TIPO DE CAMBIO VENTA ⁸ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁹ |
|--------------|---------|---------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---|-----------------------------|--------|----------------------|-----------------------------------|--|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| ... | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

⁵ Se refiere a la fecha del perfeccionamiento del contrato (documento que lo contiene y orden de compra)

⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato sea previa a los diez años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS a la fecha del documento con el cual se acredita la experiencia.

⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.