

BASES INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



BASES INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021 PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PTSMV DE LAS UNIDADES DE LA 6ª BRIGADA DE SELVA PARA EL AF-2022.

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

En este contexto, se encuentran obligados a prestar su colaboración al OSCE y a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI, en todo momento según corresponda a sus competencias, a fin de comunicar presuntos casos de fraude, colusión y corrupción por parte de los funcionarios y servidores de la Entidad, así como los proveedores y demás actores que participan en el proceso de contratación.

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

La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones del Estado que sea requerida, prestar testimonio o absolución de posiciones que se requieran, entre otras formas de colaboración.

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

(ESTA SECCIÓN NO DEBE SER MODIFICADA EN NINGÚN EXTREMO, BAJO SANCIÓN DE NULIDAD)

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF.

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

1.2. CONVOCATORIA

Se realiza a través de su publicación en el SEACE de conformidad con lo señalado en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el calendario del procedimiento de selección, debiendo adjuntar las bases y resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se realiza conforme al artículo 55 del Reglamento. En el caso de un consorcio, basta que se registre uno (1) de sus integrantes.

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación “Guía para el registro de participantes electrónico” publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

- *No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten en forma física.*
- *Cuando exista divergencia entre lo indicado en el pliego de absolución de consultas y observaciones y la integración de bases, prevalece lo absuelto en el referido pliego; sin perjuicio, del deslinde de responsabilidades correspondiente.*

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO DEL PERU – 6a BRIGADA DE SELVA - UO 0808
 RUC N° : 20131369124
 Domicilio legal : Fuerte Militar “Vencedores del Cenepa” – Av. El Ejército s/n El Milagro – Utcubamba – Amazonas, para todos los efectos legales y administrativos del presente proceso de selección y la ejecución contractual.
 Teléfono: :
 Correo electrónico: : nac2019sexta@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de Adquisición de víveres para la cocción de alimentos para el PTSMV de las Unidades de la 6ª Brigada de Selva para el AF-2022.

ITEM / SUB ITEM	ARTICULOS	TOTAL CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
I.	VIVERES SECOS, ABARROTES, ENLATADOS Y OTROS		
1.1	Fideo Cabello de ángel	5,443	Kgrs
1.2	Leche evaporada entera x 400 gr.	32,657	Kgrs
1.3	Levadura seca (polvo)	1,089	Kgrs
1.4	Manteca vegetal	3,629	Kgrs
1.5	Sal yodada de cocina	4,717	Kgrs
1.6	Sémola de trigo	3,629	Kgrs
1.7	Te negro	726	Kgrs
1.8	Margarina con sal	1,037	Kgrs
1.9	Mermelada	1,555	Kgrs
1.10	Conserva de anchoveta entera en aceite de oliva, calidad A	20,755	Latas
1.11	Ají panca entero seco	1,089	Kgrs
1.12	Ajo entero calidad de primera (Molido)	1,089	Kgrs
1.13	Canela entera	109	Kgrs
1.14	Clavo de olor entero	145	Kgrs
1.15	Comino molido	1,089	Kgrs
1.16	Glutamato monosódico	145	Kgrs
1.17	Guindon	363	Kgrs
1.18	Hongo seco y laurel	145	Kgrs
1.19	Orégano seco entero	145	Kgrs
1.20	Palillo molido	1,089	Kgrs

1.21	Pasa negra	726	Kgrs
1.22	Pimienta molida negra	1,089	Kgrs
1.23	Salsa de tomate	726	Kgrs
1.24	Sillao oscuro	176	Ltrs
1.25	Esencia Vainilla	178	Ltrs
1.26	Vinagre de vino tinto	146	Ltrs
II.	PRODUCTOS CARNICOS		
2.1	Carne de Res con hueso refrigerado corte churrasco parrillero.	14,954	Kgrs
2.2	Carne de Pollo fresca entera eviscerada	19,936	Kgrs
2.3	Carne de cerdo fresco, corte brazuelo con hueso	14,954	Kgrs
III.	PESCADO FRESCO, VERDURAS, TUBERCULOS Y FRUTAS		
3.1	Pez Tilapia	14,954	Kgrs
3.2	Ají amarillo entero fresco	1,163	Kgrs
3.3	Apio	2,094	Kgrs
3.4	Alverja verde en vaina, categoría primera	2,326	Kgrs
3.5	Betarraga	2,326	Kgrs
3.6	Cebolla roja	3,489	Kgrs
3.7	Cebolla china	2,326	Kgrs
3.8	Choclo desgranado	2,326	Kgrs
3.9	Col china	2,558	Kgrs
3.10	Coliflor	2,558	Kgrs
3.11	Lechuga criolla	2,326	Kgrs
3.12	Nabo	1,395	Kgrs
3.13	Pepinillo (entero)	3,399	Kgrs
3.14	Pimiento rojo	1,628	Kgrs
3.15	Poro	2,326	Kgrs
3.16	Tomate	3,489	Kgrs
3.17	Zanahoria	2,326	Kgrs
3.18	Calabaza	2,326	Kgrs
3.19	Camote amarillo primera calidad	15,119	Kgrs
3.20	Papa huamantanga	9,304	Kgrs
3.21	Camote morado	16,282	Kgrs
3.22	Manzana Israel	13,956	Kgrs
3.23	Piña Gold	16,282	Kgrs
3.24	Plátano de seda	16,282	Kgrs

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 289-2021/6ª BRIG SVA/G-4/OEC, del 30 de noviembre del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Dos días calendarios para cada entrega, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ENTREGAS PERIODICAS SEGÚN DETALLE:

Importante para la Entidad

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

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

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar DIEZ CON 00/100 SOLES (S/. 10.00) en la oficina de tesorería de la ENTIDAD., ubicada en el fuerte vencedores del Cenepa, distrito del Milagro, Utcubamba, Amazonas.

1.11. BASE LEGAL

- LEY N° 31084, LEY DE PRESUPUESTO PARA EL SECTOR PUBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2021”.
- LEY N° 31085, LEY DEL EQUILIBRIO FINANCIERO DEL PRESUPUESTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2021”.
- LEY N° 31086, LEY DE ENDEUDAMIENTO DEL SECTOR PÚBLICO PARA EL AÑO FISCAL 2021”.
- LEY N° 30225 “LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO”.
- DECRETO LEGISLATIVO N° 1341 “DECRETO LEGISLATIVO QUE MODIFICA LA LEY N° 30225, LEY DE CONTRATACIONES”.
- DECRETO LEGISLATIVO N° 1444 “DECRETO LEGISLATIVO QUE MODIFICA LA LEY N° 30225, LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO”.
- DECRETO SUPREMO N° 344-2018-EF “REGLAMENTO DE LA LEY N° 30225, LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO”.

- LEY N° 27444 “LEY DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO GENERAL” Y MODIFICATORIAS.
- LEY N° 27806 “LEY DE TRANSPARENCIA Y DE ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA”, REGLAMENTO Y MODIFICATORIA.
- LEY N° 28015 “LEY DE FORMALIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA PEQUEÑA Y MICROEMPRESA”.
- DIRECTIVA N° 001-2019-OSCE/CD - BASES Y SOLICITUD DE EXPRESIÓN DE INTERÉS ESTÁNDAR PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE SELECCIÓN A CONVOCAR EN EL MARCO DE LA LEY N° 30225.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) Documentación adicional para acreditar las especificaciones técnicas:
- (1) Declaración Jurada de las características técnicas propias de los artículos que componen cada ITEM ofertado por el postor, señalando en cada uno de ellos la marca (en caso de ser productos procesados o industrializados), registro sanitario, peso neto, así como datos del productor, su procedencia (indicar país y lugar de origen), tiempo de vida útil y de almacenamiento del producto según su naturaleza, además indicar la cantidad y presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de las Bases, **debiendo tenerse en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal exacta de lo solicitado en las Bases**, por cuanto en algunos casos estas indican rangos o límites; razón por la cual se deberá precisar dicha información, debiendo el postor cumplir con todo lo solicitado en el Capítulo III especificaciones técnicas y requerimientos técnicos mínimos de las bases, caso contrario será descalificado.
 - (2) Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por SENASA a nombre del titular, el mismo que deberá coincidir con lo solicitado en las Especificaciones Técnicas de las Bases. la autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario es obligatoria para los productos no industrializados.
 - (3) Para el Sub ítem 3.1 requiere copia del registro sanitario SANIPES"
- f)

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor deba presentar algún otro documento, consignar en el siguiente literal:

- g) **[CONSIGNAR LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL QUE EL POSTOR DEBE PRESENTAR TALES COMO AUTORIZACIONES DEL PRODUCTO, FOLLETOS, INSTRUCTIVOS, CATÁLOGOS O SIMILARES⁴] para acreditar [DETALLAR QUÉ CARACTERÍSTICAS Y/O REQUISITOS FUNCIONALES ESPECÍFICOS DEL BIEN PREVISTOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEBEN SER ACREDITADAS POR EL POSTOR].**

La Entidad debe especificar con claridad qué aspecto de las características y/o requisitos funcionales serán acreditados con la documentación requerida. *En este literal no debe exigirse ningún documento vinculado a los requisitos de calificación del postor, tales como: i) capacidad legal, ii) capacidad técnica y profesional: experiencia del personal clave y iii) experiencia del postor. Tampoco se puede incluir documentos referidos a cualquier tipo de equipamiento, infraestructura, calificaciones y experiencia del personal en general.*

Además, no debe requerirse declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de Especificaciones Técnicas y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

Cuando excepcionalmente la Entidad requiera la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente: (i) los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra; (ii) la metodología que se utilizará; (iii) los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar; (iv) el número de muestras solicitadas por cada producto; (v) el órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; y (vi) dirección, lugar exacto y horario⁵ para la presentación de muestras.

⁴ Por ejemplo, en el caso de medicamentos aquellas autorizaciones relacionadas al producto, como el Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario del producto, el Certificado de Análisis, entre otros.

⁵ Las muestras se presentan el mismo día programado en el calendario para la presentación de ofertas. Al consignar el horario debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a 8 (ocho) horas.

No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

- h) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁶
- i) 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)**
- j) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

Importante

El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Importante para la Entidad

- ***En caso el comité de selección considere evaluar otros factores además del precio, incluir el siguiente literal:***
 - a) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
 - *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
 - b) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la*

⁶ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).

- *En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente literal:*

Ítem N° [...]

- c) *Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).*

Incorporar a las bases o eliminar según corresponda

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. 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.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de*

⁷ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente se puede considerar otro tipo de documentación a ser presentada para el perfeccionamiento del contrato, consignar el siguiente literal:

- j) [DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL CONVOCADO REQUERIR LA PRESENTACIÓN DE OTROS DOCUMENTOS, SEGÚN CORRESPONDA].

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Contrataciones de la 6ª Brigada de Selva, ubicada en el Fuerte Vencedores del Cenepa, Distrito del Milagro, Utcubamba Amazonas.

2.5. FORMA DE PAGO

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

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensual), previa recepción de los bienes e informe de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas.

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

- Acta de Recepción y Conformidad, emitida por el Comité de Recepción y Conformidad de bienes.
- Factura original y 01 copia.
- Guía de remisión original y 01 copia
- Informe del funcionario responsable del Almacén de Clase I, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Contrataciones ubicada en el Fuerte Vencedores del Cenepa, Distrito del Milagro, Utcubamba Amazonas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"
"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LP CLASICA

I. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

Adquisición del suministro de alimentos y bebidas para el consumo humano para el personal de Tropa de las Unidades y Pequeñas Unidades de la 6ª Brigada de Selva.

II. FINALIDAD

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con alimentos y bebidas para el consumo del Personal de Tropa que cumple con el Servicio Militar Voluntario en las Unidades de la 6ª Brigada de Selva.

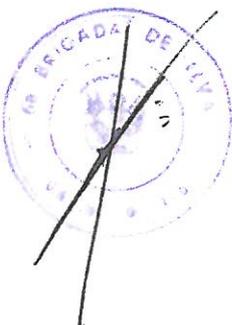
III. OBJETO DE LA CONTRATACION:

Adquisición del suministro de alimentos y bebidas para garantizar el consumo de los efectivos de tropa SMV de la 6ª Brig Sva, por un periodo aproximado de Diez (10) meses del AF-2022.

IV. REQUERIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El presente proceso consta de Tres (03) ítems, representando cada uno un paquete conformado por varios sub ítems. Los bienes deberán ser alimentos frescos y secos a granel y envasados, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación deberá estar acorde a lo solicitado en las Bases Administrativas, de acuerdo a los requerimientos y a las Especificaciones Técnicas que se detallan a continuación:

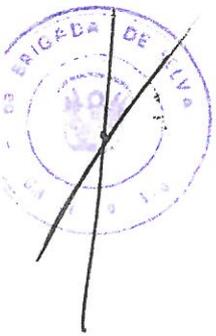
ITEM / SUB ITEM	ARTICULOS	TOTAL CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA
I.	VIVERES SECOS, ABARROTES, ENLATADOS Y OTROS		
1,1	Fideo cabello de ángel	5.443	Kgrs
1,2	Leche evaporada entera x 400 gr.	32.657	Kgrs
1,3	Levadura seca (Polvo)	1.089	Kgrs
1,4	Manteca vegetal	3.629	Kgrs
1,5	Sal yodada de cocina	4.717	Kgrs
1,6	Semola de trigo	3.629	Kgrs
1,7	Te negro	726	Kgrs
1,8	Margarina con sal	1.037	Kgrs
1,9	Mermelada	1.555	Kgrs
1,10	Conserva de anchoveta entera en aceite de oliva, calidad A	20.755	Latas
1,11	Aji panca entero seco	1.089	Kgrs



"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

1,12	Ajo entero calidad de primera (Molido)	1.089	Kgrs
1,13	Canela entera	109	Kgrs
1,14	Clavo de olor entero	145	Kgrs
1,15	Comino molido	1.089	Kgrs
1,16	Glutamato monosodico	145	Kgrs
1,17	Guindon	363	Kgrs
1,18	Hongo seco y laurel	145	Kgrs
1,19	Orégano seco entero	145	Kgrs
1,20	Palillo molido	1.089	Kgrs
1,21	Pasa negra	726	Kgrs
1,22	Pimienta molida negra	1.089	Kgrs
1,23	Salsa de tomate	726	Kgrs
1,24	Sillao oscuro	176	Ltrs
1,25	Esencia Vainilla	178	Ltrs
1,26	Vinagre de vino tinto	146	Ltrs
II. PRODUCTOS CARNICOS			
2,1	Carne de res con hueso refrigerado corte churrasco parillero.	14.954	Kgrs
2,2	Carne de Pollo fresca entera eviscerada	19.936	Kgrs
2,3	Carne de cerdo fresco, corte brazuelo con hueso	14.954	Kgrs
III. PESCADO FRESCO, VERDURAS, TUBERCULOS Y FRUTAS			
3,1	Pez Tilapia	14.954	KGRS
3,2	Aji amarillo entero fresco	1.163	Kgrs
3,3	Apio	2.094	Kgrs
3,4	Alverja verde en vaina, categoria primera	2.326	Kgrs
3,5	Betarraga	2.326	Kgrs
3,6	Cebolla roja	3.489	Kgrs
3,7	Cebolla china	2.326	Kgrs
3,8	Choclo desgranado	2.326	Kgrs
3,9	Col china	2.558	Kgrs
3,10	Coliflor	2.558	Kgrs
3,11	Lechuga criolla	2.326	Kgrs
3,12	Nabo	1.395	Kgrs
3,13	Pepinillo (Entero)	2.326	Kgrs
3,14	Pimiento rojo	1.628	Kgrs
3,15	Poro	2.326	Kgrs
3,16	Tomate	3.489	Kgrs
3,17	Zanahoria	2.326	Kgrs
3,18	Calabaza	2.326	Kgrs
3,19	Camote amarillo, calidad primera	15.119	Kgrs
3,20	Papa huamantanga	9.304	Kgrs





"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

3,21	Camote morado	16.282	Kgrs
3,22	Manzana Israel	13.956	Kgrs
3,23	Piña Gold	16.282	Kgrs
3,24	Platano de seda	16.282	Kgrs
TOTAL ALIMENTOS Y BEBIDAS			

ITEM N° 1 VIVERES SECOS, ABARROTOS, ENLATADOS Y OTROS

1.1 FIDEO CABELLO DE ANGEL

Descripción: Elaborados a base de harina de trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos, obtenido del amasado y moldeado, extrusión y corte de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos, libre de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación: Bolsa por 10 kg. (Largos) y 05 kg. (Cortos),

Empaque: Bolsa de polietileno que protege al producto de agentes extraños, humedad y contaminación.

Características físico-químicas:

- humedad: máximo 14 %.
- acidez: máximo 0,46 %

Requisitos sensoriales:

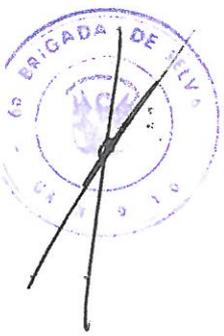
Color característico, sabor y olor característico al producto, libre de sabores y olores Indeseables como agrio, amargo y rancio.

Vida útil: Mínimo 12 meses

Seguridad: Presentar en la oferta registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante, Vigente.

Rotulado: De acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014)

Ref.: NTP 206.010.2016



1.2 LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 g.

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

Presentación: Caja por 24 latas de 400 gramos.

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

Secundario: Caja de cartón que contiene 24 latas.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

Características físico-químicas y organolépticas:

- proteínas (sng): mín. 34,0 %
- materia grasas: mín. 7,50 %
- sólidos totales: mín. 25,00 %
- color: de blanco a crema característico
- sabor: agradable, ligeramente dulce

Vida útil: Mínimo 09 meses

Seguridad: Presentar en la oferta registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante, vigente

Rotulado: Del envase primario, de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014).

Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

Estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

Ref.: NTP 202.002 2007 / ad 1:2010, ds 007 2017 ag.

1.3 LEVADURA SECA (POLVO)

Descripción: Levadura en seca instantánea, para panificación, deberá presentarse en polvo granuloso libre de materias extrañas, manchas y hongos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exento de rancidez y gases, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

Presentación: Paquete de 500 gramos.

Características físico-químicas:

- humedad: 10 % máximo
- cenizas: 5% máximo
- acidez (ml sol. 1 n na oh/100 g.): 20% máximo

Empaque: Material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El empaque deberá indicar de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), la fecha de vencimiento de producto y nombre de productor o fabricante, dirección del productor o fabricante, ingredientes y forma de almacenamiento.

Vida útil: Mínimo 24 meses

Seguridad: No requiere Registro Sanitario, ni validación técnica del plan HACCP si son nacionales y si es importado presentar documento que autoriza DIGESA para su comercialización en el país.

Ref.: NTP 209.180:1981.

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

1.4 MANTECA VEGETAL

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

Presentación: Cajas por 10 kg.

Características físico-químicas:

- Acidez: máx. 0.35% (Exp. como ac. oleico)
- Pto. Fusión: 47°C máximo
- Humedad: máx. 0,2 %
- Rancidez: negativa (-)

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

Vida útil: Mínimo 12 meses

Seguridad: Presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante. vigente

Rotulado: De acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014)

1.5 SAL YODADA DE COCINA

Descripción: Es la sal yodada y fluorada para el consume humano, de cristales ligeramente gruesos, homogéneo, de aspecto limpio, libre de sustancias extrañas visibles, seco sin presencia de exudación.

Presentación: En bolsa de 01 kg

Vida útil: Mínimo 12 meses

Empaque: **Primario:** Bolsa de polietileno por 1 kilo,
Secundario: Saco de polipropileno x 24 unidades.

Características físico-químicas:

- humedad: máx. 0,5 %
- pureza: mín. 99,1 %
- yodo: 30 - 40 ppm ó mg/kg. Sal
- flúor: 200 - 250 ppm
- aspecto: granulado uniforme
- color: blanco característico
- olor: característico

El rotulado: De acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del productor), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

Seguridad: Presentar registro sanitario vigente.

Ref.: NTP 209.015:2006

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

1.6 SEMOLA DE TRIGO

Descripción: Producto elaborado obtenido del cereal trigo duro (*Triticum durum*), granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. De granos limpios, sanos, libres de parásitos y excreta de animales.

Características físico-químicas:

- humedad: máx. 15,0 %
- cenizas: max 1.0 %

Presentación: Sacos de tocuyo, polialgodon y/o papel kraff por 25 kg.

Vida útil: Mínimo 06 meses

Empaque: Material de tela tejida (tocuyo)y/o papel, resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado obligatoriamente de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014) deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Seguridad: Presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA certificado de calidad del fabricante vigente.

Ref.: NTP 205.032.2015

1.7 TE NEGRO

Descripción: Es el producto que comprende las hojas y brotes que constan de yema, hojas, tallos que los conectan y pelos, porciones todas juntas o separadas más o menos tiernas de la planta especie *camelia sinensis* (linnaeus o kuntze) o *thea sinensis*, que han sido sometidas a procesos para asegurar su conservación prolongada y satisfacer los diferentes gustos de los consumidores. también serán considerados como té, los extractos solubles en agua, íntegros o descafeinados, de las mismas porciones de la planta mencionada.

Presentación: Bolsa x 5 kilos

Tipo: Te negro puro seco, sin contaminaciones, adulteraciones, ni aditivos, ni sustracciones de sus componentes químicos naturales con excepción del agua y de productos volátiles que se pueden perder durante el secado durante el procesado.

Requisitos químicos para el Te:

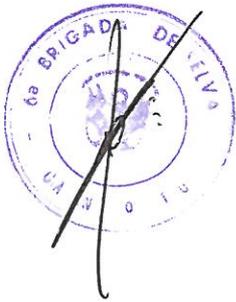
- humedad por arrastre con tolueno, 7 % máximo
- Cenizas totales a 500°C, 6 % máximo.

Vida útil: Mínimo 24 meses.

Empaque: bolsa de polietileno de alta densidad que protege al producto de agentes extraños, humedad y contaminación.

Rotulado: De acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014)

Seguridad: Solicitar Registro sanitario o autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario





"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

Ref.: NTP 209.040 1974 (REVISADO 2015)

1.8 MARGARINA CON SAL

Descripción: producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, 100% vegetal, enriquecido con vitaminas a y d., con sal.

Presentación: Envase primario por 2 Kgrs., secundario cajas de cartón de 10 Kgrs.

Características físico-químicas:

- cloruro de sodio (NaCl): mínimo 0.25% del peso del producto final
- contener un mínimo de 75% de grasas, sobre el peso del producto terminado.
- acidez libre menor de 0.35% expresada como ácido oleico.
- Olor y sabor característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

Vida útil: Mínimo 06 meses

Empaque: Primario bolsa de polietileno, secundario caja de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, estando el producto protegido de agentes contaminantes externos como el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque está cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

Rotulado: De acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto.

Seguridad: Presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente.

1.9 MERMELADA

Descripción: Producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, color brillante, claro y transparente, sabor característico al de color la fruta de la que proviene, libre de sabor y aroma extraño.

Presentación: Balde de 5 kg (50%) y frasco de 1 KG (50%)

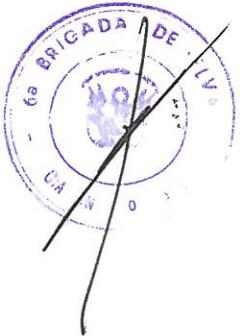
Requisitos físicos – químicos: Solidos solubles % mínimo 65 ph : 3,0 – 3,8

Sabores: Fresa, tuti fruti, naranja, piña, maracuyá.

Vida útil: Mínimo 12 meses

Rotulado: De acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014)

Seguridad: Presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"
"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

1.10 CONSERVA DE ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE DE OLIVA CALIDAD A

Denominación del bien: ANCHOVETA ENTERA EN ACEITE DE OLIVA

Unidad de medida: LATA

Descripción: Es un producto enlatado, elaborado a partir de Anchoveta fresca entera, corte tipo tubo sin cabeza y sin vísceras, envasada con aceite de oliva, cocida; sellado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente.

Características físicas y organolépticas:

- Apariencia del pescado: Troncos con piel brillante e íntegra.
- Apariencia del líquido de cobertura: Amarillo claro, transparente.
- Olor Característico a pescado cocido, libre de olores extraños.
- Sabor Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
- Textura Suave a medianamente firme.

Información nutricional:

Cada 100 g de alimento debe contener como mínimo:

- Proteína: 15,0 - 21,0 g
- Grasa: 12,0 - 25,0 g
- Cenizas: 2,5 - 3,5 g
- Valor calórico: 168,0 - 309,0 Kcal

* Niveles superiores en contenido de Proteínas, Grasas y Valor Calórico serán considerados conformes.

vida útil: Vida útil aproximada: 04 años, almacenada a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol.

Envase: El producto Anchoveta en Aceite de Oliva deberá ser envasado cumpliendo con lo establecido en el Art. 99° de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

Empaque: De hojalata en caja de cartón corrugado:

Tipo de envase	Peso neto (grs)
¼ Club (125 grs)	125 (grs.)

Rotulado: Los envases deberán llevar rotulado/etiquetado, en forma destacada, lo indicado en la Norma Metrológica Peruana "NMP 001.1995 Productos Envasados. Rotulado", en el Art. 150° del Título XII "Del Etiquetado o Rotulado" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE), y el número de **Registro sanitario SANIPES**.

Transporte: Deben cumplir con lo establecido en los Artículos 31°, 36°, y 37° del Título IV "Del Almacenamiento y Transporte" de la "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas" (D.S. N° 040-2001-PE).

Seguridad: Adjuntar certificado de calidad

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisanmanta karun"

1.11 AJI PANCA ENTERO SECO

Descripción: Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

Características: De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.

- El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.
- La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%,
- Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.
- El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.
- El producto debe haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

Presentación: A granel, en bolsas u otro material de primer uso, resistentes, de hasta cinco (5) Kg.

Vida útil: 6 meses

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

Seguridad: Solicitar autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente si es de un tercero, presentar carta de autorización.

1.12 AJO ENTERO CALIDAD DE PRIMERA (MOLIDO)

Descripción: Producto elaborado de ajos frescos de máxima Calidad, con todo su aroma y genuino sabor listo para ser usado.

Presentación: Bolsas de polietileno de 01 Kgrs.

Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.

Seguridad: Solicitar Registro sanitario vigente.

1.13 CANELA ENTERA:

Descripción: El árbol de la canela, conocido como canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum J. Presl) es un árbol de hoja perenne, de 10 a 15 metros de altura, procedente de Sri Lanka. Se aprovecha como especia su corteza interna, que se obtiene pelando y frotando las ramas.

Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 01 kgrs.

Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (6) meses.

Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante cascada en forma tubos cilíndricos de acuerdo al registro sanitario vigente.

Seguridad: Solicitar Registro Sanitario vigente

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

1.14 CLAVO DE OLOR ENTERO:

- Descripción:** El árbol del clavo o clavero es un árbol de la familia Myrtaceae, nativo de Indonesia. Sus botones secos se denominan clavos de olor o girofles y se usan como especia en las cocinas de todo el mundo. Su nombre deriva de la palabra clavo, ya que la forma del botón floral guarda un gran parecido con ellos.
- Color:** Rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas cafés. Olor: aroma fuerte y refrescante en el ambiente. Sabor: agudo, penetrante, incisivo. recio, algo amargo, picante y un poco caliente.
- Presentación:** Envasado en bolsa de polietileno de 01 kgrs.
- Vida Útil:** Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (6) meses.
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario vigente
- Ref.:** NTP 209.127.1976

1.15 COMINO MOLIDO:

- Descripción:** El comino es una planta herbácea que pertenece a la familia Apiaceae, de la cual se extraen unas semillas aromáticas que son las que utilizamos como especia. En cuanto a su apariencia, las semillas de comino son más pequeñas que los granos de arroz, tienen un color café y una textura similar a la paja, se puede encontrar tanto molido como en grano. Su sabor es amargo y su olor fuerte y dulzón. De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.
- Vida Útil:** Fecha de vencimiento mínimo seis meses.
- Presentación:** Envasado en bolsa de polietileno de 01 kgrs.
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario

1.16 GLUTAMATO MONOSODICO:

- Descripción:** Producto peruano, cuya materia prima principal para su elaboración es la melaza de caña de azúcar.
- presentación:** Sobres herméticamente cerrados. De ½ kg y 1 kg
- Tipo:** Nacional, granulado
- Calidad:** De primera gránulos blancos, libres de impurezas.
- Vida Útil:** Fecha de vencimiento mínimo seis meses.

1.17 GUINDON

- Descripción:** Producto Peruano, es la ciruela pasa también conocida como "guindón" es una ciruela deshidratada. Forma parte de los frutos secos.
- Presentación:** Envasado en bolsas de polietileno de 250 y 500 grs.
- Tipo:** Deshidratado,
- Calidad:** De 1ra, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños.

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de tres (3) meses.
Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

1.18 HONGO SECO Y LAUREL:

Descripción: Producto obtenido de la desecación del laurel (50%) y el hongo comestible (50%), de características sensoriales muy características y apreciadas en la comida peruana, de olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

Denominación del Producto: HONGOS Y LAUREL

Porcentaje de humedad: < 12%

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno de 250 y 500 grs.
Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de tres (3) meses.
Seguridad: Solicitar Registro Sanitario

1.19 OREGANO SECO ENTERO

Descripción: Producto Peruano, Planta aromática de tallos vellosos, hojas pequeñas y ovaladas, flores rosadas o malvas, agrupadas en espiga y fruto seco y globoso. Son las hojas de esta planta las que se utilizan como condimento tanto secas como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.

Tipo: A granel entero.

Calidad: Seleccionado, olor y sabor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños.

Presentación: Envasados en bolsa de polietileno de 250, 500 grs y/o 01 Kgr..

Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de Seis (06) meses.

Seguridad: Solicitar Autorización sanitaria de establecimiento de procesamiento primario", si es de un tercero presentar la carta de autorización.

1.20 PALILLO MOLIDO

Descripción: Especia molida de color naranja intenso. Suele utilizarse en reemplazo del azafrán para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente. Se extrae de la raíz de la planta llamada Cúrcuma longa De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno de 250 y 500 grs.

Vida Útil: Debe contar con fecha de vencimiento mínimo de Seis (06) meses

Seguridad: Solicitar Registro Sanitario.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"
"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

1.21 PASA NEGRA

- Descripción:** Producto Peruano, es una fruta seca obtenida del proceso de secado de una uva, con el objetivo de disminuir su humedad para lograr así su conservación por un periodo.
- Presentación:** Bolsas de polietileno o cartón, de 250, 500 grs y/o 01 Kgr.
- Tipo:** Deshidratado, sin pepas Calidad: de 1ra
- Características:** Tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños.
- Vida Útil:** Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (6) meses
- Seguridad:** Registro sanitario

1.22 PIMIENTA MOLIDA NEGRA

- Descripción:** Procede del arbusto Piper nigrum L., perteneciente a la familia de las Piperáceas, del que se comercializan sus frutos aromáticos que también reciben el nombre de pimienta. de olor característico, libre de mohos, en envase que los protejan del medio ambiente, conserven su olor y sabor característico.
La conservación para consumo individual se realiza guardando los granos, enteros o molidos, en sobres, cerrados herméticamente y alejados de fuentes de olor, humedad o calor excesivo, manteniendo así sus propiedades intactas durante años.
- Presentación:** Envasado en bolsas de polietileno de 250 y 500 grs.
- Vida Útil:** Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (6) meses
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario

1.23 SALSA DE TOMATE

- Descripción:** Producto Peruano, de pulpa concentrada de tomate envasada de color rojo y sabor característico, debe estar en buen estado.
- Presentación:** En potes o sachets de 250, 500 y 1000 grs..
- Vida Útil:** Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario

1.24 SILLAO OSCURO:

- Descripción:** La salsa de soya o salsa de soja, también es conocida como **sillao** (cantonés: 豉油 [si6 yau4]) y como shoyu en japonés, es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos *Aspergillus oryzae* o *Aspergillus sojae*, Presentación en envases de plástico que lo protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento.
- Presentación:** En botella pet de un litro y ½ litro.
- Vida Útil:** Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario



"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"
"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

1.25 ESENCIA VAINILLA

- Descripción:** Denominada también esencia de vainilla. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla. Es un endulzante sin calorías.
- Presentación:** Botellas por 1 litro
- Rotulado:** La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.
- Transporte:** Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.
- Vida Útil:** Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario

1.26 VINAGRE DE VINO TINTO

- Descripción:** (Del latín «vinum acre», «vino agrio») es un líquido miscible en agua, con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del alcohol, como la de vino y manzana (mediante las bacterias *Micoderma acetil*), Presentación en envases de plástico que lo protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento.
- Presentación:** En botella pet de un litro y de ½ lt.
- Vida Útil:** Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses
- Seguridad:** Solicitar Registro Sanitario

ITEM II. PRODUCTOS CARNICOS

2.1 CARNE DE RES CON HUESO REFRIGERADO CORTE CHURRASCO PARRILLERO.

- Descripción:** Carne de vacuno con hueso refrigerado-corte churrasco parrillero de primera, no mayor a tres años, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado, mínima cobertura de grasa, de óptima madurez, textura, firmeza y color del músculo.
- Presentación:** Carcasa o carne de musculo completo por kilos
- Características:** La carne deberá tener buenas características de conformidad y acabado manteniendo sus propiedades organolépticas, con un pH no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación. La carne de vacuno destinada para el consumo humano, deberá proceder de camales autorizados por el SENASA, a fin de declararla apta para su consumo. El internamiento de la carne deberá ser con la CONSTANCIA DE



"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

La carcasa deberá identificar su condición y calidad sanitaria (clasificación), debiendo certificar la inspección sanitaria del camal es decir su procedencia, así como señalar su fecha de faenamiento, peso neto y peso bruto.

- Empaque:** Bolsas de polietileno cerradas.
- Rotulado:** Identificación de la carcasa, lugar y fecha de faenamiento y peso neto
- Vida útil:** Tres (03) días en refrigeración.
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, DS N° 004-2011 – AG – FAENAMIENTO
- Transporte:** Transportado a -5° c. o menos. El transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jivas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte "requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos" aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.
- Ref.:** NTP. 201.018:2001, NTP. 201.055:2008.
- Otros:** El postor deberá presentar en la oferta copia de la carta o constancia que demuestre el vínculo comercial con los centros de faenamiento autorizados por SENASA.

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Res:

Superficie brillante y húmeda, color rojo subido, firme al tacto, olor característico, grasa blanca o ligeramente amarillenta	Superficie pegajosa, color oscuro, verdoso; blando al tacto, olor ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.2 CARNE DE POLLO FRESCA ENTERA EVISCERADA

- Descripción:** Pollo Fresco, entero, sin vísceras, menudencias, patas ni cabezas, con no más de 12 horas de beneficiado, debe tener buenas características de mantenimiento y organolépticas y en buen estado de conservación.
- Presentación:** Su peso Neto debe ser de 1,800 – 2.500. Kg.
- Características:** El pollo no deberá presentar magulladuras, ni laceraciones en la piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos. La parte externa deberá ser de color amarillo, apariencia brillante y la parte interna de color rojo claro, de textura firme al tacto, con un olor característico a ave fresca. La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centros de beneficio autorizados por la autoridad competente.
- Empaque:** Bolsas de polietileno cerradas

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

- Rotulado:** Tipo de corte, marca de ser el caso, condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento y peso neto.
- Vida útil:** Tres (03) días en refrigeración
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos DS N° 004-2011 – AG – FAENAMIENTO
- Transporte:** Transportado a -5° c. o menos. El transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte "requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos" aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.
- Ref.:** NTP. 201.018:2001, NTP. 201.055:2008.
- Otros:** El postor deberá presentar en la oferta copia de la carta o constancia que demuestre el vínculo comercial con los centros de faenamiento autorizados por SENASA.

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Pollo:

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor característico. | Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2.3 CARNE DE CERDO FRESCO CORTE BRAZUELO CON HUESO

- Descripción:** Carne de Cerdo fresca, de reciente beneficio no mayor a 12 horas de beneficiado, de primera calidad carcasa de porcinos sin patas ni cabeza de machos castrados oportunamente o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad.
- Presentación:** Carcasa o carne de musculo completo por kilos
- Características:** La conformación de la carcasa deberá tener abundante masa muscular en la pierna, el brazuelo y el lomo; cuya grasa deberá ser de color blanco y de consistencia firme, con un espesor de grasa dorsal como máx. 30 mm. (Medida a la altura de la última costilla, a 5 cm. de la línea dorsal y en forma paralela a esta).
La carne de cerdo, deberá proceder de camales autorizados por el SENASA, a fin de declararla apta para su consumo.
El internamiento de la carne deberá ser con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.
- Empaque:** Bolsas de polietileno cerradas
- Rotulado:** Identificación de la carcasa, lugar y fecha de faenamiento y peso neto.
- Vida útil:** Tres (03) días en refrigeración
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos DS N°004-2011 – AG – faenamiento.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

Transporte: Transportado a -5° c. o menos. El transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jivas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte "requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos" aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

Ref.: NTP. 201.003:2012 Y NTP 201.003:2012/CT 1:2018.

Otros: El postor deberá presentar en la oferta copia de la carta o constancia que demuestre el vínculo comercial con los centros de faenamiento autorizados por SENASA.

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Cerdo:

Superficie brillante y húmeda, color rosado subido, firme al tacto, olor característico ó masa muscular sin presencia de granulaciones (quistes).

Superficie pegajosa. Color oscuro y viso verdoso, blanda al tacto, olor ofensivo ó masa muscular con quistes o larvas.

ITEM N° III. PESCADO FRESCO, VERDURAS, TUBERCULOS Y FRUTAS

03.01 PEZ TILAPIA

Descripción: Pescado entero en estado fresco, limpio eviscerado, de conformación optima, en buen estado, olor característico de la especie, cuya superficie deberá ser brillante, firme y elástica, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales; cubierta de mucus limpio y transparente, cuyas escamas deberán estar adheridas firmemente a la piel; los ojos convexos y brillantes, los opérculos resistentes a la apertura y las branquias rojas y brillantes.

Presentación: El pescado deberá tener un peso de 0.500 a 1.500 Kls,

Características: Deberá estar preservado en hielo y mantenerlo en frío en todas las etapas hasta su expedición final, la temperatura del pescado en ningún caso deberá exceder de 5° C en el centro.

Vida útil: Tres (03) días en refrigeración

Transporte: Debe ser en jivas fácilmente higienizables que protejan al producto de daños mecánicos, pérdidas, desecación y oxidación excesiva.

Seguridad: Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia del bien, emitido por el lugar de expendio (productor, mercado, mayorista u otro según corresponda) a nombre del postor.

Ref.: NTP 041.001, NTP 041.005.

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

Requisitos de calidad Sanitaria de Productos Hidrobiológicos Frescos:

<p>Pescados Ojos prominentes y brillantes, agallas rojas y húmedas, escamas firmemente adheridas; carne suave al tacto, olor característico marino.</p>	<p>Ojos hundidos, opacos, agallas pálidas, verdosas o grises; escamas se desprenden fácilmente; carne friable, olor ácido u ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

03.02 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO

Descripción: Ají fresco, de longitud entre 10 a 12 cm enteros y sanos, variedad 1ra calidad, libre de hongos mohos ni inicios de putrefacción maltrato o descomposición.

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

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

3.3 APIO

Descripción: Planta hortícola de tallo jugoso, grueso, lampiño, surcado y ramoso, hojas largas y hendidas. Buen estado de madurez, limpia, fresca, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, gusanos o parásitos y libres de pudrición, sequedad, quemadura o marchitez.

Presentación: Al peso por atados.

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

**“Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia”**

“Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun”

3.4 ARVERJA VERDE EN VAINA CATEGORIA DE PRIMERA

- Descripción:** Las vainas deben tener granos grandes de color verde claro con cáscara, humedad de granos de 65 a 75 %, no dañadas, sin signos de podredumbre, procedente de cosechas de 4 a 6 días como mínimo, de variedades diversas.
- Presentación:** Al peso, según cantidades requeridas.
- Empaque:** Debe internarse en envolturas de malla adecuadas para facilitar su transporte.
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.
- UU/MM:** Kg

3.5 BETERRAGA

- Descripción:** Producto de procedencia nacional, de diversas variedades, raíces redondas, sin hojas, color rojo intenso, libre de impurezas, sin ataque de plagas y enfermedades, fresca, limpios y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, la calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.
Peso de 120 – 150 gr cada raíz
- Empaque:** Debe ser en envoltura de mallas adecuadas para facilitar su transporte
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.
- UU/MM:** Kg

3.6 CEBOLLA ROJA

- Descripción:** Hortaliza de tipo bulbo, de piel roja púrpura y una carne blanca con matices rojizos. Buen estado de madurez, limpia, seca, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, hongos o parásitos y libres de pudrición.
Tipo: cebolla de cabeza roja
- Empaque:** Debe ser en envoltura de mallas adecuadas para facilitar su transporte
- Seguridad:** Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.
- UU/MM:** Kg

03.07 CEBOLLA CHINA

- Descripción:** *Allium schoenoprasum*, conocido comúnmente como cebollino, cebolleta, cebollín, cebolla de verdeo, cebolla china o aun por su

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

nombre francés ciboulette, es una hierba de la familia de las aliáceas, de la que se utilizan sobre todo las hojas picadas como hierba aromática.

Características: -Bulbos medianos de primera calidad debidamente seleccionada.
-Limpios, frescos, enteros y sanos.
-Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
-Sin indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.

Empaque: En saco de yute, o polietilenos limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.08 CHOCLO DESGRANADO

Descripción: Es un cereal muy energético y nutritivo gracias a los hidratos de carbono y las proteínas que tiene.

Características: Fresco de grano grande, tierno, limpio sin insectos. de procedencia Zea mays.

Empaque: En bolsas de polietileno limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo,

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.09 COLCHINA

Descripción: Las coles chinas pertenecen a la familia de las Brassicas, la misma que la del repollo, brócoli o coliflor. Es una hortaliza muy consumida en el Extremo Oriente

Características: Grado de calidad: Calidad de primera
Calibre: B más de 23 a 31 cm. de diámetro y más de 1500 a 3000 gramos.
Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

Empaque: No debe tener residuos de productos químicos.
Debe ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.



**“Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia”**

“Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun”

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.10 COLIFLOR

Descripción: ES una verdura muy beneficiosa para prevenir enfermedades del corazón como la hipertensión o la regulación del colesterol, y de los huesos como la osteoporosis. Contienen fósforo, calcio, ácido fólico y vitaminas como la C, B, A. Su gran contenido en fibra también ayuda a tener una mejor digestión.

Características: -Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.
-Color verde - rojo fresco, limpio y sano.
-Sin piojos ni picadas de insectos.
-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
-No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

Empaque: Debe ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

Ref.: NTP.011.114, NTP.011.108, NTP.001.102, NTP. 001.003

UU/MM: Kg

03.11 LECHUGA CRIOLLA

Descripción: Criolla o gallega: es la lechuga típica argentina, la que más se consume, y se caracteriza por tener hojas de bordes lisos, las nervaduras más marcadas y empolladuras en los costados de las hojas, que la hace más crujiente que otras.

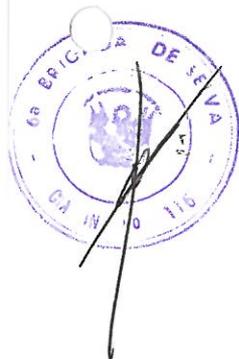
Características: -Producto nacional de primera calidad.
-Tamaño promedio de diámetro de 25 a30 cm.
-Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
-No debe tener residuos de productos químicos.

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.12 NABO





**“Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia”**

“Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun”

Descripción: El nabo (Brassica rapa rapa), también llamado berza, colza, naba, raba, rábano blanco, es una planta comestible cultivada principalmente en climas templados.

Características: Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.

-Color blanco fresco, limpio y sano.

-Sin piojos ni picaduras de insectos.

-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

-No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.13 PEPINILLO (ENTERO)

Descripción: El pepinillo es un pepino que suelen ser comercializados al natural o en conserva. En cualquier caso, son frecuentemente servidos como una guarnición de otros platos o como una tapa o aperitivo

Características: -Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.

-Color verde, fresco, limpio y sano.

-Sin piojos ni picaduras de insectos.

-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

-No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

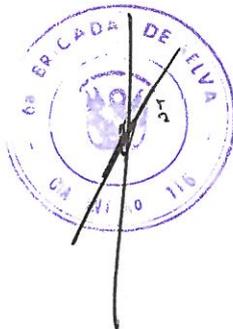
Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.14 PIMIENTO ROJO

Descripción: Capsicum annum, comúnmente pimiento, chile, ají dulce, pimentón o morrón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia Solanaceae

Características: -Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.





**“Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia”**

“Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun”

- Color verde-rojo, fresco, limpio y sano.
- Sin piojos ni picaduras de insectos.
- Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
- No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),

Empaque: En saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.15 PORO

Descripción: Allium ampeloprasum variedad porrum, el puerro, porro, ajo porro, ajo puerro, ajoporro, poro o cebolla larga, es una de las variedades cultivadas de la especie Allium ampeloprasum. Como la cebolla y el ajo, esta planta pertenece a la familia de las Amaryllidaceae.

características: Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada.
-Las hojas deben tener de 25 a30 cm de tamaño.
-Color verde fresco, limpio y sano.
-Sin piojos ni picadas de insectos.
-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

Empaque: Las hiervas como el apio, poro y otros deben transportarse en saco de yute, o polietileno limpio que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

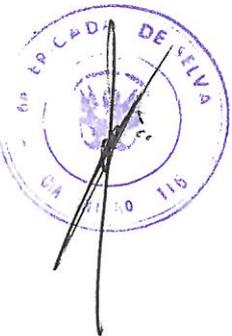
Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.16 TOMATE

Descripción: El tomate o jitomate es el fruto de la planta Solanum lycopersicum, el cual tiene importancia culinaria y es utilizado como verdura. Está considerado una hortaliza

Características: - Grado de calidad: Categoría Extra
- Calibre: 7 mayor de 57 y menor o igual 67 mm. de diámetro.
- Producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano de la variedad italiano.



**“Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia”**

“Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun”

- No debe tener residuos de productos químicos.
- No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.

Empaque: En cajones, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.17 ZANAHORIA

Descripción: *Daucus carota* subespecie *sativus*, llamada popularmente zanahoria, es la forma domesticada de la zanahoria silvestre, especie de la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas, y considerada la más importante y de mayor consumo dentro de esta familia. Es oriunda de Europa y Asia sudoccidental.

Características: -Producto nacional de primera calidad.
-Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.
-Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
-Presentación debe ser grande y uniforme.
-Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.

Empaque: En saco de yute, o polietilenos limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.18 CALABAZA

Descripción: La **calabaza** es el fruto de la calabacera, pertenece a una familia bien conocida en nuestras cocinas, las cucurbitáceas. Es pariente, por tanto, del calabacín, el pepino, la sandía o el melón, plantas trepadoras o rastreras de las que existen más de 800 variedades en todo el mundo.

Características: -Grado de calidad: Calidad de primera.
-De peso mínimo de 1 kilo, de color amarillo intenso, producto completamente sano.
Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin signos de putrefacción o maltrato.

Empaque: En saco de yute, o polietilenos limpios, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el



**“Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia”**

“Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun”
calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.
UU/MM: Kg

03.19 CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA

Descripción: Este camote tiene piel amarilla y la pulpa es naranja. Su sabor es muy dulce y es un alimento que aporta un alto nivel de energía en el organismo. Es rico en fibra y ayuda a mantener el funcionamiento del estómago en excelente estado.

Características: -Tipo amarillo, de primera calidad Tamaño uniforme Peso de 120 a 140 gr. De una determinada variedad seleccionada. Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado). Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones

Empaque: Sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.20 PAPA HUAMANTANGA

Descripción: Es una papa nativa ligeramente alargada, parecida a un olluco, con piel amarilla y pigmentos rosados o colorados. Tiene pulpa amarilla y una ligera coloración

Características: Grado de calidad: Primera. Tamaño uniforme, peso de 100 a 120 gr. Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado). Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones

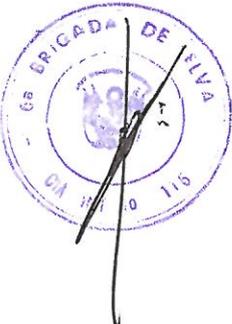
Empaque: Sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.21 CAMOTE MORADO

Descripción: El camote morado o Ipomoea batatas, es una especie originaria de México, que abunda en la región central, en especial en zonas





"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

como la sierra norte del peru, la sierra central; así como en los departamentos de Arequipa, la libertad y Áncash. Aunque se cree que llegó a nuestro continente desde China.

Características: Producto nacional de calidad: Categoría de primera.

Variedad seleccionada, de preferencia tamaño mediano, Lote deberá ser uniforme en color y tamaño libre de humedad externa anormal (Apariencia mojado) libre de olores y sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras. Etc.).

Empaque: Sacos de yute, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.22 MANZANA ISRAEL

Descripción: Especialmente ricas en vitamina C, las manzanas también proporcionan vitamina A como un poderoso antioxidante para ayudar a resistir infecciones y eliminar los radicales libres que causan la inflamación. También contienen una cantidad significativa de fibra que puede ayudar a prevenir la absorción del colesterol LDL (malo). Las manzanas son una buena fuente de vitaminas de complejo B como la riboflavina (vitamina B2), la tiamina (vitamina B1) y la piridoxina (vitamina B6), que en conjunto emiten el poder enzimático para apoyar el metabolismo y otras funciones vitales en el cuerpo.

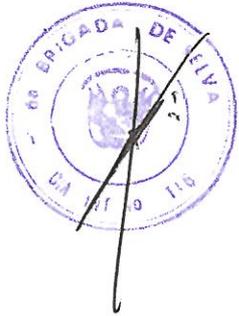
Características: La Manzana Israel debe ser de primera calidad, deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Empaque: Debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.23 PIÑA GOLD



“Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia”

“Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam aqispisganmanta karun”

Descripción: La Piña MD2 o golden (Ananas comosus) es la fruta obtenida de la planta que recibe el mismo nombre. Su forma es ovalada y gruesa, con aproximadamente 30 cm de largo y 15 cm de diámetro. ... La piña tiene forma cilíndrica, una corteza escamosa de color marrón, una corona de hojas espinosas y una pulpa amarilla.

Características: -Especial para jugo, de calidad seleccionada.
-De olor y color característico, Sabor agradable.
-Este producto debe ser procedentes de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez.
-Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro.

Empaque: EL envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg

03.24 PLATANO DE SEDA

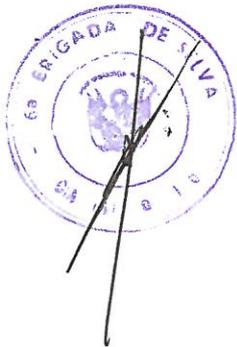
Descripción: El banano con características orgánicas es el plátano de seda común, de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad blanca o ligeramente amarillenta y cuando está maduro tiene un sabor y un olor suave. El nombre científico del plátano de seda es Musa Paradisiáca, de la familia Musáceas.

Características: Frutas seleccionadas, de categoría Extra, de preferencia tamaño mediano (120 gr.), en óptimo estado de madurez comercial, sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Empaque: EL envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

Seguridad: Solicitar Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y piensos, vigente, si es de un tercero presentar carta de autorización.

UU/MM: Kg.





**“Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia”**

“Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun”

V CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA

5.1. DE LAS EETT DE LOS PRODUCTOS

Detalle de las características técnicas propias del bien ofertado por el postor, señalando la cantidad, marca (cuando corresponda), procedencia (lugar y país de origen), tiempo de vida útil y de almacenamiento del producto según su naturaleza, el proveedor deberá indicar además el grado de refrigeración en el que se deberá mantener el producto que oferte, además de indicar su presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas del producto Requerido y sus registros sanitarios según correspondan, debiendo tener en cuenta que lo **ofertado no debe ser una copia exacta de lo solicitado en las Especificaciones Técnicas de las presentes Bases.**

En el caso de los productos naturales no será necesario indicar la marca, pero si los demás requerimientos.

También considerar la experiencia del postor.

5.2 FORMA DE ENTREGA DE LA PRESTACIÓN

- Los bienes objeto del presente proceso de selección es para cubrir un período de abastecimiento estimado de Diez (10) meses del AF-2022, por lo tanto, la ejecución contractual es por el mismo período, computados desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene y de la recepción de la orden de compra.
- La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un **plazo de dos (02) días calendario** para el internamiento, según se indica a continuación:

ALMACÉN DE ENTREGA DE LOS VÍVERES SECOS (No Perecibles):

Alimentos No Perecibles: el internamiento será quincenal o mensual de acuerdo a la Orden de Compra -Guía de Internamiento emitida por el área de abastecimientos (OEC), este debe ser dentro del plazo ofertado por el postor y en el horario de 08:00 a 16:00 Hrs, entre los días lunes a viernes; no aceptándose entregas fuera de este horario ni día.

FUERTE MILITAR “VENCEDORES DEL CENEP”

Av. El Ejército s/n Distrito El Milagro – Utcubamba – Amazonas
Almacén de la Cia de intendencia/Btn Serv N° 116

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

ALMACÉNES DE ENTREGA DE LOS VÍVERES FRESCOS O PERECIBLES:

Alimentos Perecibles o Frescos, el internamiento será mínimo de dos (02) veces por semana, según Ordenes de Pedidos de la Unidad Usaria (Cia de Intendencia), los que serán regularizados mediante el resumen acumulado a fin de cada mes para la emisión de la Orden de Compra - Guía de Internamiento por el área de abastecimientos (OEC), el internamiento será en el horario de 07:30 a 09:30 Horas, no aceptándose entregas fuera de este horario.

FUERTE MILITAR "VENCEDORES DEL CENEPA"

Av. El Ejército s/n Distrito El Milagro – Utcubamba – Amazonas
Almacén de la Cia de Intendencia/Btn Serv N° 116

FUERTE MILITAR "MARKO JARA SCHENONE"

Carretera Marginal "Fernando Belaunde Terry" - Distrito de Pedro Ruiz-Bongará – Amazonas Almacén del Batallón de Ingeniería de Construcción N° 1.

FUERTE MILITAR "MINCHAN" URB. LAS BRISAS

Distrito Bagua Grande – Utcubamba – Amazonas - Almacén de la Cia D/Minas N° 116 y GAC N° 61.

FUERTE MILITAR DE SAN IGNACIO

Distrito de San Ignacio – San Ignacio – Cajamarca-Almacén del BIM N° 111.

FUERTE MILITAR DE MESONES MURO

Distrito de Mesones Muro – Bagua – Amazonas-Almacén del Batallón de Ingeniería de Construcción N° 116.

5.3. PROGRAMACION DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a la programación del calendario de pagos mensual efectuada por la Oficina de Presupuesto del Ejército (OPRE), no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido cantidades estimadas para los internamientos, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente, y se detalla en el Cuadro Anexo.

VI. OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

La garantía comercial del postor por los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los ítems ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento), El requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la garantía comercial, es de cinco (05) días calendario para los

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú :200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisganmanta karun"

alimentos perecibles o frescos y de cuarenta y cinco (45) días calendario para los alimentos no perecibles o Secos; pudiendo los postores ofertar hasta el doble de la garantía comercial mínima.

Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse a realizar la reposición de los bienes el mismo día con un tiempo máximo de una (01) hora para víveres frescos y en un plazo máximo de un (01) día calendario, para víveres secos, sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.

- Se solicitará registro sanitario para los productos industrializados y autorización de alimentos primarios de SENASA para los que correspondan.
- No se permite la tercerización en la entrega de los productos.



~~0+2257485821-0
JORGE UCARTE RAMÍREZ
MY EP
COMIETE CIA INT N° 116~~



Ministerio de defensa

BICENTENARIO PERU 2021

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watari: watañam qispigamanta karun"

ANEXO
CRONOGRAMA ESTIMADO DE ENTREGAS

ITEM / SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	PERIODO										TOTAL			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
1.	VIVERES SECOS, ABARROTES Y OTROS															
1,1	Fideo cabello de ángel	Kgrs	544	544	544	544	544	544	544	544	544	544	544	544	547	5.443
1,2	Leche evaporada entera x 400 gr.	Kgrs	3266	3266	3266	3266	3266	3266	3266	3266	3266	3266	3266	3.263	32.657	32.657
1,3	Levadura seca (Polvo)	Kgrs	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	108	108	1.089
1,4	Manteca vegetal	Kgrs	363	363	363	363	363	363	363	363	363	363	363	362	362	3.629
1,5	Sal yodada de cocina	Kgrs	472	472	472	472	472	472	472	472	472	472	472	469	469	4.717
1,6	Semola de trigo	Kgrs	363	363	363	363	363	363	363	363	363	363	363	362	362	3.629
1,7	Te negro	Kgrs	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	69	69	726
1,8	Margarina con sal	Kgrs	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	101	101	1.037
1,9	Mermelada	Kgrs	156	156	156	156	156	156	156	156	156	156	156	151	151	1.555
1,10	Conserva de anchoveta entera en aceite de oliva, calidad A	Lata	2076	2076	2076	2076	2076	2076	2076	2076	2076	2076	2076	2.071	2.071	20.755
1,11	Aji panca entero seco	Kgrs	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	108	108	1.089
1,12	Ajo entero calidad de primera (Molido)	Kgrs	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	108	108	1.089
1,13	Canela entera	Kgrs	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	10	10	109
1,14	Clavo de olor entero	Kgrs	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	145
1,15	Cornino molido	Kgrs	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	109	108	108	1.089
1,16	Glutamato monosodico	KGRS	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	145
1,17	Guindon	Kgrs	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	39	39	363
1,18	Hongo seco y laurel	Kgrs	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	145
1,19	Orégano seco entero	Kgrs	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	145





Ministerio de defensa

BICENTENARIO
PERU 2021

"Decenio de la Igualdad de Oportunidad para la Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

"Perú suyunchikpa Iskay Pachak Watan: watañam qispisgamanta karun"

3,13	Pepinillo (Entero)	Kgrs	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	229	2.326
3,14	Pimiento rojo	Kgrs	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	163	161	1.628
3,15	Poro	Kgrs	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	229	2.326
3,16	Tomate	Kgrs	349	349	349	349	349	349	349	349	349	349	349	349	349	349	349	349	349	348	3.489
3,17	Zanahoria	Kgrs	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	229	2.326
3,18	Calabaza	Kgrs	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	233	229	2.326
3,19	Camote amarillo, calidad primera	Kgrs	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1511	15.119	15.119
3,20	Papa huamantanga	Kgrs	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	930	934	9.304
3,21	Camote morado	Kgrs	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1.630	16.282
3,22	Manzana Israel	Kgrs	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1396	1.392	13.956
3,23	Piña Gold	Kgrs	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1.630	16.282
3,24	Platano de seda	Kgrs	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1.630	16.282



O - 2 2 6 2 4 8 5 8 2 1 - O+
JORGE UGARTE RAMIREZ
MAY EP
COMDTE CIA INT Nº 116

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

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

A	<p>CAPACIDAD LEGAL</p> <hr/> <p>HABILITACIÓN</p> <hr/> <p>Para el ítem I: VIVERES SECOS, ABARROTES, ENLATADOS Y OTROS.</p> <p>Requisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario para los sub ítems 1.1, 1.2, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.12 1.13,1.14 1.15 1.17, 1.18, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24 Y 1.26 Registro Sanitario expedido por DIGESA (obtenido de la página web de DIGESA); el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las especificaciones técnicas de las bases, se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermedias presenten el Registro Sanitario del producto a nombre del fabricante. - Registro sanitario SANIPES, Certificado de calidad, para el sub ítem 1.10 - PARA LOS SUB ÍTEM 1.11 Y 1.19I Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG) a nombre del Postor. - Certificación de principios generales de higiene del Codex alimentarias (PGH) de almacenamiento y distribución otorgado por DIGESA o la DIRESA (nts n° 114) de propiedad de la empresa que presenta su propuesta, (Vigente). - Licencia de funcionamiento (producción, almacenamiento y comercialización de alimentos). - Certificado de saneamiento ambiental (desinfección, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de agua) con antigüedad menor a 90 días (dpto de saneamiento ambiental) (vigente). - Certificado de calidad del fabricante (vigente). - Validación oficial técnica del plan HACCP emitido por DIGESA O DIRESA (vigente) <p>Acreditación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia de Registro Sanitario para los sub ítems 1.1, 1.2, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.12 1.13,1.14 1.15 1.17, 1.18, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24 Y 1.26 Registro Sanitario expedido por DIGESA (obtenido de la página web de DIGESA); el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las especificaciones técnicas de las bases, se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermedias presenten el Registro Sanitario del producto a nombre del fabricante. - Copia de Registro sanitario SANIPES, Certificado de calidad, para el sub ítem 1.10 - Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG) para los sub ítems 1.11 Y 1.19. <p style="text-align: center;">En el caso que el Postor no cuente con la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario a nombre del postor, deberá presentar una Carta Notarial donde acredite que la empresa que cuenta con dicho documento realizara el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización otorgada por</p>
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SENASA

- Copia del Certificación de principios generales de higiene del Codex alimentarias (PGH) de almacenamiento y distribución otorgado por DIGESA o la DIRESA (nts n° 114) de propiedad de la empresa que presenta su propuesta, (Vigente) a nombre del postor.
- Copia de Licencia de funcionamiento (producción, almacenamiento y comercialización de alimentos) a nombre del postor.
- Copia del Certificado de saneamiento ambiental (desinfección, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de agua) con antigüedad menor a 90 días (dpto de saneamiento ambiental) (vigente).
- Copia del Certificado de calidad del fabricante (vigente).
- Copia de la Validación oficial técnica del plan HACCP emitido por DIGESA O DIRESA (vigente)

Para el Item II: PRODUCTOS CARNICOS

Requisito:

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA, a nombre del postor (D.S. N°004-2011-AG).
- Control de calidad sanitaria y inocuidad del establecimiento de almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles para alimentos y bebidas destinado al consumo humano de acuerdo reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- La carne (cerdo y res) debe de proceder de camales autorizados por la autoridad competente.
- Certificado de Capacidad de almacenamiento emitidos por un laboratorio acreditado ante INACAL no mayor a 90 días de antigüedad
- Certificado de Almacenes, emitidos por un laboratorio acreditado ante INACAL
- Constancia, carta o certificado equivalente donde demuestre el vínculo comercial con los centros de beneficio de los bienes emitidos por un lugar expendio, mediante el cual se consigne nombre o razón social, ruc, dirección y teléfono.
- Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.
- Carnets de Sanidad del personal que realiza las actividades, emitidos por la entidad competente.
- Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en Vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.
- Certificado o constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos del Personal que manipulara los alimentos

ACREDITACION:

- Copia de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N°004-2011 – AG, emitido por SENASA a nombre del postor, para la carne de res, cerdo deberá contar con los procedimientos de: Seleccionado, empacado, refrigerado, cortado, limpiado, picado, lavado, etiquetado, envasado y congelado; para la carne de pollo deberá contar con procedimientos de: Seleccionado, empacado, refrigerado, cortado, limpiado, picado,

lavado etiquetado, envasado y congelado y eviscerado

- Copia simple del Certificado de Principios Generales de Higiene del CODEX Alimentarius al establecimiento del postor que abarca los procesos de almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles destinados para el consumo humano, emitida por la Gerencia Regional de Salud o cualquier otra dependencia autorizada del sector salud, a nombre del postor, para todos los ítems que conforman el procedimiento de selección, conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062.

- Copia del Certificado de Saneamiento ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Dirección Regional de salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA.

- El postor deberá presentar conjuntamente con la Declaración Jurada, copia de la Constancia, Certificado o documento equivalente donde demuestre el vínculo comercial con los centros de faenamiento de los bienes emitido por el lugar de expendio (Productor, mercado mayorista, u otro según corresponda), mediante el cual se precise la provisión de productos al postor, consignando el nombre o razón social, RUC, dirección y teléfono con una antigüedad no mayor a un año y medio.

- Para la Carne de Res, Cerdo, deberá presentar: Declaración jurada donde se comprometa que los centros de beneficio o donde se adquirirán o compren el bien son centros autorizados por SENASA a nivel nacional.
- Presentación de Certificados de Capacidad de Almacenamiento, el laboratorio que lo extiende debe estar acreditados por INACAL no mayor a 90 días de antigüedad.
- Presentación de la copia de la Constancia, carta o certificado equivalente donde demuestre el vínculo comercial con los centros de beneficio de los bienes emitidos por un lugar expendio, mediante el cual se consigne nombre o razón social, ruc, dirección y teléfono.
- Copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.
- Copia de los Carnets de Sanidad del personal que realiza las actividades, emitidos por la entidad competente.
- Copia simple legible del Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos en Vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.
- Copia simple legible del certificado o constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos del Personal que manipulara los alimentos

Para el Item 3: PESCADO FRESCO, VERDURAS, TUBERCULOS Y FRUTAS

Requisitos :

Constancia, Certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes, emitidos por el lugar de expendio (Productor, mercado mayorista, u otro según corresponda

Acreditación :

- Copia de la Constancia, Certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes emitidos por el lugar de expendio (Productor, mercado mayorista, u otro según

	<p>corresponda), mediante el cual se precise la provisión de productos al postor, consignando el nombre o razón social, dirección y teléfono con una antigüedad no mayor a un año.</p> <p>Para el Item 3: VERDURAS, TUBERCULOS Y FRUTAS</p> <p>Requisitos :</p> <ul style="list-style-type: none">- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA, a nombre del postor (D.S. N°004-2011-AG).- Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que debe encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.- Certificado de fumigación o desratización, desinfección emitida por una empresa autorizada por el ministerio de salud, este debe encontrarse vigente a la fecha de la presentación de propuestas. <p>Acreditación</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG) a nombre del Postor. <p>En el caso que el Postor no cuente con la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario a nombre del postor, deberá presentar una Carta Notarial donde acredite que la empresa que cuenta con dicho documento realizara el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización otorgada por SENASA</p> <ul style="list-style-type: none">- La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, para las verduras deberá contar con las operaciones obligatorias de: limpiado, seleccionado, envasado y lavado.- Copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que debe encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.- Copia del Certificado de fumigación o desratización, desinfección emitida por una empresa autorizada por el ministerio de salud, este debe encontrarse vigente a la fecha de la presentación de propuestas <p>Nota: no se permite la tercerización en la entrega de los productos</p>

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad puede adoptar el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a cada ITEM, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Para la experiencia se considerará los siguientes montos:

ITEM	DESCRIPCION DEL ITEM	MONTO
I	VIVERES SECOS, ABARROTES, ENLATADOS Y OTROS	1'946,063.70
II	PRODUCTOS CARNICOS	1'771,965.00
III	PESCADO FRESCO, VERDURAS DIVERSAS, TUBERCULO Y FRUTAS	1'465,440.30

Se consideran bienes similares a los siguientes:

ITEM I VIVERES SECOS, ABARROTES, ENLATADOS Y OTROS: Todos los productos que conforman este ítem.

ITEM II PRODUCTOS CARNICOS: Todo tipo de carnes frescas de bovino, porcino, caprino, ovino, aves.

ITEM III PESCADO FRESCO, VERDURAS, TUBERCULOS Y FRUTAS: Todos los productos que conforman este ítem

Importante para la Entidad

En caso de procedimientos de selección por relación de ítems cuando el valor estimado de algún ítem corresponda al monto de una Adjudicación Simplificada, debe incluirse el siguiente texto:

Ítem N° [...]

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de [CONSIGNAR EL MONTO DE FACTURACIÓN EXPRESADO EN NUMEROS Y LETRAS EN LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA, MONTO QUE NO DEBE SUPERAR EL 25% DEL VALOR ESTIMADO], por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

Acreditación:

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

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

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante

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

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

(...)

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

los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante para la Entidad

En caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, y se haya considerado que éste es personal clave, se puede incluir el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido

Importante

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

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[50] puntos</p>

Importante para la Entidad

*De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se **pueden** consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad, excepto que el objeto de la convocatoria sea el suministro de insumos para el Programa del Vaso de Leche, en cuyo caso se deben considerar los factores de evaluación previstos en la normativa de la materia¹². En tal caso, la experiencia del postor se incluye como un requisito de calificación.*

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como los factores de evaluación que no se incluyan

¹² Según el artículo 4 de la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, se deben tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación como mínimo: valores nutricionales, condiciones de procesamiento, porcentajes de componentes nacionales, experiencia y preferencias de los consumidores beneficiarios del Programa.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
B. PLAZO DE ENTREGA¹³	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p>	<p>(MAXIMO 33 PUNTOS)</p> <p>De [03] días calendario: [33] puntos</p> <p>De [04] días calendario: [30] puntos</p>
C. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de sostenibilidad ambiental o social</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de sostenibilidad ambiental o social para obtener el puntaje.</p>	<p>(Máximo 3 puntos)</p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad [3] puntos</p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad 0 puntos</p>
<p>C.1 Práctica:</p> <p>Certificación del sistema de gestión de la responsabilidad social</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión de la responsabilidad social acorde con el estándar SA 8000:2014¹⁴.</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado ante el “Social Accountability Accreditation Services” (SAAS).</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁵, y estar vigente¹⁶ a la fecha de presentación de ofertas.</p>	
<p>C.2 Práctica:</p> <p>Responsabilidad hídrica</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del Certificado Azul emitido por la Autoridad Nacional del Agua que lo reconoce como empresa hídricamente responsable del “Programa Huella Hídrica” (http://www.ana.gob.pe/certificado_azul).</p>	
D. PROTECCIÓN SOCIAL Y DESARROLLO HUMANO	

¹³ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

¹⁴ Entre las certificaciones voluntarias más difundidas mundialmente, referidas al desempeño social en aspectos de la responsabilidad social en los lugares de trabajo, se encuentra la correspondiente al estándar SA 8000, propuesto por la Social Accountability International (SAI). La certificación bajo este estándar refiere que una organización ha demostrado mediante una evaluación (Auditoría de Tercera Parte) que cumple con sus requisitos en los siguientes aspectos: Trabajo infantil, trabajo forzoso o bajo coacción, salud y seguridad, libertad de asociación y derecho a la negociación colectiva, discriminación, prácticas disciplinarias, horas de trabajo y remuneración.

¹⁵ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁶ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una (1) práctica de protección social o desarrollo humano.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar alguna de las prácticas de protección social o desarrollo humano.</p>	<p>(Máximo 2 puntos)</p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de protección social o desarrollo humano. [2] puntos</p> <p>No acredita ninguna práctica de protección social o desarrollo humano. 0 puntos</p>
<p>D.1 Práctica:</p> <p>Certificación como “Empresa segura, libre de violencia y discriminación contra la mujer”</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del documento del Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP) que lo reconoce como una de las empresas que obtuvo la marca de certificación “Empresa segura, libre de violencia y discriminación contra la mujer” en la última edición (https://www.mimp.gob.pe/)</p>	
<p>D.2 Práctica:</p> <p>Contratación de personas con discapacidad</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple de la constancia de inscripción vigente en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad (REPPCD) del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.¹⁷</p>	
<p>E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</p>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹⁸</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁹, y estar vigente²⁰ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 [2] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>
<p>I. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</p>	

¹⁷ La inscripción en el REPPCD tiene una vigencia de doce meses, a cuyo vencimiento queda sin efecto de manera automática. Antes de su vencimiento, puede ser renovado.

¹⁸ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹⁹ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

²⁰ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>[El postor que cuente con la certificación de la norma ISO 9001:2015 con alcance en el proceso de almacenamiento y distribución de productos o almacenamiento de productos, lo cual asegure que se mejore la calidad o las condiciones de entrega de los bienes objeto de la convocatoria sin generar un costo adicional a la Entidad, en concordancia con lo prescrito en la opinión N° 144-2016 OSCE /DTN que siendo un aspecto vinculante indica claramente que constituye una mejora a los bienes o servicios objeto de la contratación todo aquello que agregue un valor adicional al parámetro mínimo establecido en las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda, mejorando su calidad o las condiciones de su entrega o prestación, sin generar un costo adicional a la Entidad.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará únicamente mediante la presentación de una copia simple del documento que acredite la certificación ISO 9001:2015 vigente del postor, en caso de consorcio cada uno debe acreditar dicho certificado</p>	<p>(Máximo 10 puntos)</p> <p>Mejora 1 : [10] puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos²¹

²¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO²²

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido

²² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS²³

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

²³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS²⁴

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

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

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

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

²⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

EJERCITO DEL PERU – UO 0808

Licitación Pública N° 001 -2021-EP/UO 0808 Adquisición de víveres para la cocción de alimentos para el PTSMV de las Unidades de la 6ª Brigada de Selva para el AF-2022.

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ²⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²⁶

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.

²⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

²⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante*Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:***ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁷		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

²⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁸ Ibidem.

²⁹ Ibidem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra³⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

³⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 **LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]³¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]³²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%³³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

³¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa³⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.³⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

³⁴ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

³⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴¹
1										
2										
3										
4										

³⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁴⁰ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

⁴¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴¹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nota para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMES CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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