

# BASES ESTÁNDAR 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

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized representation of the letters "A" and "D" with a horizontal line through them.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, looping initial "S" followed by a horizontal line and a small vertical stroke.

A handwritten signature in black ink, featuring a large, circular initial "P" followed by a series of loops and a horizontal line.

### 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	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • 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:

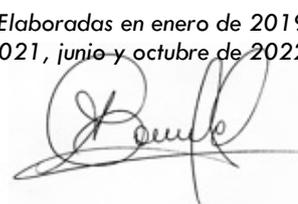
Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

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 sombread.
- 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, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



## **BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021- EP/VO 0810  
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA  
EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR  
VOLUNTARIO DE LA 7ª BRIGADA DE INFANTERÍA**

<sup>1</sup> 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](http://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.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en 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 o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). 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*

<sup>2</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

*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, rechazo 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 accesorias, 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.

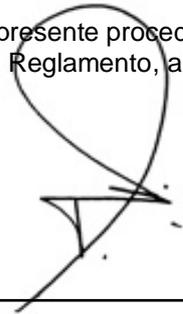
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

#### **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**



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO DE PERÚ – 7ª BRIG INF – UO 0810  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : Av. Huamachuco N° 410 - LAMBAYEQUE  
Teléfono: : 074-281554  
Correo electrónico: : Sétima\_brigada\_infanteria@hotmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de alimentos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario.

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANT
<b>I</b>	<b>VIVERES SECOS</b>		
1.1	Cocoa en Polvo	Kg	203
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox.	Kg	11,788
1.3	Sémola de Trigo	Kg	2,358
1.4	Te a granel	Kg	101
1.5	Trigo Entero	Kg	1,008
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	707
1.7	Manteca Vegetal	Kg	2,358
1.8	Achiote Molido	Kg	92
1.9	Ajonjolí	Kg	86
1.10	Anís Estrella	Kg	86
1.11	Canela Entera	Kg	215
1.12	Clavo de Olor	Kg	215
1.13	Comino Molido	Kg	86
1.14	Gelatina	Kg	431
1.15	Glutamato Monosodico	Kg	431
1.16	Mazamorra Morada	Kg	86
1.17	Mejorador de Pan	Kg	431
1.18	Orégano Seco Entero	Kg	86
1.19	Palillo Molido	Kg	86
1.20	Pasa negra	Kg	86
1.21	Pimienta Molida Negra	Kg	86
1.22	Queso Fresco de vaca	Kg	86
1.23	Refresco en Polvo	Display	431
1.24	Sillao oscuro	Lt	431
1.25	Sustancia de Res	Display	431
1.26	Esencia de Vainilla	Lt	431
1.27	Vinagre de vino tinto	Lt	431
<b>II</b>	<b>VIVERES FRESCOS</b>		
2.1	Ají amarillo Entero Fresco	Kg	1,387
2.2	Apio	Kg	1,387
2.3	Lenteja verde en vaina	Kg	1,387
2.4	Betarraga	Kg	1,387

2.5	Brócoli	Kg	1,387
2.6	Cebolla Roja	Kg	1,387
2.7	Coliflor	Kg	1,387
2.8	Culantro	Kg	1,387
2.9	Espinaca	Kg	1,387
2.10	Nabo	Kg	1,387
2.11	Pimiento Amarillo	Kg	1,387
2.12	Poró	Kg	1,387
2.13	Tomate Italiano	Kg	1,387
2.14	Zanahoria	Kg	1,387
2.15	Camote Morado	Kg	2,358
2.16	Plátano de Isla	Kg	16,503
2.17	Aceituna negra Entera sin Relleno	Kg	333
2.18	Jamonada de Cerdo	Kg	1,008
2.19	Margarina con Sal	Kg	2,358
2.20	Mermelada	Kg	675
2.21	Pota	Kg	3,353

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 7a Brigada de Infantería N° 155-2022/ I DE-19.6/22.8c/09.00, de fecha 30 de noviembre del 2022.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0810: 7ª Brigada de Infantería correspondiente al AF - 2023

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

De acuerdo al estudio del mercado, se ha determinado que el requerimiento puede ser cubierto por un solo proveedor.

### 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 10 (Diez) meses.

las mismas que serán entregadas a la Entidad de manera mensual o semanal según sea el caso una vez emitida la Orden de Compra en un plazo máximo de DOS (02) días calendario, contado desde la recepción de la Orden de Compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV AF - 2023 PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: LICITACIÓN PÚBLICA

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANT	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SET	OCT
<b>I</b>	<b>VIVERES SECOS</b>												
1.1	Cocoa en Polvo	Kg	203	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox.	Kg	11788	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80
1.3	Semola de Trigo	Kg	2358	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80
1.4	Te a granel	Kg	101	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10
1.5	Trigo Entero	Kg	1008	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	707	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70
1.7	Manteca Vegetal	Kg	2358	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80
1.8	Achiote Molido	Kg	92	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20
1.9	Ajonjoli	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.10	Anis Estrella	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.11	Canela Entera	Kg	215	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50
1.12	Clavo de Olor	Kg	215	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50
1.13	Comino Molido	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.14	Gelatina	Kg	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.15	Glutamato Monosodico	Kg	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.16	Mazamorra Morada	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.17	Mejorador de Pan	Kg	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.18	Oregano Seco Entero	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.19	Palillo Molido	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.20	Pasa negra	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.21	Pimienta Molida Negra	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.22	Queso Fresco de vaca	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.23	Refresco en Polvo	Display	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.24	Sillao oscuro	Lt	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.25	Sustancia de Res	Display	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.26	Esencia de Vainilla	Lt	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.27	Vinagre de vino tinto	Lt	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
<b>II</b>	<b>VIVERES FRESCOS</b>												
2.1	Aji amarillo Entero Fresco	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.2	Apio	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.3	Lenteja verde en vaina	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.4	Beterraga	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.5	Brocoli	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.6	Cebolla Roja	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.7	Coliflor	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70

2.8	Culantro	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.9	Espinaca	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.10	Nabo	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.11	Pimiento Amarillo	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.12	Poroto	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.13	Tomate Italiano	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.14	Zanahoria	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.15	Camote Morado	Kg	2358	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80
2.16	Platano de Isla	Kg	16503	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30
2.17	Aceituna negra Entera sin Relleno	Kg	333	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30
2.18	Jamonada de Cerdo	Kg	1008	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80
2.19	Margarina con Sal	Kg	2358	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80
2.20	Mermelada	Kg	675	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50
2.21	Pota	Kg	3353	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25

### 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 es gratuita en la Oficina Encargada de las Contrataciones en Av. Huamacucho 410 – Lambayeque.

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado modificada con DS N° 082-2019-EF
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado con DS N° 344-2018-EF, modificado con DS N° 377-2019-EF, 168-2020-EF, 250-2020-EF y DS N° 162-2021-EF.
- Directivas del OSCE
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2014-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.

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 documentos<sup>3</sup>, 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 – PIDE<sup>4</sup> 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)**

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> 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) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>5</sup>
- f) 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**)
- g) El precio de la oferta en SOLES, debe registrarse directamente en el formulario. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### Importante

*El 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:

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

### 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.
- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>6</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>8</sup>.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, 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

- *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 Haya<sup>9</sup>.*
- *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 del Órgano Encargado de Contrataciones de la 7ª Brigada de Infantería sito en la Av. Huamachuco N°410 – Lambayeque, en el horario de 07:30 a 14:30 horas.

#### Importante

<sup>9</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

*En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS (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.
- Informe del funcionario responsable del Almacén de Clase I, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura original y 1 copia).
- Guía de remisión original y 1 copia.

Dicha documentación se debe presentar en la oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la 7ª Brigada de Infantería sito en la Av. Huamachuco N° 410 - Lambayeque, en el horario de 07:30 a 14:30 horas

## 2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

No Corresponde reajuste



### 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

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION:**

Suministro de alimentos para el personal de Tropa del Servicio Militar Voluntario de la 7a Brigada de Infantería.

**2. FINALIDAD PÚBLICA:**

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación para el personal Tropa del Servicio Militar Voluntario, que laboran en las diferentes Unidades que integran la 7a Brigada de Infantería.

**3. ANTECEDENTES**

La Cía. Int N° 7 – BS N° 7 de la 7a Brigada de Infantería tiene a su cargo las entregas de víveres secos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las bases.

**4. OBJETIVO DE LA CONTRATACION:**

Suministro de alimentos para el personal Tropa del Servicio Militar Voluntario.

**5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS**

**5.1. Características y Condiciones:**

**5.2. Características técnicas**

TEM 1. VIVERES SECOS	
ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	1.1 COCOA EN POLVO
CODIGO	5016151100133578
CARACTERISTICAS	Producto obtenido por transformación mecánica en polvo del cacao sin cascara ni germen o de la pasta de cacao, alimento deshidratado por eliminación parcial de la grasa por medios mecánicos.
Calidad	De primera calidad.
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
Sabor, olor y color	Color marrón claro, olor (aroma) característico sabor característico.
CANTIDAD	203 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.2 LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.
CODIGO	5013170200307453
	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá

<b>CARACTERISTICAS</b>	ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002., mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento Presentación bandejas de 24 Latas o 48 Latas. Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno. Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación. Peso de cada lata de 400 g Envases en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación. PROTEINAS 24.0 % Max. GRASAS MIN 30.0 % Min.
Peso Unitario	KG
Sabor, olor y color	De color blanco o crema, olor y sabor agradable ligeramente dulce.
Tipo de Alimento	Producto no perecible.
CANTIDAD	11,788 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.3 SEMOLA DE TRIGO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5022110200002860</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L) totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho semillas de malas hierbas y otros cereales mediante un proceso de molturación durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosidad) y se le quita casi completamente el salvado u el germen. Es conocido también como polenta. Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. No podrá obtenerse a partir de granos, descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos. No permitirá aquella sémola que tenga características organolépticas diferentes de las normas. Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado). Deberá estar exenta de sustancias nocivas a la salud. No se permitirá aquella sémola que tenga olor rancio o en general olor diferentes al característico. La sémola deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénicas - sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación.
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera.
Peso Unitario	KG
Sabor , olor y color	Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
Vida útil	Doce (12) meses
CANTIDAD	2,358 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.4 TE A GRANEL</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155400374512</b>
	Nombre vulgar: te, planta del té. Nombre Nunzeico: Camelia sinensis. Kuntze, tea sinensis. Familia: Teáceas y camelacias

<b>CARACTERISTICAS</b>	Habitat: Originaria del sur de china, aparece cultivada en forma de arbustos de hasta de 2.5 mts. en zonas altas de Asia y China. Descripción del producto: El té a granel, (presentado en hoja, polvo, bolsita, etc) se usa como infusión para beber. Tiene muchas propiedades beneficiosas.
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
Sabor, olor y color	De color, olor y sabor característico.
CANTIDAD	101 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.5 TRIGO ENTERO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5022110100002730</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado. Tamaño uniforme. Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño. Libre de insectos, gorgojos, etc. No debe presentar demasiado grano flotante. Humedad no mayor del 14%. Envasados en sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg. Elaborado a partir de granos, secos, limpios y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado. Deberá presentar los granos sueltos, sin grumos. De olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.
Calidad	El trigo entero deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas. La alcalinidad del trigo después de su elaboración deberá tener la magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.
Peso Unitario	KG
Sabor y olor	Debe presentar los granos sueltos, sin grumos, de olor sano y sabor agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.
CANTIDAD	1,008 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.6 LEVADURA GRANULADA SECA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5018170900002911</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura seca instantánea para panificación.</li> <li>• Deshidratada, de aspecto granulada.</li> <li>• No debe ser amarga, exenta de acidez.</li> <li>• Libre de materias extrañas, manchas y hongos.</li> <li>• No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general.</li> <li>• Humedad máxima 5%</li> <li>• Proteínas: 41-49%</li> </ul>
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera.
UNIDAD DE MEDIDA	KG
Color, sabor y olor	Color, sabor y olor característicos.
CANTIDAD	707 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.7 MANTECA VEGETAL</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5015151400002951</b>
	El producto debe presenta olor y sabor característico. Grasa de origen 100% vegetal Acidez libre: 0.05% a 0.07% Punto de fusión max: 47° C max.

<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Humedad máxima: 0.2% max</p> <p>Presentación: cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 5 hasta 15 kg.</p> <p>El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y “MANTENGASE REFRIGERADA”.</p> <p>Ref NTP 209.002</p>
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá manteca de primera
UNIDAD DE MEDIDA	KG
Color, sabor y olor	El producto debe presentar olor y sabor característico.
CANTIDAD	2,358 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.8 ACHIOTE MOLIDO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>501715500003466</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.</p>
Calidad	De Primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	92 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.9 AJONJOLI</b>
<b>CODIGO</b>	<b>501715500003473</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>La semilla de ajonjolí debidamente deshidratada es la que utilizamos como alimento, es pequeña, oleaginosa y de color amarillento.</p> <p>Con registro sanitario vigente.</p> <p>Presentación en bolsas de polietileno debidamente selladas.</p>
Calidad	De Primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.10 ANIS ESTRELLA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017154800004742</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>El anís estrella debidamente deshidratado es una de las especias más aromáticas con propiedades medicinales al contener el principio activo del anetol, compuesto que proporciona el aroma y sabor característico.</p> <p>Con registro sanitario vigente.</p> <p>Presentación en bolsas de polietileno debidamente selladas.</p>
Calidad	De Primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.11 CANELA ENTERA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>501715500003449</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno</p> <p>Tipo: A granel, corteza entera.</p> <p>Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico.</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable.
CANTIDAD	215 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.12 CLAVO DE OLOR ENTERO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000003450</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Clavo de Olor o girofle (Caryophyllus cromaticus Syzygium aromaticum, sin Eugenia caryophyllata) son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del “árbol del clavo” (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.</p>

Calidad	De Primera
Peso Unitario	Kg
Color, sabor y olor	Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas café. <b>Olor:</b> aroma fuerte e impregnante y refrescante en ambientes. <b>Sabor:</b> agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.
CANTIDAD	215 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.13 COMINO MOLIDO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>501715500003469</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.14 GELATINA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019240100004412</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto que resulta de disolver el colágeno por calor Tipo: de diferentes sabores Registro sanitario vigente
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Diferentes sabores, exento de Olores extraños.
CANTIDAD	431 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.15 GLUTAMATO MONOSODICO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155100003498</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto peruano-Presentación: Sobres herméticamente cerrados. Tipo: nacional, granulado Calidad: de 1ra gránulos blancos, libre de impurezas. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses
Peso Unitario	Kg.
Calidad	De Primera libre de impurezas
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de color blanco generalmente
CANTIDAD	431 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.16 MAZAMORRA MORADA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019230100360395</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Tipo: de diferentes sabores. Presentación Sobres De acuerdo al Registro sanitario vigente
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg-
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.17 MEJORADOR DE PAN</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5018170900002914</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Son aditivos alimentarios añadidos a la harina y al agua que procuran mejorar las cualidades físicas, de elaboración, propiedades organolépticas finales y de conservación del pan.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	431 KG

<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.18 OREGANO SECO ENTERO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5042411500003456</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Presentación: Envasado en bolsa de papel o polietileno. Tipo: A granel seco. Calidad: Seleccionado, hojas grandes, olor y sabor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños
Calidad	Seleccionada
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Olor y sabor característicos
CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.19 PALILLO MOLIDO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000003463</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños
CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.20 PASA NEGRA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5010171600003817</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primera características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños De acuerdo al Registro sanitario vigente
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.21 PIMIENTA MOLIDA NEGRA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000322285</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	- Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. - De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.22 QUESO FRESCO DE VACA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5013180100003930</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto fresco sin madurar que de su fabricación esta, listo para el consumo, de color blanco, para su conservación debe mantenerse en refrigeración. Los quesos deben estar exentos de grasas y de sustancias tóxicas, residuos o medicamentos.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor y olor	Aroma lácteo, sabor salado, color amarillo crema y compacto de pasta semidura.

CANTIDAD	86 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.23 REFRESCO EN POLVO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5020231100003082</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Presentación: en display x 12 UU Tipo: sobres de 15 grs c/u Calidad: Bebidas instantáneas de diferente sabor que no necesita azúcar. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.
Peso Unitario	DISPLAY.
Sabor y olor	Exento de olores y sabores extraños
CANTIDAD	431 DISPLAY
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.24 SILLAO OSCURO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019310300134981</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.
Peso Unitario	Lts.
Sabor y olor	Característico
CANTIDAD	431 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.25 SUSTANCIA DE RES</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000361186</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Deshidratado preparado a base de carne de res, con ingredientes naturales Sal y especias. Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado Con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las Las recetas, dándoles u toque especial.
Calidad	De primera
Peso Unitario	DISPLAY
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	431 DISPLAY
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.26 ESENCIA DE VAINILLA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000003580</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Elaborado aromático apto para el consumo humano, uso alimentario, siempre que sea manipulado bajo “buenas prácticas de fabricación” y respetando las dosis máximas recomendadas.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Lt
Sabor, color y olor	Color y olor característicos
CANTIDAD	431 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.27 VINAGRE DE VINO TINTO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017170700003595</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Bebida fermentada hasta la presencia de ácido, del tipo tinto, producido de la uva con 5% de acidez, con registro sanitario vigente, envasado en botella de polietileno de 1 litro, sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Lts.
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños
CANTIDAD	431 KG

ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
<b>ITEM 2. VIVERES FRESCOS</b>	
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.1 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040560100135092</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos.</p> <p>Tamaño uniforme y de color anaranjado.</p> <p>Productos que tengan madurez inicial.</p> <p>La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado.</p> <p>No debe tener residuos de productos químicos.</p> <p>No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.</p>
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	<p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el ají escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Primera</li> <li>- Segunda</li> <li>- Tercera</li> </ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera.</p>
Sabor, color y olor	De color anaranjado, de sabor picante y olor característico
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.2 APIO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040270100134987</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño.</p> <p>Color verde fresco, limpio y sano.</p> <p>Sin piojos ni picadas de insectos.</p> <p>Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas),</p> <p>Presentación: atados de 5 unidades.</p>
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	<p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el apio se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Primera</li> <li>- Segunda</li> <li>- Tercera</li> </ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá apio de primera seleccionado.</p>
Sabor, color y olor	De color amarillo con hojas verdes, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.3 LENTEJA VERDE EN VAINA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5022100100004642</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Frescos, vainas verdes y grandes.</p> <p>Presentación granel y limpios</p>
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor, color y olor	De color verde, cascara verde, sabor y olor característico
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.4 BETERRAGA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040701200117781</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Productos de primera calidad</p> <p>Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.</p> <p>Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Presentación: debe ser grande y uniforme.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p>
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	<p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Categoría I</li> <li>- Categoría II</li> </ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I</p>
Sabor, color y olor	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.5 BROCOLI</b>

<b>CODIGO</b>	<b>5040200100135024</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	La Brassica oleracea var itálica Producto de primera calidad limpio y fresco Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli. Color Verde intenso Textura: Firme,
Calidad	El Brócoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías: - Categoría Extra - Categoría I - Categoría II En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brócolis deberán estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas. Estar libres de daños causados por la congelación Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajenos al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos. Se requerirá brócoli categoría I
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor, color y olor	DE color verde, Olor y sabor característico de textura firme.
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.6 CEBOLLA ROJA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040531200135034</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, esférica y con capas concéntricas. Deben estar entera, limpias y exentos de cualquier materia extraña visible. Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Deben estar exento de plagas que afecten el aspecto general del producto. Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera.
Sabor, color y olor	Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo intenso, violaceo, en general picante.
Tipo de alimentos	Perecibles.
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.7 COLIFLOR</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040260100134991</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto de primera calidad limpio y fresco Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el coliflor. Color blanco Textura: Firme,
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor, color y olor	DE color verde, Olor y sabor característico de textura firme.
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.8 CULANTRO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017154800004727</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Características: fresco, limpio, hojas verdes y grandes. Presentación: en atados
Peso Unitario	Kilogramo

Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde y de sabor y olor característico
CANTIDAD	1,387.000 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.9 ESPINACA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040620100134996</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	La espinaca es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las quenopodiáceas. La espinaca presenta un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, no elegir espinacas cuyas hojas estén ásperas, tengan el tallo fibroso o cuyo color haya perdido intensidad.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde oscuro brillante de sabor y olor característico
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.10 NABO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040660100135180</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme. Productos que tengan madurez inicial. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el pepinillo se clasifica en los siguientes grados de calidad: - primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá pepinillo de primera.
Sabor, color y olor	De piel de color Blanco su comida y de color blanca de sabor y olor característico
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.11 PIMIENTO AMARILLO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040563100135135</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color amarillo. Productos que tengan madurez inicial. El fruto generalmente es amarillo. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color amarillo, de sabor y olor característico
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.12 PORO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040440100134993</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto de primera calidad limpio y fresco. Hojas verdes de primera calidad Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla.
Calidad	De primera.
Peso Unitario	Kilogramo
Color, Sabor y olor	De color blanco con hojas verdes, olor y sabor característico, de textura firme.
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.13 TOMATE ITALIANO</b>

<b>CODIGO</b>	<b>5040651700135095</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto de primera calidad presentación completamente limpio, fresco, entero y sano sin hojas. Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.
Calidad	De primera
Peso unitario	Kilogramo
Sabor, color y o	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico.
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.14 ZANAHORIA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040250400135168</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color de piel y comida anaranjado de olor y sabor característico.
CANTIDAD	1,387 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.15 CAMOTE MORADO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040642100135148</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	El camote Morado es la raíz comestible de género y especie Ipomoea batatas L. de la familia de las convolvulaceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el camote se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá camote de primera.
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor, color y olor	Deben ser firmes, lisos, y con una epidermis del color rojizo característico del tipo; la pulpa debe ser blanquecina, densa y turgente. sabor y olor característico.
CANTIDAD	2,358 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.16 PLATANO DE ISLA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5030171800134386</b>
	Frutos de las variedades o cultivares precedentes de la especie M. paradisiaca.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De Primera
Sabor, color y olor	De sabor agradable su color y olor característico
CANTIDAD	16,503 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.17 ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5030720100003856</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Aceituna negra, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. De buena presentación, de contextura suave al tacto. De color, sabor y olor característico. Libre de hongos u otro agente extraño al producto.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Color, Sabor y olor	De color, sabor y olor característico.

CANTIDAD	333 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.18 JAMONADA DE CERDO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019250400003718</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto cárnico procesado, escaldado, con trozos de carnes disperso en una masa fina y homogénea, elaborada con carne de cerdo con la adición de condimentos y especias de uso permitido
Calidad	De primera calidad
Peso Unitario	Kilo
Sabor, Color y olor	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
CANTIDAD	1,008 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.19 MARGARINA CON SAL</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5015151400002955</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Olor y sabor característicos del producto designado y exento de olores y sabores extraños o rancios. Cloruro de sodio (NaCl) en una cantidad mayor del 0,25% del peso del producto final. No tener una Acidez Libre mayor de 0,35% expresada como ácido oleico. Contener un mínimo de 80% de aceites o grasas, sobre el peso del producto terminado. REF NTP 209.012:1984 (Revisada 2012)
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá la margarina con sal de buena calidad.
Peso Unitario	Kilo
Color, sabor y olor	Característico
CANTIDAD	2,358 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.20 MERMELADA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019240100003657</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto obtenido de la fresa. Envasado herméticamente. Frascos de VIDRIO DE 1 kilo. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012)
Calidad	En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad.
Peso Unitario	Kilogramo
Sabor y olor	Deberá tener color, sabor y aroma característico.
CANTIDAD	675 KG

ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.21 POTA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5012161100003286</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	- Pota fresca. - Textura firme. - Tubos limpios, sin piel, sin alas, punta recortada, interfoliados, tamaño variable.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
COLOR	Claro de tonalidad ligeramente amarillo
CANTIDAD	3,353 KG

### 5.3. Requisitos según leyes, Reglamento Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, reglamentos y demás normas

- Ley N° 28611 – Ley General de Ambiente
- Decreto Supremo N° 002-99-TR, Reglamento de la Ley N° 27056.
- Ley N° 26842 –Ley General de Salud
- Art 4° Decreto Legislativo N° 1062 se aprueba Ley de Inocuidad de alimentos
- D.S 004-2014- SA Aprobada con sus modificatorias
- D.S 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y

Bebidas

#### 5.4. Impacto Ambiental

No corresponde

#### 5.5. Condiciones de Operación

Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas establecidas en la Ficha Técnica, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia (país o lugar de origen) y presentación.

#### 5.6. Embalaje y rotulado

Los envases deberán satisfacer las condiciones de higiene ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos, deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño; adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.

Todos los productos serán envasados con los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la “NTP 209-038 ALIMENTOS ENVASADOS – Etiquetado”, deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- Nombre del producto indicando la clase y variedad.
- Grado de calidad primera segunda, tercera.
- Contenido neto aproximado en kilogramos y/o Litros.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- El país de origen.

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

Los envases serán de la siguiente manera:

SUB ITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
1.1	COCOA EN POLVO	Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen a la cocoa. <b>Rotulado</b> Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad</li><li>• Marca</li><li>• Registro sanitario</li><li>• Peso bruto, peso neto</li><li>• Fecha de producción</li><li>• Fecha límite del consumo.</li><li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>País de origen.</li> </ul>
1.2	LECHE EVAPORADA ENTERAX 400 GR APROX	<p>Envases primario en latas de forma cilíndrica con capacidad de 400 grs. El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación dando cumplimiento a lo establecido en los artículos 118 y 119 del D.S.007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</p> <p>Deberá tener inscrito la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite e consumo del producto.</p>
1.3	SEMOLA DE TRIGO	<p>Sacos de tocuyo (material de tela tejida, polietileno, polipropileno, bolsas de polipropileno y/o bolsas de papel multipliego kraft, de primer uso, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del producto.</li> <li>Forma en que se presenta.</li> <li>Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.</li> <li>Peso del producto envasado.</li> <li>Nombre, razón social y dirección del fabricante.</li> <li>Sistema de identificación del lote de producción.</li> <li>Fecha de producción y fecha de vencimiento.</li> <li>Número del Registro Sanitario.</li> <li>Condiciones de conservación.</li> </ul> <p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p>
1.4	TE A GRANEL	<p>La presentación: se hará en cajas de cartón.</p> <p>Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p>Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA</p> <p>El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.</p>

		Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
1.5	TRIGO ENTERO	<p>El trigo entero deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables.</p> <p><b>Tiempo de vida útil:</b> Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto.</li> <li>• Contenido neto aproximado, 50 kilogramos.</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</li> <li>• Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA</li> <li>• Sistema de identificación</li> <li>• Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</li> <li>• Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</li> </ul>
1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	<p>Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
1.7	MANTECA VEGETAL	<p>Presentación: cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 5 hasta 15 kg.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y “MANTENGASE REFRIGERADA”. Rotulado</p>
1.8	ACHIOTE MOLIDO	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.

		Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA
1.9	AJONJOLI	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA
1.10	ANIS ESTRELLA	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA
1.11	CANELA ENTERA	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno Tipo: A granel, corteza entera. Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico De acuerdo al registro sanitario vigente De primera Kg. Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable.
1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	Clavo de Olor o girofle (CaryophyllusromaticusSyzygiumaromaticum, sin Eugenia caryophyllata) son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del “árbol del clavo” (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido. De acuerdo al registro sanitario vigente. Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas café. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.
1.13	COMINO MOLIDO	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.
1.14	GELATINA	Sobres herméticamente cerrado y con precinto de seguridad. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
1.15	GLUTAMATO MONOSODICO	Sobres herméticamente cerrado tipo nacional. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
1.16	MAZAMORRA MORADA	Sobres herméticamente cerrado y con precinto de seguridad.

1.17	MEJORADOR DE PAN	<p>Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento.</p> <p>El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
1.18	OREGANO SECO ENTERO	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo entero.
1.19	PALILLO MOLIDO	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.
1.20	PASA NEGRA	<p>Presentación: Bolsas de papel o polietileno.</p> <p>Tipo: Deshidratado, sin pepas</p> <p>Calidad: De primera características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p>De acuerdo al Registro sanitario vigente</p> <p>De primera</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños.</p>
1.21	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	<p>Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.</p>
1.22	QUESO FRESCO DE VACA	<p>Nombre del producto.</p> <p>Contenido neto aproximado, 1 Kg.</p> <p>Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.</p> <p>Sistema de identificación</p> <p>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</p> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p>
1.23	REFRESCO EN POLVO	<p>Nombre del producto.</p> <p>Contenido neto aproximado, en Gr.</p> <p>Sistema de identificación</p> <p>Fecha de envasado y fecha de vencimiento.</p> <p>Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.</p>
1.24	SILLAO OSCURO	<p>Nombre del producto.</p> <p>Contenido neto aproximado, en Lts.</p>

		Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor. Sistema de identificación Fecha de envasado y fecha de vencimiento. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.
1.25	SUSTANCIA DE RES	Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
1.26	ESENCIA DE VAINILLA	Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
1.27	VINAGRE DE VINO TINTO	Envase adecuado para protegerla de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación durante su almacenamiento. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.

**ITEM N°02: VÍVERES FRESCOS**

SUB ITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
2.1	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.2	APIO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.

2.3	LENTEJA VERDE EN VAINA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.4	BETERRAGA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.5	BROCOLI	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.6	CEBOLLA ROJA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.7	COLIFLOR	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.8	CULANTRO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.9	ESPINACA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.10	NABO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de

		cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.11	PIMIENTO AMARILLO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.12	PORO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.13	TOMATE ITALIANO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.14	ZANAHORIA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.15	CAMOTE MORADO	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.16	PLATANO DE ISLA	Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
2.17	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	Deberá ser agrupado y transportado en bolsas de polietileno que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire para garantizar el producto. Asimismo, se deberá ser presentado en bolsas grandes de 5.0Kg; indicar la calidad sanitaria del producto, procedencia, fecha de vencimiento, peso neto y peso bruto.

2.18	JAMONADA DE CERDO	<p>El rotulado debe ser impreso o adhesivo, debe cumplir con la resolución Min. Protección Social 5109/2005 deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas CODEX “CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto indicando la clase y variedad, cultivar o tipo comercial</li> <li>• Grado de calidad</li> <li>• Contenido neto aproximado en kilogramos</li> <li>• Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</li> <li>• País de origen.</li> </ul> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>
2.19	MARGARINA CON SAL	<p>Presentación: Cajas de cartón por 10 kgs.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>Debidamente rotulado y etiquetado.</p>
2.20	MERMELADA	<p>Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo.</p> <p><b>Rotulado</b></p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento.</p> <p>Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.</p>

SUB ITEM	ARTICULOS	CARACTERISTICAS DEL ENVASE
2.21	POTA	<p>Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte y despacho de la Pota deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y fáciles de identificar, limpiar y desinfectar. Asimismo, deben impedir que se alteren las características organolépticas de la Pota, evitar que se transmita a la Pota las sustancias nocivas a la salud humana y ser resistentes de manera tal que aseguren la protección de los productos contra la contaminación y daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre la Pota; está prohibido colocar la Pota directamente sobre el suelo,</p>

### 5.7. Modalidad de ejecución contractual

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

### 5.8. Transporte y Seguros

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

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final en la ciudad de Lambayeque debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

### 5.9. Garantía comercial

El Postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo, sin representar costo alguno a la entidad.

El contratista es el único responsable ante la 7a Brigada de Infantería del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por la presente bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

ITEM	SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
1		<b>VIVERES SECOS</b>			
	1.1	COCOA EN POLVO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.3	SEMOLA DE TRIGO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.4	TE A GRANEL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.5	TRIGO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.7	MANTECA VEGETAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.8	ACHIOTE MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.9	AJONJOLI	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.10	ANIS ESTRELLA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.11	CANELA ENTERA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.13	COMINO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.14	GELATINA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.15	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	45 DIAS	2 DIAS	

1.16	MAZAMORRA MORADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.17	MEJORADOR DE PAN	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.18	OREGANO SECO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.19	PALILLO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.20	PASA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.21	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.22	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
1.23	REFRESCO EN POLVO	DISPLAY	45 DIAS	2 DIAS
1.24	SILLAO OSCURO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
1.25	SUSTANCIA DE RES	DISPLAY	45 DIAS	2 DIAS
1.26	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
1.27	VINAGRE DE VINO TINTO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS

ITEM	SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
		VIVERES FRESCOS			
	2.1	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.2	APIO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.3	LENTEJA VERDE EN VAINA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.4	BETERRAGA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.5	BROCOLI	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.6	CEBOLLA ROJA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.7	COLIFLOR	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.8	CULANTRO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2	2.9	ESPINACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.10	NABO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.11	PIMIENTO AMARILLO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.12	PORO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.13	TOMATE ITALIANO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.14	ZANAHORIA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.15	CAMOTE MORADO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.16	PLATANO DE ISLA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.17	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	7 DIAS	2 DIAS
	2.18	JAMONADA DE CERDO	KILO	7 DIAS	2 DIAS

2.19	MARGARINA CON SAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
2.20	MERMELADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
2.21	POTA	KILO	7 DIAS	1 DÍA

El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, el plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.

### **Calidad**

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

### **5.10. Disponibilidad de servicios y repuestos**

No corresponde

### **5.11. Prestaciones accesorios a la prestación principal**

#### **5.11.1. Mantenimiento preventivo**

No corresponde

#### **5.11.2. Soporte técnico**

No corresponde

#### **5.11.3. Capacitación y/o entrenamiento**

No corresponde

### **5.12. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

#### **5.12.1 Lugar**

Lugares de Almacenamiento (Destino Final)

Inicialmente el internamiento se efectuará en su totalidad en el almacén de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 7, ubicada en la Calle JP. Figuerola N° 531 - Lambayeque para efectos de control y verificación en lo que respecta a calidad y cantidad, posteriormente se realizarán las respectivas distribuciones hacia los cuatro (04) lugares de almacenamiento. La Entidad **no pagará ningún costo adicional** por esta distribución, por lo que el Postor participante deberá considerar estas distribuciones de abastecimientos a los Destinos Finales al momento de elaborar la estructura de costos contenida en su correspondiente Propuesta Económica.

Los Almacenes de la Entidad son:

- Fuerte Cáceres carretera a Pimentel Km 7 ½ -Pimentel
- Fuerte Leoncio Prado.- Av Grau Cuadra 7 S/N - Lambayeque
- Fuerte Demetrio Acosta Chuez.- Av. Sutton N° 281 – Lambayeque
- BIM ZEPITA N° 7 – Av Capac Yupanqui S/N Baños del Inca - Cajamarca

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 dos (02) días calendario** para el internamiento, según se indica a continuación:

- **Alimentos Perecibles o Frescos:** A razón de dos (2) veces por semana, a partir del día siguiente de la firma del contrato. **Como requisito mínimo se considera una vida útil de 02 días.**

- **Alimentos No Perecibles o Secos:** En forma mensual computadas a partir del día siguiente de la firma del contrato y primer día calendario de cada mes. **Como requisito mínimo se considera una vida útil de 20 días.**

### 5.12.2. Plazo

Los bienes objeto del presente proceso se realizara de manera periódica para el AF- 2023 de acuerdo al requerimiento y/o asignación presupuestal de la institución, de acuerdo al cronograma que se adjunta.

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a los efectivos mensuales del personal Tropa del Servicio Militar Voluntario, no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido cantidades aproximadas para los internamientos, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV AF - 2023 PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: LICITACIÓN PÚBLICA

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANT	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SET	OCT
<b>I</b>	<b>VIVERES SECOS</b>												
1.1	Cocoa en Polvo	Kg	203	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30	20.30
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox.	Kg	11788	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80	1178.80
1.3	Semola de Trigo	Kg	2358	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80
1.4	Te a granel	Kg	101	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10	10.10
1.5	Trigo Entero	Kg	1008	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	707	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70	70.70
1.7	Manteca Vegetal	Kg	2358	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80
1.8	Achiote Molido	Kg	92	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20	9.20
1.9	Ajonjoli	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.10	Anis Estrella	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.11	Canela Entera	Kg	215	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50
1.12	Clavo de Olor	Kg	215	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50	21.50
1.13	Comino Molido	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.14	Gelatina	Kg	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.15	Glutamato Monosodico	Kg	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.16	Mazamorra Morada	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.17	Mejorador de Pan	Kg	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10

1.18	Oregano Seco Entero	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.19	Palillo Molido	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.20	Pasa negra	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.21	Pimienta Molida Negra	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.22	Queso Fresco de vaca	Kg	86	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60	8.60
1.23	Refresco en Polvo	Display	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.24	Sillao oscuro	Lt	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.25	Sustancia de Res	Display	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.26	Esencia de Vainilla	Lt	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
1.27	Vinagre de vino tinto	Lt	431	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10	43.10
<b>II</b>	<b>VIVERES FRESCOS</b>												
2.1	Aji amarillo Entero Fresco	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.2	Apio	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.3	Lenteja verde en vaina	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.4	Beterraga	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.5	Brocoli	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.6	Cebolla Roja	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.7	Coliflor	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.8	Culantro	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.9	Espinaca	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.10	Nabo	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.11	Pimiento Amarillo	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.12	Poroto	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.13	Tomate Italiano	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.14	Zanahoria	Kg	1387	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70	138.70
2.15	Camote Morado	Kg	2358	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80
2.16	Platano de Isla	Kg	16503	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30	1650.30
2.17	Aceituna negra Entera sin Relleno	Kg	333	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30	33.30
2.18	Jamonada de Cerdo	Kg	1008	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80	100.80
2.19	Margarina con Sal	Kg	2358	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80	235.80
2.20	Mermelada	Kg	675	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50	67.50
2.21	Pota	Kg	3353	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25	335.25

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>

Requisitos:

**Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.1, 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.27);** Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, según los artículos 102 y 105 del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

**Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.2, 1.7, 1.14, 1.16, 1.22, 1.23 y 1.24 );** Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificaciones.

**Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.4 y 1.5):** Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con la operación obligatoria de seleccionado.

En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA.

**Para el ítem paquete 1 (sub ítems 1.6, 1.15, 1.17 y 1.26);** No necesitan Registro Sanitario por ser aditivos alimentarios

**Para Todo el ítem paquete N°01: Víveres Secos**

Detalle de las características técnicas propias del Ítem/Paquete que oferta señalando la procedencia a (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número registro sanitario de ser el caso, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas ofertadas. No deben ser una copia exacta de las mismas bases, Aunado a ello se deberá presentar una hora visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del producto o fabricante, procesiones importado o nacional (indicar país o lugar de origen) características del envase o empaque y temperatura en la que se debe mantener los productos.

Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad de vehículo de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y el tipo de refrigeración utilizado del vehículo a emplearse.; En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC

y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte y del sistema o tipo de refrigeración que usa dicho vehículo.

Copia simple del certificado de desinfección vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.

Copia simple de la licencia de funcionamiento del postor, emitida por la entidad competente.

Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.

Copia simple legible del Certificado de saneamiento ambiental, a nombre del postor.

Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos. En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.

Declaración Jurada de Plazo de entrega de los productos a adquirirse:

Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las especificaciones técnicas solicitadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.1, 2.4, 2.7, 2.8, 2.14, 2.15,)**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado, limpiado y seleccionado.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem, 2.2, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13,)**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de conservación al natural, envasado, etiquetado, lavado, limpiado, refrigerado y seleccionado.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del

contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.3, 2.5,2.6)**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, limpiado.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.16)**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos.

Para bienes importados se deberá presentar copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según indica el artículo 40 del DS N° 004-2011-AG. Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Este requisito antes señalado se debe mantener vigente, no suspendido, ni cancelado hasta la culminación de la entrega del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la Autorización Sanitaria de Establecimiento sin suspensión en razón de los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del DS N° 004-2011-AG. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.17, 2.18, 2.19, 2.20)**

Copia Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA, el cual deberá cumplir con las especificaciones técnicas, como unidad de medida y envasado.

**Para el artículo de Pota**

Se deberá presentar, Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y acuícolas vigente.

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En el caso de que los filetes se encuentren envasados: copia Simple del Registro Sanitario de Productos Pesqueros y Acuícolas y sus Aditivos Alimentarios vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, para cada bien a contratar.

Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

**Acreditación:**

**Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.1, 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14,1.16,1.18,1.19, 1.20,1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.27);**

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.

**Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.2, 1.7, 1.14, 1.16,1.22,1.23 y 1.24) Copia** simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA.

**Para el ítem paquete 1 (sub ítems 1.6, 1.15, 1.17 y 1.26);** No necesitan Registro Sanitario por ser aditivos alimentarios.

**Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.4 y 1.5);**

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA.

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.1, 2.4, 2.7, 2.8, 2.14, 2.15,)**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado, lavado, limpiado y seleccionado.

Copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem, 2.2, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13,)**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos de conservación al natural, envasado, etiquetado, lavado, limpiado, refrigerado y seleccionado.

Copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.3, 2.5, 2.6)**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria” aprobado mediante DS N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, el cual deberá contar con los procesamientos conservación con ventilación natural, envasado, etiquetado y limpiado.

Copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país

En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.16 )**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA

Copia de la autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, Declaración única de Aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país

En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización sanitaria deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente, donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuente con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

**Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.17, 2.18, 2.19, 2.20)**

Copia Registro Sanitario vigente del bien correspondiente.

**Para el artículo de Pota**

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de procesamiento Industrial de Productos Pesqueros y acuícolas vigente.

Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, de ser el caso, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.

En caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias.



<b>B</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>								
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a</p> <table><tr><td><b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b></td><td>= S/ 783,815.40</td></tr><tr><td><b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b></td><td>= S/ 703,220.10</td></tr></table> <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Ítem N° 2</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:</p> <table><tr><td><b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b></td><td>= S/ 62,705.23</td></tr><tr><td><b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b></td><td>= S/ 58,578.23</td></tr></table> <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p><b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b> = Todos los productos que conforma este ítem paquete. <b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b> = Todos los productos que conforma este ítem paquete.</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>10</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio</p>	<b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b>	= S/ 783,815.40	<b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b>	= S/ 703,220.10	<b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b>	= S/ 62,705.23	<b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b>	= S/ 58,578.23
<b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b>	= S/ 783,815.40								
<b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b>	= S/ 703,220.10								
<b>ITEM 1 VIVERES SECOS</b>	= S/ 62,705.23								
<b>ITEM 2 VIVERES FRESCOS</b>	= S/ 58,578.23								

<sup>10</sup> 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 fehacencia 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”.

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”.*



**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
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>).</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<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar                      O<sub>i</sub>=Precio i                      O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja                      PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>70 puntos</b></p>

<b>F. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR<sup>11</sup></b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="color: red; text-align: center;"><b>Advertencia</b></p> <p style="color: red;"><i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado “negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago”.</i></p> </div>	<p><b>ITEM 1 Y 2:</b></p> <p><b>ALIMENTOS PERECIBLES</b></p> <p>Más de [7] hasta [9] [DIAS]:  <span style="float: right;"><b>[10] puntos</b></span></p> <p>Más de [9] hasta [10] DIAS:  <span style="float: right;"><b>[20] puntos</b></span></p> <p>Más de [10] hasta [12] DIAS:  <span style="float: right;"><b>[25] puntos</b></span></p> <p><b>ALIMENTOS NO PERECIBLES</b></p> <p>Más de [45] hasta [50] [DIAS]:  <span style="float: right;"><b>[1] puntos</b></span></p> <p>Más de [50] hasta [60] DIAS:  <span style="float: right;"><b>[2] puntos</b></span></p> <p>Más de [60] hasta [90] DIAS:  <span style="float: right;"><b>[5] puntos</b></span></p>

<sup>11</sup> Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>12</sup></b>

<sup>12</sup> 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 PAGO<sup>13</sup>**

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.

<sup>13</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE 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 ACCESORIAS<sup>14</sup>**

*“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:*

<sup>14</sup> 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) accesoria(s), 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.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

<sup>15</sup> 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).

Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

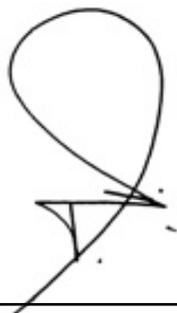
\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

<sup>16</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EP/UE 0810**

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 <sup>17</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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.*

<sup>17</sup> 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.

<sup>18</sup> 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° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022-EP/UE 0810**

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 <sup>19</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación,

<sup>19</sup> 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.

<sup>20</sup> Ibidem.

<sup>21</sup> Ibidem.

- de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
  6. Notificación de la orden de compra<sup>22</sup>

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.*

---

<sup>22</sup> 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° 001-2022 - EP/UE 0810**  
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° 001-2022 - EP/UE 0810**  
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° 001-2022 - EP/UE 0810**  
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° 001-2022 - EP/UE 0810**  
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] [%]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>24</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>25</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>23</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 - EP/UE 0810**  
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
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



## ANEXO N° 7

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°001-2022 - EP/UE 0810**  
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 cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>26</sup> 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.<sup>27</sup>

[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.*

<sup>26</sup> 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 aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

<sup>27</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 - EP/UE 0810**

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>28</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>29</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>30</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>31</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>32</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>33</sup>
1										
2										
3										

<sup>28</sup> 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.

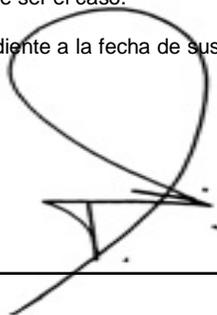
<sup>29</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>30</sup> 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".

<sup>31</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>32</sup> 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.

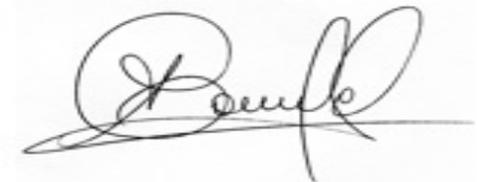
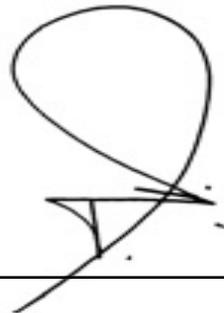
<sup>33</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>28</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>29</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>30</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>31</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>32</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>33</sup>
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 - EP/UE 0810**  
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**



**ANEXO N° 10**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA  
ITEM N°01, N°02, N°03**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 - EP/UE 0810**

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.*



## ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

