

**MINISTERIO DE DEFENSA
EJERCITO DEL PERÚ.**

UNIDAD OPERATIVA 0804



**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022
EP U/O 0804
PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA
1RA BRIG INF.

DICIEMBRE - 2022

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I

ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). 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

¹ 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>

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército Peruano –1ra Brigada de Infantería – U/O 0804
 RUC : 20131369124
 Domicilio legal : Calle Bolívar N° 191 – Tumbes
 Teléfono/FAX : 971133457
 Correo Electrónico : primera_bir@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de bienes - Alimentos para personas para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de las Unidades y Pequeñas Unidades (UU y PPUU) de la Primera Brigada de Infantería – Tumbes, correspondiente al AF 2023, de acuerdo al detalle siguiente:

N° ITEM	TIPO/VARIEDAD	U/MEDIDA	CANTIDAD
I	VIVERES SECOS, CONDIMENTOS Y COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO		
	A. VIVERES SECOS		
	1. FIDEO CANUTO CHICO	KG	581.400
	2. FIDEO CANUTO GRANDE	KG	581.400
	3. FIDEO CARACOL	KG	581.400
	4. FIDEO TALLARIN ESPAGUETTI	KG	581.400
	5. FIDEO TALLARIN GRUESO	KG	1,550.400
	6. SEMOLA DE TRIGO	KG	1,938.00
	7. LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	13,566.00
	8. LEVADURA GRANULADA SECA	KG	581.40
	9. MANTECA VEGETAL	KG	1,123
	B. ESPECERIAS (MEJORAMIENTO)		
	10. ACHIOTE MOLIDO	KG	193.800
	11. AJI PANCA SIN PEPA, ENTERO SECO	KG	193.800
	12. CANELA ENTERA	KG	193.800
	13. CLAVO DE OLOR ENTERO	KG	38.760
	14. COMINO MOLIDO	KG	38.760
	15. GLUTAMATO MONOSODICO	KG	77.520
	16. HONGO SECO COMESTIBLE	KG	38.760
	17. LAUREL	KG	38.760
	18. MAYONESA, SACHET X 1 KG	KG	969.000
	19. PALILLO MOLIDO	KG	193.800
	20. PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KG	193.800
	21. REFRESCO EN POLVO, CAJA X 12	KG	193.800
	22. SILLAO CLARO X 1 LT	LT	969.000
	23. VINAGRE DE VINO TINTO X 1 LT	LT	1,119.570
	C. COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO		
	24. ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KG	484.50
	25. MERMELADA	KG	484.50
	26. MARGARINA CON SAL	KG	1,938.00

	27. JAMONADA DE CERDO	KG	775.200
II	FRUTAS Y VERDURAS		
	FRUTAS DIVERSAS	KG	
	1. PIÑA CAYENA	KG	3,876.00
	2. PLATANO DE SEDA X 1 KG	KG	6,119.68
	VERDURAS VARIAS		
	3. APIO	KG	1,938.00
	4. BETARRAGA	KG	1,938.00
	5. CEBOLLA ROJA	KG	1,938.00
	6. LECHUGA CRIOLLA	KG	1,938.00
	7. PORO	KG	1,938.00
	8. TOMATE ITALIANO	KG	1,938.00
	9. ZANAHORIA	KG	1,938.00
III	PESCADO FRESCO EVISCERADO		
	1. PESCADO CABALLA FRESCO	KG	9,966.86
	2. PESCADO BONITO FRESCO	KG	3,986.74
	3. PESCADO JUREL	KG	5,980.11
IV	PRODUCTOS CARNICOS		
	1. CARNE DE CERDO, FRESCO	KG	3,322.29
	2. CARNE DE POLLO FRESCA	KG	19,933.71
	3. CARNE DE RES FRESCO	KG	3,322.29

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Primera Brigada de Infantería N° 381/I DE-16.a.2(d) del 30 de Noviembre 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (SINTE) AF-2023. Provenientes del Tesoro Público, cuya gestión y previsión de pago lo realizará el Comando Logístico del Ejército en coordinación con la Dirección de Planeamiento.

La ejecución del presupuesto asignado está sujeto a la disminución o incremento que realice el Tesoro Público – Ministerio de Economía y Finanzas a la Unidad Ejecutora N° 003-Ejército del Perú, en función al número de personal de TSMV por alimentar en el año fiscal 2023.

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 para el presente caso.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

Aplica la distribución de la buena pro conforme a lo dispuesto en el artículo 62 del reglamento.

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

El requerimiento mínimo de plazo de entrega establecido por la Entidad, para los bienes objeto

del presente procedimiento de selección, en todos los casos, es de tres (03) días, computándose dicho plazo para la primera entrega, a partir del día siguiente de la firma del contrato y entrega al proveedor de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva, en tanto que para la segunda y demás entregas, el plazo de tres (03) días se computará a partir de la fecha de entrega de las Órdenes de Compra – Guía de internamiento,, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a la captación mensual de nuevos efectivos de Personal de Tropa, cuya información no puede conocerse con anticipación, no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido porcentajes aproximados de los internamientos, según el detalle siguiente:

DESCRIPCION	PORCENTAJES APROXIMADOS DE ENTREGA DE LOS BIENES (ENE – OCT 2023)										
	ENE 2023	FEB 2023	MAR 2023	ABR 2023	MAY 2023	JUN 2023	JUL 2023	AGO 2023	SET 2023	OCT 2023	TOTAL
ALIMENTOS PARA PERSONAS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

Si por razones de fuerza mayor, se presentara aumento en el número de efectivos del personal; LA ENTIDAD queda facultada a adquirir los bienes convocados en el presente proceso de selección hasta las cantidades que permitan cubrir sus necesidades dentro del margen del 25% de prestación adicional establecida en el Artículo 157° del DS N° 344-2018-EF y sus modificatorias; debido a que los fondos presupuestales son asignados mensualmente de acuerdo al número de efectivos. Asimismo, podrá disponerse la reducción de las prestaciones dentro de lo establecido en el mismo Artículo.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar cinco con 00/100 soles (S/ 05.00), en la sección tesorería de la 1ra Brig Inf, sito en la Calle Bolívar N° 191 – Tumbes, con cuyo Boucher de pago recabarán las bases.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Directivas del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE).
- Código Civil
- Ley N° 27806 "Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública"
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- 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 electrónico del SEACE.

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

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:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 9)**, ítems I, II, III del procedimiento.

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) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.
- i) Copia de los certificados de calidad para el Ítem N° IV, expedido por una Entidad acreditada por el INACAL.

⁴ 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.

⁵ 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.*

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 las Oficinas del Órgano Encargado de las Contrataciones de la 1ra Brig Inf sito en Calle Bolívar N° 191 – Tumbes.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en diez (10) PAGOS PERIÓDICOS.

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

- Recepción y conformidad del Órgano de Administración y/o Jefe de Almacén de Bienes de la Entidad.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión y Factura.

Dicha documentación se debe presentar en las Oficinas del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Entidad, sito en Calle Bolívar N° 191 – Tumbes.

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

3.1.1. CONSIDERACIONES GENERALES

CONSIDERACIONES GENERALES

1. OBJETO

Contratación vía suministro, de Alimentos y Bebidas para el Consumo Humano para el personal de Tropa Servicio Militar voluntario que prestan su servicio en las UU y PPUU de la U/O 0804 – Primera Brigada de Infantería – Tumbes

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Contratación del suministro de bienes – Alimentos para personas.

3. FINALIDAD PUBLICA

Contratación de bienes – alimentos para personas para el personal de Tropa Servicio Militar voluntario que prestan su Servicio en las UU y PPUU que la conforman, para lo cual se torna imperativo la adquisición, vía suministro, de alimentos y bebidas para el consumo humano que permita su alimentación, manteniendo los costos establecidos para la ración orgánica de cada persona.

4. ANTECEDENTES

La Entidad, para el cumplimiento de su misión asignada, cuenta con personal de Tropa Servicio Militar voluntario, para el cual se ha determinado un costo de ración orgánica diaria, dentro de este contexto se debe proceder a la adquisición de alimentos (vía suministro); procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal, dando cumplimiento a los principios señalados en el artículo 2º de la Ley de Contrataciones del Estado; en concordancia a lo establecido en el Sistema Nacional de Presupuesto, Sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

5. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

- **Objetivo General**, Adquirir alimentos y bebidas para el personal de Tropa Servicio Militar voluntario asignado a la U/O 0804 - 1ra Brigada de Infantería, bajo los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, competencia, eficiencia y equidad, sin descuidar la calidad de los mismos; debiendo tener las personas naturales o jurídicas como actividad económica la venta de alimentos para personas.
- **Objetivos Específicos**
Adquirir alimentos de calidad, de marcas registradas y garantizadas y cuya fecha de vencimiento se encuentre dentro de los plazos previstos para ser consumidos. Igualmente deben cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por el área usuaria.

6. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1 DESCRIPCIÓN, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y/O CONDICIONES:

ITEM N° I: VIVERES SECOS, CONDIMENTOS Y COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO

A. VIVERES SECOS

1. FIDEOS CANUTO CHICO

Descripción: Fideos a granel elaborado a partir de harina de trigo, enriquecido o no con nutrientes permitidos, libres de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación: Bolsas de polietileno o polipropileno por 5 - 10 Kgs.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno o polipropileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 206.010:2016

2. FIDEOS CANUTO GRANDE

Descripción: Fideos a granel elaborado a partir de harina de trigo, enriquecido o no con nutrientes permitidos, libres de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación: Bolsas de polietileno o polipropileno por 5 - 10 Kgs.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno o polipropileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 206.010:2016

3. FIDEO CARACOL

Descripción: Fideos a granel elaborado a partir de harina de trigo, enriquecido o no con nutrientes permitidos, libres de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación: Bolsas de polietileno o polipropileno por 5 - 10 Kgs.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno o polipropileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 206.010:2016

4. FIDEOS SPAGUETTI

Descripción: Fideos elaborados a partir de harina de trigo, enriquecido o no con nutrientes permitidos, libres de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación: Bolsas de polietileno o polipropileno por 5 - 10 Kgs.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno o polipropileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 206.010:2016

5. FIDEOS TALLARIN GRUESO

Descripción: Fideos elaborados a partir de harina de trigo, enriquecido o no con nutrientes permitidos, libres de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación: Bolsas de polietileno o polipropileno por 5 - 10 Kgs.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno o polipropileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 206.010:2016

6. SEMOLA

Descripción: Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*), no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.

Presentación : Sacos de tocuyo por 25 Kgs.

Características Físico-Químicas:

- Humedad : Max 15.0% según la NTP vigente.
- Color : Característico
- Olor : Característico

Tiempo de vida útil: 12 meses mínimo

Características del Envase:

Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o de vencimiento del producto o ambas.

7. LECHE EVAPORADA

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

Presentación: Caja o bandeja x 24 - 48 unidades (Envase de hojalata de 400 a 410 g).

Características Físico-Químicas y Organolépticas (x 100 g):

- | | | |
|--------------------|---|---------|
| - Grasa total | : | 10% Máx |
| - Colestereol | : | 7 % Máx |
| - Sodio | : | 5% Mín |
| - Azúcares totales | : | 11% Máx |
| - Calcio | : | 22% Mín |
| - Fósforo | : | 26% Mín |
| - Vitamina A | : | 30% Mín |
| - Vitamina C | : | 5% Mín |

- Vitamina D	:	30% Mín
- Color	:	De Blanco a Crema
- Sabor	:	Agradable, ligeramente dulce
- Carbohidratos totales	:	4%
- Proteínas	:	12%
- Grasa de Leche	:	7.5%
- Sólidos totales	:	25.0%

Características del Envase:

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

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

El empaque (caja) de cartón corrugado, cerrada y sellada a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto,
NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010

8. LEVADURA GRANULADA SECA

Descripción: Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del genero *Saccharomyces cerevisiae*.

Presentación: Caja de cartón por 10 kg. (20 bolsas de papel parafinado bolsas trilaminado, de polietileno y/o aluminio x 500 grs.)

Características Físico-Químicas:

- Humedad: Máx. 10%

El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos, empacada en caja de 20 paquetes aprox.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas.

NTP 209.180:1981 (revisada el 2012) Levadura industrial para panificación. Definiciones y requisitos.

9. MANTECA VEGETAL

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

Presentación: Cajas de cartón peso entre 10 a 15 Kgs.

Características del Empaque:

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

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas.

NTP 209.142:1980 (revisada el 2018)

B. ESPECERIAS (MEJORAMIENTO)

10 ACHIOTE MOLIDO.

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de polietileno o polipropileno, herméticamente cerrado, molido, de primera calidad con un color y olor sui géneris. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Debe contar con registro sanitario vigente.

11 AJI PANCA, SIN PEPA, ENTERO SECO.

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de polietileno o polipropileno, a granel, debiendo visualizarse seco, grande y sin pepas, de primera calidad de aspecto arrugado y brillante, cada unidad deberá estar libre de picaduras.

12 CANELA ENTERA

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de papel, polietileno o polipropileno, a granel debiendo visualizarse la corteza entera, de primera calidad, olor aromático característico, de color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico, limpia y libres de impurezas y cuerpos extraños.

13 CLAVO DE OLOR ENTERO

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de papel, polietileno o polipropileno, a granel, debiendo visualizarse la corteza entera, de primera calidad, olor y color característico, libre de impurezas y cuerpos extraños. Debe contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.

14 COMINO MOLIDO

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de polietileno o polipropileno, herméticamente cerrado, molido, de primera calidad con un color y olor característico. Debe contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.

15 GLUTAMATO MONOSODICO

Descripción: Deberá estar envasado en Sobres herméticamente cerrados, de procedencia nacional, granulado blanco y de primera calidad. No debiendo presentar impurezas de ninguna naturaleza.

16 HONGO SECO COMESTIBLE

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de papel, polietileno o polipropileno, deshidratado y a granel, de primera calidad de tamaño uniforme, hojas enteras, limpias, sanas, libres de impurezas y cuerpos extraños. Debe contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.

17 LAUREL

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de papel, polietileno o polipropileno, a granel, debiendo visualizarse las hojas enteras, de primera calidad de tamaño uniforme, limpias, sanas, libres de impurezas y cuerpos extraños. Debe contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.

18 MAYONESA SACHET X 1 KG

Descripción: Deberá estar contenido en envases herméticamente cerrado sachet o doypack x 1 Kilo, producido en base a huevos frescos, de primera calidad, con marca garantizada con no menos de 02 años de presencia en el mercado. Deberá contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses.

19 PALILLO MOLIDO

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de papel, polietileno o polipropileno, herméticamente cerrado, molido, de primera calidad con un color y olor característico. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Debe contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.

20 PIMIENTA MOLIDA NEGRA.

Descripción: Deberá estar envasado en bolsa de polietileno o polipropileno, herméticamente cerrado, molido, de primera calidad con un color y olor sui géneris, libre de impurezas y cuerpos extraños. Debe contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.

21 REFRESCOS EN POLVO CAJA X 12

Descripción: Bebidas instantáneas de diferentes sabores que no deben requerir azúcar, cuya presentación deberá ser en cajas de 12 UU cada una, cada unidad deberá tener un peso promedio de 15 grs. Deberá contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento.

22 SILLAO CLARO X 1 LT

Descripción: En botella o frasco de 500ml o de 1 litro de contenido, herméticamente sellado y con precinto de seguridad, tipo sillao de soya con sal y melaza, de primera calidad con marca garantizada con no menos de 02 años de presencia en el mercado, de olor y sabor característico. Deberá contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses.

23 VINAGRE DE VINO TINTO X 1 LITRO

Descripción: En botella de 1 litro de contenido, herméticamente sellado y con precinto de seguridad, tipo tinto, de primera calidad con marca garantizada con no menos de 02 años de presencia en el mercado. Deberá contar con registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de seis (06) meses.

REF NTP 209.021:1970 (Revisada el 2012)

C. COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO

24. ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO

Preparadas a partir de frutos sanos de variedades de olivo cultivado (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un grado de maduración apropiado para su procesamiento y que han sido elegidas por producir frutos cuyo volumen, forma, proporción de pulpa respecto al hueso, delicadeza de la pulpa, sabor, firmeza y facilidad para separarse del hueso los hacen particularmente aptos para la elaboración. Sometidas a tratamientos para eliminar el amargo natural y conservadas mediante fermentación natural y/o tratamiento térmico, y/o por otros medios, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones apropiadas de almacenamiento a temperatura ambiente, con o sin conservantes.

Medios de transporte y conservación

Deberá ser transportada y conservada en salmuera, la cual deberá estar limpia y exenta de materias extrañas, sabor y olor anormales y deberá ajustarse a las normas de higiene definidas por INACAL. Las aceitunas fermentadas contenidas en un medio de empaque, pudieran contener microorganismos usados para su fermentación, en particular bacterias y levaduras productoras de ácido láctico.

De conformidad con las secciones apropiadas de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácido acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979), Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva (CAC/RCP 2-1969) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene

25. MERMELADA DE FRUTAS

Descripción: Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, Sólidos solubles % mín : 65%, PH 3.0 – 3.8, de contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.

Sabores: Fresa, naranja, piña.

Presentación: Envase barril o frasco de vidrio x 1 kg.

Características del Envase:

Material de vidrio o plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas.

Ref. NTP 203.047:1991 (revisada el 2017)

26. MARGARINA CON SAL

Descripción: Producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, producto vegetal altamente calórico, enriquecido con vitaminas y con los aditivos autorizados, los mismos que deberán estar declarados.

Contener un mínimo de 80% aceites o grasas, sobre el peso del producto terminado.

Presentación: Cajas de cartón o baldes por aprox. 10 kg

Características Organolépticas:

- Color : Amarillo cremoso característico
- Olor : Característico o similar al de la mantequilla
- Sabor : Característico, ligeramente salado

Características del Empaque:

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de plástico u otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas.

NTP 209.095:1975.

27. JAMONADA DE CERDO

Embutido hecho de carne picada y curada, el color usual del jamón curado es un rosado oscuro, rosa pálido o castaño claro de un usual asado fresco.

En empaque por un (2.0) Kg. en bolsa de polietileno o polipropileno debidamente identificado con su código, nombre del producto, número de lote y cantidad.

Ningún empaque debe ser abierto, ya que una vez abierto, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente y a la contaminación microbiana.

Deberá ser transportado en vehículo limpio, se debe colocar el producto sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

ITEM N° II: FRUTAS Y VERDURAS

A. FRUTAS DIVERSAS

1. PIÑA CAYEÑA

Descripción: Frutas de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.

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

Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y

resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el postor.

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

El medio de transporte empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

2. PLATANO DE SEDA

Descripción: Frutas de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.

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

Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el postor.

El transporte, almacenamiento y comercialización 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 empleado no deberá transmitir características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

B. VERDURAS VARIAS

3. APIO

Descripción: En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.

Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, según corresponda al producto por ofertar, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

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

4. BETARRAGA

Descripción: En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.

Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

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

5. CEBOLLA ROJA

Descripción: En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.

Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, según corresponda al producto por ofertar, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

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

El transporte, almacenamiento y comercialización de la verduras se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas 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).

6. LECHUGA CRIOLLA

Descripción En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.

Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

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

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a las verduras características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)

7. PORO

Descripción En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.

Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, adecuados para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

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

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)

8. TOMATE ITALIANO

Descripción En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.

Envasado: en cajones o cajas de madera, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

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

El transporte, almacenamiento y comercialización de la verduras se efectuará en cajas, que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al producto, características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)

9. ZANAHORIA

Descripción En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas

de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.

Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, según corresponda al producto por ofertar, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

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

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

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al producto, características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)

ITEM N° III: PESCADO FRESCO EVISCERADO

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

Composición: Este ítem estará compuesto por tres (03) tipos de especies:

- | | |
|-----------|-----|
| ▪ Caballa | 50% |
| ▪ Jurel | 30% |
| ▪ Bonito | 20% |

El pescado deberá estar preservado en hielo y mantenerlo en frío en todas las etapas hasta su expedición final.

El transporte del producto deberá realizarse en javas fácilmente higienizables que protejan al producto de daños mecánicos, pérdidas, desecación y oxidación excesiva.

Ref. NTP. 041.001: 1991, NTP. 041.005: 2005.

ITEM N° IV: PRODUCTOS CARNICOS

01 CARNE DE CERDO FRESCO

- Cerdo entero sin patas ni cabeza de machos castrados oportunamente o hembras sin servir, de cinco (5) a siete (7) meses de edad.
- Peso: entre 40 a 45 Kilos.
- No deberá tener más de 12 hrs. de beneficiado
- La carne con hueso estará conformada de la carcasa con abundante masa muscular en la pierna, el brazuelo y el lomo; con un espesor de grasa dorsal como máx. 30 mm. (medida a la altura de la última costilla, a 5 cm. de la línea dorsal y en forma paralela a ésta).
- Se deberá presentar el Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor, en el cual se indique el procesamiento de selección, dividido, limpiado, deshuesado, picado, cortado, envasado, empacado y paletizado.
- Su inocuidad estará garantizada con la plena ejecución y presentación de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución

y comercialización de los alimentos perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos. Con Presentación del Certificado en la oferta a nombre del postor

- La carne debe ser internada con la constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal).
 - El bien a proveer debe contar con una óptima calidad organoléptica, químicas y microbiológicas, apto para el consumo humano.
 - Presentar copia del certificado de inspección del BPM de almacenamiento de alimentos, emitido por un laboratorio acreditado por INACAL.
 - Copia de inspección de capacidad de almacenamiento.
 - La carne deberá ser internada en jvas de plástico para su correcto manipuleo e higiene.
- Referencia: Normas Técnicas Peruanas N° 201.001, 201.002 y 209.038.

02 CARNE DE POLLO FRESCA ENTERA EVISCERADA

- Pollo Fresco, sin menudencia, sin patas, cabeza ni cuello
 - Peso de 1.800 a 2.200 Kg. cada ave.
 - Parte externa de color amarillo, apariencia brillante, con olor, color y sabor de ave fresca Textura firme al tacto.
 - Deberá ser procesado en camales de aves autorizados por SENASA
 - Deberán pasar por un procesamiento de selección, lavado, eviscerado, deshuesado, picado, cortado, dividido, empacado, lavado, envasado, refrigerado y paletizado. Se deberá presentar el respectivo Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor
 - Su inocuidad deberá estar garantizada con la plena ejecución y presentación de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos, a nombre del postor, cuya certificación se deberá adjuntar en la oferta.
 - Al momento de su internamiento debe adjuntarse el certificado de beneficio de aves del camal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el camal.
 - El postor deberá presentar una carta o constancia que acredite el vínculo comercial con la empresa de la cual proceden los bienes, emitida por el lugar de expendio (Centros de Faenamiento autorizados por SENASA) mediante el cual se precise la provisión del producto al postor consignando el nombre o razón social, RUC, dirección y teléfono, de quien emita dicho documento.
 - Presenta copia del certificado de capacidad de almacenamiento, emitido por un laboratorio acreditado por INACAL.
 - Deberá ser fresca y limpia de grasas. No deben presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o escaldado, ni laceraciones de piel y sin folículos pilosos.
 - El bien a proveer debe contar con una óptima calidad organoléptica, químicas y microbiológicas, apto para el consumo humano.
 - Deberá ser internada en jvas de plástico para su correcta manipulación e higiene.
- Referencia: NTP N° 201.055: 2008

03 CARNE DE RES FRESCO.

- Carne de vacuno fresco, tipo cuarto compensado, de primera calidad. Carcasas proveniente de bovinos machos engordados no mayor a tres (3) años. De optima textura, consistencia firme no debiendo tener más de 12 hrs. de beneficiado.
- Esbozo de grasa de cobertura mínima.
- Peso neto aproximado (brazo) 55.00 KI.
- Peso neto aproximado (pierna) 65.00 KI.
- Se deberá presentar el Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor, en el cual se indique el procesamiento de selección, dividido, lavado, deshuesado, picado, cortado, envasado y empacado.

- La inocuidad de la carne de res deberá estar garantizada con la plena ejecución y presentación de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos. Presentar certificado a nombre del postor.
- Presentar copia del certificado de inspección del BPM de almacenamiento de alimentos, emitido por un laboratorio acreditado por INACAL.
- Presenta copia del certificado de capacidad de almacenamiento, emitido por un laboratorio acreditado por INACAL.
- El bien a proveer debe contar con una óptima calidad organoléptica, químicas y microbiológicas, apto para el consumo humano.
- La carne debe ser transportada en jvas de plástico para su correcto manipuleo. NTP N° 201.001,201.002 y 209.038
Referencia: NTP N° 201.054

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

- El presente proceso consta de cuatro (04) ítems, representando cada uno un paquete conformado por varios sub ítems. Haciéndose presente que estará prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35° del TUO de la Ley.
- Se deberá dar cumplimiento del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobadas por D.S. 007-98-SA y los requisitos indicados en el Capítulo III, Artículo 17°, (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (D.S. N° 004-2011-AG); el cual indica que el transporte de alimentos deberá ser el adecuado, debiendo efectuarse con un (1) **vehículo furgón frigorífico cerrado de uso exclusivo a nombre del postor** para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad e inocuidad; debiendo presentar la tarjeta de propiedad vehicular, para los sub ítems componentes del ítem IV.
- Los alimentos frescos y secos, deberán ser de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación deberá estar acorde a lo solicitado en las presentes Bases, de acuerdo a las Especificaciones Técnicas detalladas.
- Los certificados de calidad de alimentos, capacidad y almacenamiento de los sub ítems componentes del ítem IV, deberán ser emitidos por una entidad acreditada por INACAL, debiendo adjuntar la acreditación del laboratorio que lo emite.
- Una vez otorgada y consentida la buena pro, así como firmado el documento que contiene el contrato, no podrán modificarse las marcas de los bienes (industrializados), ni las características de los productos naturales no procesados, salvo causa fortuita o fuerza mayor debidamente demostrada y considerando que los nuevos productos ofrezcan mejores características técnicas que los anteriores.

Condiciones de los consorcios

- De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el número máximo de consorciados es de tres integrantes.

- El número máximo de consorciados es de **tres (03)**. Siendo el porcentaje **mínimo** de participación de cada consorciado de 30%.

El porcentaje mínimo de participación **en la ejecución del contrato**, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%.

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Para todos los ítems del procedimiento.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Detalle de las características técnicas propias de los sub-ítems o artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando en cada uno de ellos la marca (productos industrializados) N° de Registro sanitario, de corresponder o los datos del productor o procedencia (indicar país o lugar de expendio (productos no industrializados a granel), así como el fabricante (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad y presentación. Asimismo, para el caso de sub-ítems conformados a su vez por otros artículos, el postor además deberá detallar las características técnicas de todos ellos, en base a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de las Bases; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas Bases, por cuanto en muchos casos éstas indican rangos en la cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, razón por la cual deberán precisar dicha información por cada sub-ítem que conforma el ítem, debiéndose presentar al total de los artículos que conforman cada uno de los ítems solicitados por la Entidad. Aunado a ello se deberá presentar una hoja visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del productor o fabricante, procedencia importado o nacional (indicar país o lugar de origen), características del envase o empaque y temperatura en la que se debe mantener los productos. 2. Copia del Certificado de Saneamiento ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Gerencia Regional de Salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA. 3. Copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas. <p>7. Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.9, 1.10, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26 y 1.27)</p> <p>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.</p> <p>Asimismo deberá presentar una declaración jurada, consignando que las copias de los registros sanitarios de los sub-ítems ofertados, no han sufrido ninguna alteración o manipulación al momento de ser impresas, no obstante la Entidad se reserva el derecho de realizar la verificación posterior de la autenticidad de los mismos.</p> <p>El Registro Sanitario es obligatorio cuando corresponda para artículos industrializados, excepto los sub ítems 1.8 y 1.15, por corresponderle de acuerdo a ley la autorización sanitaria a solicitud de parte, siendo este caso la presentación facultativa de dicha autorización sanitaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.7, 1.21, 1.22, 1.24, 1.25, 1.26, 1.27) 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. • Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad del vehículo para realizar las entregas a la entidad,

detallando las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y equipo de refrigeración utilizado del vehículo a emplearse; aunado a ello el postor deberá presentar de forma obligatoria el detalle del equipo de enfriamiento de la unidad de transporte ofertado. 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 legalizada 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 en vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo.
 - Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.
 - Copia simple legible del Plan de vigilancia, prevención y control de covid-19 en el trabajo, del postor.
 - 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.

8. Para el caso del Ítem II:

- Copia del Certificado de Saneamiento ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Gerencia Regional de Salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA
- Copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas
- Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, el cual deberá contar como mínimo las operaciones de conservación con ventilación natural, lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado, para los sub ítems poro y apio deberá contar con los procesos de conservación con ventilación natural, lavado, limpiado, seleccionado, desinfección, envasado, etiquetado y refrigerado, y para el sub ítem piña deberá contar con los procesos de conservación con ventilación natural, seleccionado, clasificado, límpido, lavado, desinfección, envasado y etiquetado; en caso no sea el titular deberá presentar una carta notarial mediante la cual el titular del certificado autorice su uso a un tercero y garantice la procedencia de productos
- El postor deberá presentar conjuntamente con la Declaración Jurada, copia de la Constancia, Certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes emitido por el lugar de expendio (Productor, mercado mayorista, u otro según corresponda), mediante el cual se precise la provisión de productos vegetales al postor, consignando el nombre o razón social, RUC, dirección y teléfono con una antigüedad no mayor a un año, datos que deberán corresponder a la empresa o persona natural que la emite
- Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener obligatoriamente las actividades de Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos perecibles y no perecibles destinados al consumo humano) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, a nombre del postor. En el caso de consorcio cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito

9. Para el Ítem III, el postor deberá presentar:

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de la embarcación o Registro de Planta de Procesamiento vigente, otorgado por el Instituto Tecnológico Pesquero (ITP).
- Carta Comercial con el cual el Terminal Pesquero o desembarcadero garantiza la procedencia de las especies que son materia del presente ítem, el cual deberá encontrarse a nombre del postor, o de uno de los consorciados, según corresponda.
- Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener obligatoriamente como mínimo las actividades de Almacenamiento fraccionamiento, comercialización y/o distribución de los productos) conforme el

	<p>Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, a nombre del postor. En el caso de consorcio cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p> <p>10. Para el ítem IV el postor deberá presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se deberá adjuntar (carne de res y cerdo), una declaración jurada donde se indique y se comprometa que los centros de beneficio o donde se adquirirá u obtendrá el bien, es un centro autorizado por SENASA a nivel nacional. - Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener obligatoriamente como mínimo las actividades de Almacenamiento fraccionamiento, comercialización y distribución de los productos cárnicos) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, a nombre del postor. En el caso de consorcio cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito. - Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas y de acuerdo a lo establecido en el Numeral 6.1.4 del Reglamento del SENASA. <ul style="list-style-type: none"> • En caso de que el postor no cuente con dicha autorización, se aceptará la presentación de un documento firmado notarialmente donde se indique que la empresa que la expide, prestará el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización. - El postor ganador de la buena pro, deberá presentar como parte de los documentos para la firma de contrato los certificados de calidad, expedidos por una entidad acreditada ante INACAL, adjuntando para el efecto la autorización del laboratorio que deberá expedirla. - Copia del Certificado de Higiene Seguridad y Salud ocupacional de conformidad con la Ley General de Salud N° 26842, Ley General de Ambiente N° 28644 y Ley N° 297783 y su reglamento N° 005-2012 TE-, Ley N° 27657 Ley del Ministerio de Salud, D:S N° 013-2002 SA. • Copia del Informe de Inspección técnica Sanitaria del establecimiento del Postor, donde se indiquen las buenas condiciones de salubridad (ante la emergencia sanitaria) emitido por la Dirección Regional de Salud.
--	--

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a: Ítem 1, NOVECIENTOS CUARENTA MIL CON 00/100 (S/ 940,000.00) SOLES; Ítem 2, DOSCIENTOS SETENTA MIL CON 00/100 (S/ 270,000.00); Ítem 3 – CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL CON 00/100 (S/ 465,000.00) SOLES; Ítem 4 - UN MILLON CIENTO NOVENTA MIL CON 00/100 (S/ 1,190,000.00) SOLES 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>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: Ítem N° 1 SETENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CON 00/100 (S/ 78,500.00) SOLES Ítem N° 2 VEINTIDOS MIL QUINIENTOS CON 00/100 (S/ 22,500.00) SOLES e Ítem N° 3 TREINTA Y NUEVE MIL CON 00/100 (S/ 39,000.00) SOLES, 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>

N° ITEM	DESCRIPCION	PRODUCTOS SIMILARES
I	VIVERES SECOS, CONDIMENTOS, COMPLEMENTOS PARA DESAYUNO	Todos los productos que contiene el ítem paquete aptos para el consumo humano, en estado fresco o de reciente producción, según corresponda.
II	FRUTAS Y VERDURAS	Todo tipo de frutas y verduras en estado fresco.
III	PESCADO FRESCO EVISCERADO	Todo tipo de productos hidrobiológicos en estado fresco.
IV	PRODUCTOS CARNICOS	Carnes de animales de abasto y aves que contiene el ítem paquete, en estado fresco.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁶, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

⁶ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">70 puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
B. PLAZO DE ENTREGA⁷	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p>	<p>Hasta 1 día calendario: 08 puntos</p> <p>Hasta 2 día calendario: 5 puntos</p> <p>Plazos mayores : 0 Puntos</p>
E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 2 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

⁷ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 50] puntos
<p>con reconocimiento internacional.⁸</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación⁹, y estar vigente¹⁰ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	
F. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹¹	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>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></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor (Anexo 10).</p> <div data-bbox="308 922 1010 1111" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Advertencia</p> <p><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>ITEMS II, III y IV</p> <p>Mas de 6 hasta 8 días: 20 puntos Mas de 4 hasta 6 días: 15 puntos Mas de 2 hasta 4 días: 10 puntos</p> <p>ITEM I</p> <p>Mas de 46 hasta 60 días: 20 puntos Mas de 31 hasta 45 días: 15 puntos Mas de 16 hasta 30 días: 10 puntos</p> <p style="text-align: center;">20 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

Importante

Los factores de evaluación elaborados por el comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

⁸ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

⁹ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁰ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

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

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de alimentos para el Personal de Tropa que presta su Servicio Militar Voluntario (PTSMV) en las UU y PPUU de la 1ra Brigada de Infantería, que celebra de una parte la U/O 0804 – Primera Brigada de Infantería, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131369124, con domicilio legal en Calle Bolívar N° 191 - Tumbes, representada por el Sr Gral EP Jerry HERNANDEZ DEL CASTILLO, identificado con DNI N° 19957836 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° 001-2022/EP UO 0804 (Primera convocatoria)** para la contratación del suministro de alimentos para el PTSMV, 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 la contratación del suministro de alimentos para el Personal de Tropa que presta su Servicio Militar Voluntario (PTSMV) en las UU y PPUU de la 1ra Brigada de Infantería.

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 PAGO¹³

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

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

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

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

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

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 el día siguiente del perfeccionamiento del contrato y la emisión de la O/C respectiva.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a la captación mensual de nuevos efectivos de tropa, cuya información no puede conocerse con anticipación, por ser el Servicio Militar de carácter voluntario, no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido porcentajes aproximados de los internamientos, según el detalle siguiente:

DESCRIPCION	PORCENTAJES APROXIMADOS DE ENTREGA DE LOS BIENES (ENE – OCT 2023)										
	ENE 2023	FEB 2023	MAR 2023	ABR 2023	MAY 2023	JUN 2023	JUL 2023	AGO 2023	SET 2023	OCT 2023	TOTAL
ALIMENTOS PARA PERSONAS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

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:

- “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.”*

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.

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 el Jefe de Almacén de la Cía Int del Btn Servs N° 1 y la conformidad de la prestación será otorgada por el Jefe del Negociado de Abastecimiento de la Primera Brigada de Infantería en el plazo máximo de SIETE (7) DÍAS 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 NO MENOR DE UN (1) AÑO 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.

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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos

¹⁴ 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).

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: Calle Bolívar N° 191 – Tumbes.

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 Digitales¹⁵.

¹⁵ 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 UO 0804 – Primera Convocatoria)

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

¹⁶ 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.

¹⁷ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022/EP UO 0804 – Primera Convocatoria)

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 ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

¹⁸ 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.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²¹

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.

²¹ 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 UO 0804 – Primera Convocatoria)

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, 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 UO 0804 – Primera Convocatoria)

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PTSMV, ITEM N° _____, 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 UO 0804 – Primera Convocatoria)

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO, 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 UO 0804 – Primera Convocatoria)

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022/EP UO 0804 – Primera Convocatoria)**

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] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

²² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022/EP UO 0804 – Primera Convocatoria)

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta en soles, 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**

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

ANEXO N° 7

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022/EP UO 0804 – Primera Convocatoria)
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ 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.

²⁶ 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.

²⁷ 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".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ 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.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022/EP UO 0804 – Primera Convocatoria)

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 9

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEMS I, II Y III**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022/EP UO 0804 – Primera Convocatoria)

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° 10

DECLARACION JURADA DE GARANTIA COMERCIAL DEL POSTOR

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2022 EP U/O 0804 – (Primera convocatoria)

Presente.-

El que suscribe, Sr., identificado con DNI N° en mi calidad de Representante Legal de con RUC N° DECLARO BAJO JURAMENTO que para el ítem N° ... : (señalar el ítem ofertado), mi representada garantiza que el producto ofertado cuenta con una garantía comercial de (señalar el plazo de garantía propuesto de acuerdo a la vida útil del producto expresado en días) desde la fecha de su entrega al almacén, comprometiéndonos en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a su recepción y conformidad, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de **dos (02) días, sin representar costo alguno a la Entidad.**

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