

# **BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

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



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

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

### **LICITACIÓN PÚBLICA N° 002 LP N° 002-2023/UO0846**

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

Adquisición de alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de la 4ª  
Brigada de Montaña

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben*

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

*llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

## **1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

### **Importante**

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

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

## **1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

## **1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

## **1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

##### **Importante**

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

## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

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

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

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

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

## CAPÍTULO III DEL CONTRATO

### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

### 3.2. GARANTÍAS

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

#### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

#### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación 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 – Unidad Operativa N° 0846 - **PUNO**  
 RUC N° : 20131369124  
 Domicilio legal : Jr. Alfonso Ugarte N° 255 - Puno  
 Teléfono: : 051 - 677772  
 Correo electrónico: : abasto\_4tabrig@hotmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de la 4ª Brigada de Montaña.

ITEM	PAQUETE	SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	CANTIDAD
1	VIVERES SECOS	1.1	Cebada tostada	Kg	275.978
		1.2	Leche evaporada entera	Kg	8,279.352
		1.3	Sémola de trigo	Kg	2,199.036
		1.4	Te a granel	Kg	181.624
		1.5	Trigo entero	Kg	1,816.245
		1.6	Levadura granulada seca	Kg	87.961
		1.7	Manteca vegetal	Kg	879.614
		1.8	Maíz morado	Kg	1,186.619
		1.9	Harina de habas	Kg	2,932.048
		1.10	Achiote molido	Kg	88.534
		1.11	Ajonjolí	Kg	88.534
		1.12	Canela entera	Kg	270.221
		1.13	Clavo de olor	Kg	259.752
		1.14	Comino molido	Kg	88.534
		1.15	Gelatina	Kg	442.669
		1.16	Glutamato monosódico	Kg	88.534
		1.17	Mazamorra morada	Kg	442.669
		1.18	Mejorador de pan	Kg	733.012
		1.19	Orégano entero seco	Kg	88.534
		1.20	Palillo molido	Kg	88.534
		1.21	Pasa negra	Kg	88.534
		1.22	Pimienta molida negra	Kg	88.534
		1.23	Refresco en polvo	Display	442.669
		1.24	Sillao oscuro	Lt	442.669
		1.25	Sustancia de res	Display	442.669
		1.26	Vinagre tinto	Lt	442.669
2	VIVERES FRESCOS	2.1	Aji amarillo entero fresco		2,155.055
		2.2	Apio		2,155.055
		2.3	Betarraga		2,155.055
		2.4	Brócoli		2,155.055
		2.5	Cebolla roja		2,155.055
		2.6	Coliflor		2,155.055
		2.7	Culantro		2,155.055
		2.8	Espinaca		2,155.055
		2.9	Nabo		2,155.055
		2.10	Pimiento amarillo		2,155.055

		2.11	Porro		2,155.055
		2.12	Tomate italiano		2,155.055
		2.13	Zanahoria		2,155.055
		2.14	Aceituna negra entera sin relleno		771.874
		2.15	Jamón del país		736.175
		2.16	Mantequilla con sal		368.088
		2.17	Mermelada		533.973
		2.18	Queso fresco de vaca		711.965
3	PRODUCTOS CARNICOS	3.1	Carne de pavo fresca corte pechuga		7,119.646

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RND N° 361 del 01 de diciembre de 2023

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos ordinarios

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de EN FORMA PERIÓDICA MENSUAL SEGÚN EL REQUERIMIENTO DEL AREA USUARIA, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEMS	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	CANT	U/M	PORCENTAJE											
				ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	TOTAL	
ITEM I: VIVERES SECOS	1.1 Cebada tostada	275.978	Lt	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.2 Leche evaporada entera	8,279.352	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.3 Sémola de trigo	2,199.036	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.4 Te a granel	181.624	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.5 Trigo entero	1,816.245	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.6 Levadura granulada seca	87.961	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.7 Manteca vegetal	879.614	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.8 Maíz morado	1,186.619	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.9 Harina de habas	2,932.048	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.10 Achiote molido	88.534	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.11 Ajonjolí	88.534	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.12 Canela entera	270.221	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.13 Clavo de olor	259.752	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.14 Comino molido	88.534	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.15 Gelatina	442.669	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.16 Glutamato monosódico	88.534	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.17 Mazamorra morada	442.669	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.18 Mejorador de pan	733.012	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.19 Orégano entero seco	88.534	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.20 Paillo molido	88.534	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.21 Pasa negra	88.534	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.22 Pimienta molida negra	88.534	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.23 Refresco en polvo	442.669	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.24 Sillao oscuro	442.669	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

	1.25 Sustancia de res	442.669	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	1.26 Vinagre tinto	442.669	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
ITEM 2: VIVERES FRESCOS	2.1 Aji amarillo entero fresco	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.2 Apio	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.3 Betarraga	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.4 Brócoli	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.5 Cebolla roja	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.6 Coliflor	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.7 Culantro	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.8 Espinaca	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.9 Nabo	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.10 Pimiento amarillo	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.11 Poro	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.12 Tomate italiano	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.13 Zanahoria	2,155.055	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.14 Aceituna negra entera sin relleno	771.874	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	2.15 Jamón del país	736.175	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
2.16 Mantequilla con sal	368.088	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%	
2.17 Mermelada	533.973	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%	
2.18 Queso fresco de vaca	711.965	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%	
ITEM 4: PRODUCTOS CARNICOS	3.1 Carne de paco fresca corte pechuga	7,119.646	Kg	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

### 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 (S/ 10.00 NUEVOS SOLES) en efectivo, el pago se realizará en la sección tesorería de la 4ra Brigada de Montaña, para luego recabar las bases en la Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones

#### Importante

*El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.*

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de transparencia y de acceso a la información pública.
  
- DS 344-2018-EF Reglamento de la Ley 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- DS 162-2021-EF que modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- DS 008-2008-TR Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de promoción de la competitividad, formalización y desarrollo de la micro y pequeña empresa y del acceso al empleo decente – Reglamento de la Ley MyPE.
- Ds 013-2013-PRODUCE, Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al desarrollo productivo y al crecimiento empresarial.
- Texto Único Ordenado de la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

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

<sup>4</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

**Importante**

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

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

Ítem N° 1, 2 y 3

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

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa*

<sup>5</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

*medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

<sup>6</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>7</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

## 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 Mesa de partes del Cuartel General de la 4ta Brigada de Montaña, sito en Jr. Alfonso Ugarte N° 255 en el horario de 0800 horas hasta las 1600 horas

### Importante

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales.

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

- Recepción y conformidad del comité de recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria, emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (factura)
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes del Cuartel General de la 4ta Brigada de Montaña, sito en Jr. Alfonso Ugarte N° 225 – PUNO, en el horario de 0800 horas a 1600 horas

### 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

##### A. Denominación de la contratación.

Adquisición de alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de la 4a Brigada de Montaña.

##### B. Finalidad Pública.

El presente proceso de selección, busca contar con el Suministro de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de la 4ª Brigada de Montaña con la finalidad de mejorar las condiciones de vida, que permitan una adecuada alimentación (desayuno, almuerzo y cena), lo que permitirá un eficiente desempeño en el cumplimiento de los objetivos institucionales asignados.

##### C. Antecedentes.

La Entidad actualmente cuenta con diferentes cuarteles acantonados en el departamento de Puno, las cuales requieren Suministro de Alimentos para personas, con el fin de que dichos cuarteles puedan realizar sus cocciones según lo abastecido por la Compañía de Intendencia de la 4a Brigada de Montaña y de esta manera el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales pueda desayunar, almorzar y cenar adecuadamente.

##### D. Objetivos de la contratación.

###### • Objetivo General

Adquirir el suministro de alimentos para personas, con el fin de brindar una adecuada alimentación al Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de la 4ª Brigada de Montaña.

###### • Objetivo Específico

Brindar una alimentación de calidad.

##### E. Alcance y descripción de los bienes a contratar.

###### 1) Características y condiciones

###### a) Características técnicas

ITEM 1. VÍVERES SECOS	
ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES
DENOMINACION DEL BIEN	1.1 CEBADA TOSTADA
CODIGO	5022110100002790
CARACTERÍSTICAS	<p>De color beige característico y encontrarse en buen estado, libre de partículas extrañas (excremento de roedores, infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras).</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsa o sacos de 50 kilogramos a granel Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a rotura u otros daños, que no contaminen el producto.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases deberán indicar en idioma español:</p>

	nombre del producto, marca de ser el caso, peso bruto, peso neto, nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
<b>CALIDAD</b>	De primera calidad.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	KILOGRAMO
<b>SABOR, OLOR Y COLOR</b>	Color, olor y sabor característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>275.978 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>2. LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 GR.</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5013170200307453</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la: <b>NTP 202.002.2007.</b></p> <p><b>Presentación:</b> Envase primario <b>latas por 395 gr</b>; envase secundario bandera de cartón cubierto con plástico termoencogible por 24 unidades. El envase primario será de material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p><b>Rotulado:</b> el envase deberá indicar la marca, la procedencia (datos del fabricante), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento. Tiempo de vida útil 09 meses</p> <p><b>Características físico químicas y organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteínas (SNG) : Min. 34,0 %</li> <li>• Materia grasas : Min. 7,50 %</li> <li>• Sólidos totales : Min. 25.00 %</li> <li>• Color : De blanco a crema característico</li> </ul> <p>Ref. NTP 202.002, NTP 209.038</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	KG
<b>SABOR, OLOR Y COLOR</b>	De color blanco a crema, olor y sabor agradable, ligeramente dulce.
<b>TIPO DE ALIMENTO</b>	Producto no perecible.
<b>CANTIDAD</b>	<b>8,279.352 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.3 SÉMOLA DE TRIGO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5022110200002860</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Producto elaborado obtenido del cereal trigo duro (Triticum durum), granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, de granos limpios, sanos, libres de parásitos y excreta de animales.</p> <p><b>Presentación:</b> <b>Sacos de tocuyo y/o papel resistente por 25 Kg.</b> Material de tela tejida (tocuyo) y/o papel resistente, que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cocido y cerrado, reforzado, a fin, de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p><b>Rotulado:</b> deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.</p> <p><b>Características físico químicas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad Max 15,0 %</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenizas Max 1,0%</li> </ul>
	Ref. NTP 205.032.2015, NTP 209.038:2009 (revisado 2014)
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	KG
<b>SABOR, OLOR Y COLOR</b>	Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico,
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,199.036 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.4 TE A GRANEL</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155400374512</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Se define como te, al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del genero thea. El producto deberá estar exento de insectos vivos y de suciedad (impurezas de origen animal, incluido animales muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p><b>Presentación:</b> a granel, en bolsas de 5 Kg</p> <p><b>Rotulado:</b> obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante y registro sanitario vigente.</p> <p><b>Características del producto:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad : no mayor de 10%</li> <li>• Teína (cafeína) : 3.4% - 3.6%</li> <li>• Aceite esencial : No menor de 0.6%</li> <li>• Fibra : No más de 12%</li> </ul> <p>NTP 203.047:1991 (Revisada 2017), NTP 209.038:2009 (Revisado 2014)</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>SABOR, OLOR Y COLOR</b>	De color negro, exento de sabores y olores extraños.
<b>CANTIDAD</b>	<b>181.624 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.5 TRIGO ENTERO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5022110100002730</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Trigo pelado entero obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua, deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, no contendrá granos descompuestos, sin grumos, libre de insectos, gorgojos, etc.</p> <p><b>Presentación:</b> En sacos de polipropileno por 50 Kg.</p> <p><b>Rotulado:</b> El envase deberá indicar la marca, procedencia (datos del fabricante) número de autorización SENASA, peso neto, fecha de vencimiento del producto.</p> <p><b>Características físico organolépticas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad : 14.5 % Max.</li> <li>• Cenizas : 1.5 % Max.</li> <li>• Granos partidos : 15.0 % Max.</li> <li>• Aspecto : Granos secos, duros y limpios</li> <li>• Tamaño : Uniforme</li> </ul> <p>NTP 205.035.2016, NTP 209.038.2009 (revisado 2014)</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	KG
<b>SABOR Y OLOR</b>	De olor sano y sabor agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.
<b>CANTIDAD</b>	<b>1,816.245 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.6 LEVADURA GRANULADA SECA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5018170900002911</b>
	Levadura en pasta para panificación, deberá presentarse como una masa uniforme de consistencia firme pastosa o granulosa.

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<p>El producto deberá estar libre de materias extrañas, manchas y hongos, sin signos de gérmenes patógenos, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.</p> <p><b>Presentación:</b> en paquetes de 400 a 500 gr. El material del envase deberá ser el más adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p><b>Rotulado:</b> El empaque deberá indicar la fecha de vencimiento del producto, nombre del productor o fabricante, dirección del productor, ingrediente.</p> <p><b>Características físico químicas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad : 72% max.</li> <li>• Cenizas : 2.5 % max.</li> <li>• Acidez : 5% max.</li> </ul> <p>NTP 209.180:1981, NTP 209.038:2009</p>
<b>CALIDAD</b>	En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	KG
<b>COLOR, SABOR Y OLOR</b>	Color, sabor y olor característicos, no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exenta de rancidez y gases.
<b>CANTIDAD</b>	<b>87.961 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.7 MANTECA VEGETAL</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5015151400002951</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<p>Grasa de origen vegetal 100%, obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa.</p> <p><b>Presentación:</b> Cajas de cartón de 10 – 15 Kg. Cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo, el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p><b>Rotulado:</b> El empaque deberá indicar la marca, la procedencia, el registro sanitario, el peso neto, la fecha de vencimiento del producto.</p> <p><b>Características físico químicas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidez : Max 0.35% (exp. Como Ac. Oleico)</li> <li>• Punto de fusión : Max 47° C</li> <li>• Humedad : Max 0.2 %</li> <li>• Rancidez : Negativa (-)</li> </ul> <p>NTP 209.002.1982, NTP 209.038:2009</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	KG
<b>COLOR, SABOR Y OLOR</b>	El producto debe presentar olor y sabor característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>879.614 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.8 MAIZ MORADO</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<p>Familia gramínea la mazorca de este producto debe ser de primera calidad, coronta fresca recién cosechada, seleccionada y de tamaño grande, debiendo encontrarse libre de impurezas. Nombre científico Zea Mays.</p> <p><b>Presentación:</b> en mallas por 50 KI aproximadamente.</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor, color y olor del producto debe ser característico

<b>CANTIDAD</b>	<b>1,186.619 Kg</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.9 HARINA DE HABAS</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteínas, elaborado en base a granos seleccionados de habas. Es del tipo de alimentos no perecibles. Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza, la harina de habas no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</p> <p><b>Presentación:</b> en bolsas de polietileno por 5 Kl.</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	De color blanco con hojas verdes, olor y sabor característicos, de textura firme.
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,932.048 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.10 ACHIOTE MOLIDO</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p><b>Presentación:</b> envasado en bolsa de polietileno por 1 Kl, herméticamente cerrado tipo molido.</p> <p><b>Rotulado:</b> El empaque deberá indicar la marca, la procedencia, el registro sanitario, el peso neto, la fecha de vencimiento del producto.</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
<b>CANTIDAD</b>	<b>88.534 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.11 AJONJOLI</b>
<b>CODIGO</b>	<b>501715500003473</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>La semilla de ajonjolí debidamente deshidratada es la que utilizamos como alimento, es pequeña, oleaginosa y de color amarillento. Con registro sanitario vigente. De primera calidad.</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsas de polietileno por 1Kl, debidamente selladas.</p> <p><b>Rotulado:</b> El empaque deberá indicar la marca, la procedencia, el registro sanitario, el peso neto, la fecha de vencimiento del producto.</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
<b>CANTIDAD</b>	<b>88.534 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.12 CANELA ENTERA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>501715500003449</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Es la corteza de dimensiones diversas de las rañas de alguna especie de plantas del género Cinnamomun, convenientemente secadas</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsa de polietileno por 1 Kg El envase debe proteger al producto de contaminantes y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, numero de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto : cascara en forma cilíndrica o de tubos</li> </ul> <p>Vida útil : mínimo 06 meses.</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor característico ligeramente picante, color pardo amarillo opaco, olor característico aromático.
<b>CANTIDAD</b>	<b>270.221 KG</b>

<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.13 CLAVO DE OLOR</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000003450</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Son los botones florales enteros, disecados de Eugenia caraophyllus (C. sprengel) Bullock y Harrinson</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsa de polietileno por 1KI, que protege al producto de contaminantes y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> deberá indicar marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto: pedúnculo floral maduro desecado homogéneo</p> <p>Vida útil mínimo 06 meses NTP 209.127.1976 (revisado 2015), NTP 209.038.2009 (revisado 2014)</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>COLOR, SABOR Y OLOR</b>	Color marrón negruzco, sabor característico punzante y olor característico aromático.
<b>CANTIDAD</b>	<b>259.752 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.14 COMINO MOLIDO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000003469</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Son los frutos finamente molidos del Cuminun, libre de hojas, tallos u otros vegetales, libre de arena, tierra y polvo.</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsa de polietileno por 1 KI, que protege al producto de contaminantes y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto: Fruto alargado, desecado molido.</p> <p>Vida útil mínimo 06 meses NTP 209.183.1981 (revisado 2015), NTP 209.038.2009 (revisado 2014)</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor característico, color pardo verduzco y olor característico aromático
<b>CANTIDAD</b>	<b>88.534 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.15 GELATINA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019240100004412</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel de animales.</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsa de polietileno por 5 KI, que protege al producto de contaminantes y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características químicas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad : 16.0 % Max</li> <li>• Cenizas : 3.0 % Max</li> </ul> <p>Vida útil mínimo 06 meses NTP 209.086.1981 (revisado 2012), NTP 209.038.2009 (revisado 2014)</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg.

<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>442.669 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.16 GLUTAMATO MONOSÓDICO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155100003498</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>99% el glutamato monosódico puro</p> <p><b>Presentación:</b> En <b>bolsa de polietileno por 1 KI</b>, que protege al producto de contaminantes y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: cristales finos y secos.</li> </ul> <p>Vida útil mínimo 12 meses NTP 209.038.2009 (revisado 2014)</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor característico, color cristalino y olor característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>88.534 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.17 MAZAMORRA MORADA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019230100360395</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Elaborado con fécula de papa y almidón de maíz y otros ingredientes permitidos.</p> <p><b>Presentación:</b> <b>Sobres de 150 a 200 gr.</b></p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante y el registro sanitario.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: polvo homogéneo</li> </ul> <p>Vida útil mínimo 06 mese</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg-
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor agradable característico, color morado característico y olor aromático característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>442.669 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.18 MEJORADOR DE PAN</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5018170900002914</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en polvo fino. No debe ser amargo, exenta de acidez, libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general.</p> <p><b>Presentación:</b> En <b>bolsas de 5 kilogramos</b>. 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.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto.</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>733.012 KG</b>

<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.19 ORÉGANO SECO ENTERO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5042411500003456</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<p>Consiste en las hojas enteras secas del genero perenne origanum, perteneciente a la familia de las lamiceas, secado de forma natural o artificial.</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsa de polietileno por 1 Kg., que protege al producto de contaminaciones y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la presentación, la marca, ingrediente, fecha de producción y fecha de vencimiento, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario del producto.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo: A granel seco.</li> </ul> <p>NTP 209.190:2011, NTP 209.038:2009 (revisado 2014)</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor característico, color verde grisáceo y olor aromático característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>88.534 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.20 PALILLO MOLIDO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000003463</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<p>El producto es constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie cúrcuma long linnaeus, secado en polvo.</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsa de polietileno por 1KI, que protege al producto de agentes contaminantes y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características Químicas:</b> De acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad : 10% Max</li> <li>• Cenizas : 8% Max</li> </ul> <p>Vida útil 06 meses</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor característico, color amarillo, olor aromático característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>88.534 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.21 PASA NEGRA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5010171600003817</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<p>Es el producto elaborado con uvas proveniente de las diferentes variedades de la especie vitis vinífera L., fitosanitariamente sanas, limpia, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo pesticida a las cuales se las ha deshidratado, deben ser sin semillas.</p> <p><b>Presentación:</b> En cajas de cartón corrugado por 10 KI, interiormente con bolsa de polietileno o papel manteca, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características químicas:</b> De acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad : 25% Max</li> </ul>

	Vida útil 06 meses NTP 209.144:1980, NTP 209.038:2009
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor característico, color del vino de procedencia, olor característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>88.534 KG</b>
<b>DENOMINACIÓN DEL BIEN</b>	<b>1.22 PIMIENTA MOLIDA NEGRA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000322285</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Es el fruto del árbol de la pimienta (<i>piper nigrum</i> L.) recolectado antes de su maduración, desecado y molido.</p> <p><b>Presentación:</b> En <b>bolsa de polietileno por 1KI</b>, que protege al producto de contaminantes y agentes extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: grano globular de superficie rugosa, poco heterogéneo, desecado y molido.</li> </ul> <p>Vida útil 06 meses NTP 209.133:1979, NTP 209.038:2009</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor picante, color negro cenizo, olor aromático punzante característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>88.534 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.23 REFRESCO EN POLVO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5020231100003082</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Bebida en polvo instantánea elaborado de frutas deshidratadas y saborizantes permitidos de sabores diversos, no requiere adicionar azúcar.</p> <p><b>Presentación:</b> Display x <b>12 UU de 15gr cada uno</b>.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> de acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: polvo granulado uniforme.</li> </ul> <p>Vida útil 06 meses NTP 209.038:2009 (revisado 2014)</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	DISPLAY.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>442.669 DISPLAY</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.24 SILLAO OSCURO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019310300134981</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Sillao de soya con sal y melaza, de primera calidad.</p> <p><b>Presentación:</b> En botella de 1/2 litro herméticamente cerradas.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, el peso neto, la fecha de vencimiento, la fecha de producción, registro sanitario.</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Lts.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>442.669 LT</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>1.25 SUSTANCIA DE RES</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017155000361186</b>

<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Caldo concentrado de pura sustancia, destinado para el mejoramiento del sabor de las comidas, elaborado a base de carne de res y condimentos permitidos.</p> <p><b>Presentación:</b> En cajitas por 18.8 gr, que contiene dos cubitos.</p> <p><b>Rotulado:</b> deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> De acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textura firme al tacto.</li> </ul> <p>Vida útil 06 meses NTP 209.038:2009</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	DISPLAY
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Característico
<b>CANTIDAD</b>	442.669 DISPLAY
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	1.26 VINAGRE DE VINO TINTO
<b>CODIGO</b>	5017170700003595
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Es el producto obtenido por la fermentación acética de vino tinto.</p> <p><b>Presentación:</b> En botella por 1 litro, herméticamente cerrado y con precinto de seguridad.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, registro sanitario.</p> <p><b>Características físico químicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PH potenciométrico: 2.6 Min</li> <li>• Alcohol en volumen a 20 °C</li> </ul> <p>Vida Util 12 meses NTP 209.020:1970, NTP 209.038:2009</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Lts.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor y olor característico, color del vino de procedencia.
<b>CANTIDAD</b>	442.669 Lt.

ITEM 2. VIVERES FRESCOS	
ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	2.1 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO
<b>CODIGO</b>	5040560100135092
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsas de polietileno por 1 KI</p>
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera calidad
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor picante, color anaranjado y olor característico.
<b>CANTIDAD</b>	2,155.055 KG
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	2.2 APIO
<b>CODIGO</b>	5040270100134987
<b>APIO</b>	<b>Presentación:</b> En atados de aproximadamente de 4 KI.

	Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño, de color verde fresco, limpio y sano, libre de insectos, gusanos y otros agentes extraños a su naturaleza, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera calidad
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor y olor característico y color verde fresco
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.3 BETARRAGA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040701200117781</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>Presentación:</b> Bolsas de polietileno por 25 KI limpios que garanticen la higiene respectiva. El producto deberá ser debidamente seleccionada, de color morado fresco, limpio y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)
<b>PESO UNITARIO</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera calidad
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor y olor característico, y color morado fresco
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.4 BROCOLI</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040200100135024</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>Presentación:</b> Bolsas de polietileno por 5 KI esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. El tamaño del producto será al que corresponde para la categoría I, el brócoli deberá estar libre de decoloración del racimo o de las hojas. Deben estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos
<b>CALIDAD</b>	De categoría I
<b>PESO UNITARIO</b>	Kilogramo
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	de color verde, olor y sabor característico de textura firme.
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.5 CEBOLLA ROJA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040531200135034</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>Presentación:</b> En sacos de yute o polipropileno por 50 Kg. que garantice la higiene respectiva. De bulbos grandes de primera calidad, debidamente seleccionados, de tamaño grande y uniforme limpios, frescos, enteros y sanos, el grado de madurez será óptimo, adecuado y comercial, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición
<b>PESO UNITARIO</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera calidad
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo, en general picante.
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.6 COLIFLOR</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040260100134991</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. <b>Presentación:</b> Bolsa de polietileno por 5 KI, el tamaño del producto será el correspondiente a la categoría I, de textura firme. Textura: Firme,
<b>CALIDAD</b>	De primera
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor y olor característico y de color blanco.
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.7 CULANTRO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5017154800004727</b>

<b>CARACTERISTICA</b>	El producto deberá presentar un aspecto fresco, limpio, hojas verdes y grandes. <b>Presentación:</b> atados por 1 KI el envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan afectar la conservación del producto.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	De color verde y de sabor y olor característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.8 ESPINACA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040620100134996</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	La espinaca es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las quenopodiáceas. La espinaca presenta un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, no elegir espinacas cuyas hojas estén ásperas, tengan el tallo fibroso o cuyo color haya perdido intensidad. <b>Presentación:</b> Bolsas de polietileno por 1kl, el envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan afectar la conservación del producto.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	De color verde brillante y uniforme, de sabor y olor característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.9 NABO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040660100135180</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Verdura seleccionada en optimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición turgente. El producto deberá tener un aspecto fresco, limpio, entero y sano, los productos que tengan madurez inicial. No debe tener residuos de productos químicos. <b>Presentación:</b> Bolsas de polietileno por 5 KI, el envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan afectar la conservación del producto.
<b>PESO UNITARIO</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera calidad
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	De color Blanco su comida y de sabor y olor característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.10 PIMIENTO AMARILLO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040563100135135</b>
<b>CARACTERÍSTICA</b>	<b>Presentación:</b> Bolsas de polietileno por 5KI, el envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan afectar la conservación del producto.
<b>PESO UNITARIO</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera.
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	De color amarillo, de sabor y olor característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.11 PORO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040440100134993</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Producto de primera calidad limpio y fresco, de hojas verdes de primera calidad cuyo tamaño deberá ser de entre 25 a 30 cm, el grado de madurez optimo, adecuado y comercial. <b>Presentación:</b> En atados de 4 KI aproximadamente de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla.
<b>CALIDAD</b>	De primera.
<b>PESO UNITARIO</b>	Kilogramo

<b>COLOR, SABOR Y OLOR</b>	De color verde, sabor y olor característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.12 TOMATE ITALIANO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040651700135095</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	El producto será de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, no debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción o maltrato. <b>Presentación:</b> en cajas de madera o cartón de primer uso por 5KI aproximadamente, el envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan afectar la conservación del producto.
<b>CALIDAD</b>	De primera
<b>PESO UNITARIO</b>	Kilogramo
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.13 ZANAHORIA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040250400135168</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	El producto será de primera calidad, limpio, fresco, entero y sanos, sin hojas, con un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. <b>Presentación:</b> en sacos de yute o polietileno o mallas por 5KI, que garantice la higiene respectiva para evitar que se marchiten prematuramente por el calor.
<b>CALIDAD</b>	De primera
<b>PESO UNITARIO</b>	Kg
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Color de piel y comida anaranjado de olor y sabor característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>2,155.055 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.14 ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5030720100003856</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Aceitunas de mesa negras enteras en salmuera, de optimo grado de maduración de buena textura, buena relación pulpa-pepa. <b>Presentación:</b> En botijas de plástico por 50 Kg El envase será de material de plástico que proteja al producto de los factores externos, con seguridad en la tapa, que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El producto deberá estar envasado en una solución de agua y sal (salmuera) el mismo que deberá estar exento de sabores y olores anormales como consecuencia de alteraciones fermentativas. <b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, registro sanitario, procedencia (datos del productor), peso bruto y peso escurrido, fecha de producción, fecha de vencimiento.  Características físico químicas: de acuerdo al siguiente detalle: <ul style="list-style-type: none"> <li>• PH : 4.0 – 4.5</li> <li>• NaCl : 8 – 10</li> </ul> NTP 209.098:2006
<b>PESO UNITARIO</b>	Kg
<b>CALIDAD</b>	De primera
<b>COLOR, SABOR Y OLOR</b>	De color, sabor y olor característico.
<b>CANTIDAD</b>	<b>771.874 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.15 JAMONADA DE PAIS</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019250400003718</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	Producto cárnico procesado, escaldado, con trozos de carnes disperso en una masa fina y homogénea, elaborada con carne de cerdo con la adición de condimentos y especias de uso permitido.

	<p>Embutido elaborado en base a carne de cerdo, agua, sal y condimentos permitidos.</p> <p><b>Presentación:</b> En moldes de 3 a 4 Kg, con empaque en bolsa termo contraíble y tremo sellable.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto: forma y tamaño propias del producto, exento de materias extrañas.</p> <p>Vida útil 30 días mínimo NTP 201.012:1999, NTP 201.007:1999, NTP 209.038:2009</p>
<b>CALIDAD</b>	De primera calidad
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilo
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>736.175 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.16 MARGARINA CON SAL</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5015151400002955</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	<p>Producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, 100% vegetal, enriquecido con vitaminas A y D</p> <p><b>Presentación:</b> envase primario paquetes por 2 kg; empaque secundario cajas de cartón de 10 kg El empaque primario será en bolsa de polietileno, el secundario en caja de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, estando el producto protegido de agentes contaminantes externos como el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperatura de refrigeración.</p> <p><b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, procedencia (datos del fabricante), registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto.</p> <p><b>Características Químicas:</b> De acuerdo al siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cloruro de sodio: 0.25% Min del peso del producto final</li> <li>• Grasas: 75% Min sobre el peso del producto terminado</li> <li>• Acidez libre: menos de 0.35% expresada como ácido oleico</li> </ul> <p>REF NTP 209.012:1984 (Revisada 2012)</p>
<b>CALIDAD</b>	De buena calidad
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>COLOR, SABOR Y OLOR</b>	Característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>368.088 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.17 MERMELADA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5019240100003657</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	<p>Producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas.</p> <p><b>Presentación:</b> Balde plástico por 20 KI El material plástico deberá ser 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</p>

	<b>Rotulado:</b> Deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante. <b>Características químicas:</b> De acuerdo al siguiente detalle: <ul style="list-style-type: none"> <li>Sólidos solubles: 65% mínimo</li> <li>PH : 3.0 – 3.8</li> </ul>
<b>CALIDAD</b>	De calidad primera
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>SABOR Y OLOR</b>	Color brillante, claro y transparente, sabor característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>533.973 KG</b>
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>2.18 QUESO FRESCO DE VACA</b>
<b>CARACTERISTICA</b>	Producto de leche pasteurizada, sin madurar que está listo para su consumo poco después de su fabricación. <b>Presentación:</b> en moldes de 1 a 2 Kl aproximadamente <b>Características químicas:</b> De acuerdo al siguiente detalle: Cloruro de sodio: máximo 4%
<b>CALIDAD</b>	De calidad primera
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Sabor salado, color amarillo crema compacto de pasta semidura
<b>CANTIDAD</b>	<b>711.965 KG</b>

ITEM 3. PRODUCTOS CÁRNICOS	
ATRIBUTO	ESPECIFICACIONES
<b>DENOMINACION DEL BIEN</b>	<b>3.1 CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA</b>
<b>CODIGO</b>	<b>5040560100135092</b>
<b>CARACTERISTICAS</b>	El corte pechuga se extrae de la zona del pecho y se presenta deshuesada Producto de primera calidad sin hueso fresco.
<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Kilogramo
<b>CALIDAD</b>	De primera calidad
<b>SABOR, COLOR Y OLOR</b>	Característico
<b>CANTIDAD</b>	<b>7,119.646 KG</b>

**Advertencia**

*De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación. En ese sentido, cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente, las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución homologados, son de uso obligatorio.*

**2) Transporte y seguros.**

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases de acuerdo a lo establecido en las características técnicas del producto, con la finalidad que se evite el contacto de los artículos con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas).

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

**3) Garantía comercial.**

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

El contratista es el único responsable ante la 4a Brigada de Montaña de la entrega de los bienes que le son adjudicados, de conformidad con las condiciones establecidas por la presente base. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

ITEM	SUB ITEM	ARTÍCULOS	U/M	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICIÓN
		<b>VIVERES SECOS</b>			
	1.1	CEBADA TOSTADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA x 395 GR	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.3	SEMOLA DE TRIGO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.4	TE A GRANEL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.5	TRIGO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.7	MANTECA VEGETAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.8	MAIZ MORADO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.9	HARINA DE HABAS	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.10	ACHIOTE MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.11	AJONJOLI	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.12	CANELA ENTERA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1	1.13	CLAVO DE OLOR ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.14	COMINO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.15	GELATINA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.16	GLUTAMATO MONOSODICO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.17	MAZAMORRA MORADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.18	MEJORADOR DE PAN	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.19	OREGANO SECO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.20	PALILLO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.21	PASA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	1.23	REFRESCO EN POLVO	DISPLAY	45 DIAS	2 DIAS
	1.24	SILLAO OSCURO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
	1.25	SUSTANCIA DE RES	DISPLAY	45 DIAS	2 DIAS
	1.26	VINAGRE DE VINO TINTO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
		<b>VIVERES FRESCOS</b>			
	2.1	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.2	APIO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.3	BETERRAGA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.4	BROCOLI	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.5	CEBOLLA ROJA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.6	COLIFLOR	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.7	CULANTRO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.8	ESPINACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.9	NABO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2	2.10	PIMIENTO AMARILLO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.11	PORO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.12	TOMATE ITALIANO	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.13	ZANAHORIA	KILO	7 DIAS	1 DIA
	2.14	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	7 DIAS	2 DIAS
	2.15	JAMÓN DEL PAÍS	KILO	7 DIAS	2 DIAS
	2.16	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	2.17	MERMELADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
	2.18	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	7 DIAS	2 DIAS
3	3.1	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	KILO	7 DIAS	2 DIAS

#### 4) Lugar y plazo de ejecución de la prestación.

##### a) Lugar.

Lugares de Almacenamiento (Destino Final)

Inicialmente el internamiento se efectuará en su totalidad en el almacén de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 4, ubicado en el Cuartel Manco Cápac (Puno) sito en Av. Ejército S/N Barrio Chanu chanu – Puno, para efectos de control y verificación (Control de Calidad: cantidad y calidad de los productos a internar acorde a las Especificaciones Técnicas), posteriormente el contratista realizará las respectivas distribuciones hacia los ocho (08) lugares de almacenamiento. La Entidad **no pagará ningún costo adicional** por esta distribución a los lugares de almacenamiento establecidos, por lo que, el postor participante deberá considerar estos costos de distribución en la elaboración de su Oferta. Los lugares de almacenamiento son:

- Cuartel San Román. - Jr. Ayacucho S/N – **Huancané**
- Cuartel Pachacútec – Av. Ejército N°316 – **Ilave**
- Fuerte Manco Cápac – Av. Ejército S/N Barrio Chanu Chanu – Puno
- Cuartel Bolognesi. - Av. Ramón Castilla S/N – **Juliaca**
- Cuartel Pedro Ruiz Gallo – Jr. 07 de Junio S/N La Rinconada – **Juliaca**
- Fuerte Brigadier Pumacahua – Av. Panamericana Sur Km 104 - **Pomata**
- Fuerte Andrés Avelino Cáceres S/N – Centro Poblado **Santa Rosa** – Masacruz
- Fuerte Inclán – Campamento Challapalca – **Challapalca**

##### b) Plazo

La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de Compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un plazo tres (03) días calendario para el internamiento, según se indica a continuación:

- **Alimentos No Perecibles o Secos:** En **forma mensual** computadas a partir del día siguiente de la firma del contrato y primer día calendario de cada mes.
- **Alimentos Perecibles o Frescos:** A razón de **una entrega por semana**, a partir del día siguiente de la firma del contrato.

Cabe señalar que los internamientos se realizarán, de acuerdo al requerimiento y/o asignación presupuestal de la Institución. Dado que el requerimiento está supeditado a los efectivos, mensuales del personal de OO, TCOS y SSOO, por lo que, no es posible que la Entidad pueda establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir.

#### 5) Medidas de control durante la ejecución contractual.

La verificación del producto estará a cargo del Comité de Recepción de la Cía Int del BS N° 4 al que le corresponde el internamiento

#### 6) Conformidad de los bienes.

La recepción y conformidad de los bienes a contratar es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área del almacén y la conformidad es responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección.

#### 7) Forma de pago.

El pago se realizará de forma mensual, después de ejecutada la respectiva prestación. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista la Entidad deberá contar con la siguiente prestación:

- Recepción y conformidad del Comité de Recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su

- conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
  - Guía de Remisión

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello. La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

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.

En caso de retrasos en el pago por parte de la Entidad, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, el contratista tendrá derecho al reconocimiento de los intereses legales correspondientes, conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley y el artículo 149 del Reglamento.

#### 8) Responsabilidad por vicios ocultos.

Para el Suministro de Alimentos para Personas, el plazo máximo de responsabilidad del contratista es por un (01) año.

#### Importante

*Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:*

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor deberá contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La autorización sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.</li> <li>• El registro sanitario vigente de los productos que correspondientes, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.</li> <li>• Validación técnica oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.</li> </ul>
	<p><b>Importante</b></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>
	<p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para los sub ítems <b>1.4, 1.5, 1.8, 1.11 Y 1.19 (té a granel, trigo entero, maíz morado, ajonjolí, y orégano seco)</b> Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.</li> </ul> <p>Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que el Certificado de Autorización</p>

Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

- Para los sub ítems **1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.23, 1.24, 1.25 y 1.26 (leche evaporada entera, sémola de trigo, manteca vegetal, harina de habas, gelatina, mazamorra morada, palillo molido, pasa negra, refresco en polvo, sillao oscuro, sustancia de res y vinagre tinto)** Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Para los sub ítems **1.2, 1.3 y 1.7 (leche evaporada, sémola de trigo y manteca vegetal)** Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2009/MINSA, Aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. 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 Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

Los requisitos documentarios antes señalados están vigentes en tanto se emita la reglamentación que corresponda, según lo establecido por la primera y segunda Disposición Complementaria Final y la primera y segunda Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas.

La copia simple del Registro Sanitario y la copia simple de la Resolución Directoral solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

- Para los sub ítems **1.1, 1.10, 1.12, 1.13, 1.14 y 1.22 (cebada tostada, achiote molido, canela entera, clavo de olor, comino molido y pimienta molida)** Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias ó Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Para los sub ítems **2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13 y 2.14 (ají amarillo entero, apio, beterraga, brócoli, cebolla roja, coliflor, culantro, espinaca, nabo, pimiento amarillo, poro, tomate, zanahoria y aceituna)** Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

- Para los sub ítems **2.15, 2.16 y 2.17 (jamón del país, mantequilla y mermelada)** Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Para el Sub Ítem **3.1 (carne de pavo fresca corte pechuga)** Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA,

	<p>según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. <b>Ó</b></p> <p>Copia simple de autorización sanitaria de apertura y funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.</p> <p><b>Los postores en su oferta deberán presentar el detalle de las características técnicas propias del ítem/Paquete señalando: cantidad, calidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número de registro sanitario de ser el caso, características del envase y precisiones importado o nacional.</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>
--	---

<b>B</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Para el <b>ITEM PQTE 01: cuatrocientos setenta y cuatro mil novecientos ochenta y un con 66/100 soles (S/ 474,981.66)</b>; para el <b>ITEM PQTE 02: trescientos cuarenta y nueve mil ochocientos setenta y cuatro con 12/100 soles (S/ 349,874.12)</b>; para el <b>ITEM PQTE 03: doscientos setenta mil quinientos cuarenta y seis con 54/100 soles (S/ 270,546.54)</b>, 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><b><u>Ítem N° 01</u></b></p> <p>En caso de postores que declaren en el Anexo n° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>cinuenta y nueve mil trescientos setenta y dos con 70/100 soles (S/ 59,372.70)</b> 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><b><u>Ítem N° 02</u></b></p> <p>En caso de postores que declaren en el Anexo n° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>cuarenta y tres mil setecientos treinta y cuatro con 26/100 soles (S/ 43,734.26)</b> 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><b><u>Ítem N° 03</u></b></p> <p>En caso de postores que declaren en el Anexo n° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>treinta y tres mil ochocientos dieciocho con 31/100 soles (S/ 33,818.31)</b> 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><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el</p>
----------	---

abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup>, 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.

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

#### Importante

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

#### Importante

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

*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca 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".*

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

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<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 el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>

**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.*

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de alimentos para el personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de la 4ª Brigada de Montaña, que celebra de una parte EJÉRCITO DEL PERÚ – 4ª BRIGADA DE MONTAÑA, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20131369124, con domicilio legal en Jr. Alfonso Ugarte N° 225 – PUNO, representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023/UO 0846** para la contratación de alimentos para el personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de la 4ª Brigada de Montaña, 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 Adquisición de alimentos para el personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de la 4ª Brigada de Montaña.

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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.

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

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

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>13</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de suministro de bienes, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato*

<sup>13</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

*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.”

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### **Importante**

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

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

#### **Importante**

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

### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA

CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez

por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del

<sup>14</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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 los gastos que demande esta formalidad.

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>15</sup>.*

<sup>15</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

## DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>17</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

<sup>18</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>19</sup> Ibidem.

<sup>20</sup> Ibidem.

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>21</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

<sup>21</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

#### COMITÉ DE SELECCIÓN

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

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>24</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

**Incluir o eliminar, según corresponda**

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>25</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>26</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>25</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>26</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>27</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>29</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 9

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

**Nota para la Entidad**

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

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

**ANEXO Nº 10**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

## ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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