

# **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	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	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 sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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

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



**LICITACIÓN PÚBLICA Nº 0002-2021 EP/UE 0875  
(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA  
EL PERSONAL DE TSMV PARA EL AF-2022 DE LA 33A  
BRIGADA DE INFANTERÍA**



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



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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



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

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





## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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



#### Importante

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

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

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



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

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

**Importante**

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



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

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

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

**Advertencia**

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



**Importante**

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

**1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

**Importante**





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



### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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



### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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





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



#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, siempre 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 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 realizan 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.

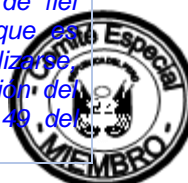


##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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 accesorio, 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 164 de la Ley y 164 del Reglamento.

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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



**Advertencia**

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



### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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





## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO PERUANO UO 0875

RUC Nº : 20131369124

Domicilio legal : Centro Poblado Menor Macamango (FUERTE PACHACUTEC),  
Distrito Santa Ana – QUILLABAMBA

Teléfono: : 084 – 435216

Correo electrónico: : contrataciones33briginf@outlook.es



### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de contratación de suministro de alimentos para el personal de TSMV para el AF-2022 de la 33ª Brigada de Infantería

NRO ITEM	DENOMINACION DE LOS ARTICULOS	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA
<b>ITEM Nº 1 - VIVERES SECOS</b>			
1.1	TE	963.75000	KG
1.2	FIDEOS CANUTO	1,835.71428	KG
1.3	FIDEOS TALLARIN	2,294.64285	KG
1.4	FIDEOS CARACOL	2,294.64285	KG
1.5	SAL YODADA PARA COCINA	6,425.00000	KG
1.6	LECHE EVAPORADA X LATAS	28,912.50000	KG
1.7	SEMOLA	917.85714	KG
1.8	MANTECA VEGETAL	3,212.50000	KG
1.9	LEVADURA SECA GRANULADO	963.75000	KG
1.10	MARGARINA VEGETAL	458.92857	KG
1.11	MERMELADA	917.85714	KG
1.12	CEREALES	906.72857	KG
<b>ITEM Nº 2 - VIVERES FRESCOS</b>			
2.1	CEBOLLA ROJA	2,538.84000	KG
2.2	TOMATE	2,538.84000	KG
2.3	LECHUGA CRIOLLA	2,538.84000	KG
2.4	ALVERJITA FRESCA	2,538.84000	KG
2.5	ZANAHORIA	2,538.84000	KG
2.6	PORO	2,538.84000	KG
2.7	APIO	2,538.84000	KG
2.8	PLATANO DE SEDA	10,880.74286	KG
2.9	CARNE DE RES CON HUESO	3,626.91429	KG
2.10	CARNE DE CERDO CON HUESO	3,626.91429	KG



2.11	CARNE DE POLLO ENTERO S/MENUDENCIA	21,967.50764	KG
2.12	POTA (CALAMAR GIGANTE).	5,440.37143	KG
2.13	ACEITUN NEGRA	453.36429	KG



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Comandancia General de la 33a Brigada de Infantería Nº 361 - 2021/33ª BRIG INF/SELOG/ABSTO/OEC del 27 de noviembre del 2021.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO) AF-2021

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

### 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 máximo de 03 días calendario emitida la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

VVSECOs

NRO	DENOMINACION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	TOTAL KILOS
01	Te	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	963.75000
02	Fideos Canuto	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	1,835.71429
03	Fideos Tallarin	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	2,294.64286
04	Fideos Caracol	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	2,294.64286
05	Sal Yodada Para Cocina	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	6,425.00000
06	Leche Evaporada	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	28,912.50000
07	Semola	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	917.85714
08	Manteca Vegetal	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	3,212.50000
09	Levadura Seca Granulado	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	963.75000
10	Margarina Vegetal con sal	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	458.92857
11	Mermelada	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	917.85714
12	Cereales	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	906.72857



## VVFRESCOS

NRO	DENOMINACION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	TOTAL
01	Cebolla Roja	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
02	Tomate	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
03	Lechuga Criolla	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
04	Alverjita Fresca	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
05	Zanahoria	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
06	Poro	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
07	Apio	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
08	Platano de seda	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	10,880.74286
09	Carne de Res con Hueso	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	3,626.91429
10	Carne de cerdo con Hueso	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	3,626.91429
11	Carne de Pollo Entero S/Menudencia	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	21,967.50764
12	Pota (CALAMAR GIGANTE).	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	5,440.37143
13	Aceitun Negra	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	453.36429

**Dado que los requerimientos de la Entidad están supeditado a la captación mensual de nuevos efectivos de tropa, por ser el Servicio Militar de carácter voluntario, la Entidad puede requerir más o menos cantidades de lo previsto en el cronograma.**

#### 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 el importe de S/ 5.00 Soles, en la caja de la Entidad - Sección Tesorería de la 33a Brigada de Infantería.

##### 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° 31084, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 28411- Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 1**)
- Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>3</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.*

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento.

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</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/>



(Anexo Nº 2)

- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenida en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo Nº 3)**
- e) Declaración jurada de cumplimiento del plazo de entrega de los productos contenida en el cap. III de la presente sección **(Anexo Nº 4)**



1. El postor debe presentar un cuadro con el detalle de las Especificaciones Técnicas de los productos que oferta, de los sub-ítems o artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando para cada uno de ellos la marca (para los productos industrializados), procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el nombre del fabricante y/o productor (de ser el caso), el tiempo de vida útil, forma de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación, número de registro sanitario o autorización sanitaria y características técnicas solicitadas; debiendo tener en cuenta que las especificaciones técnicas ofertadas deben de ser iguales o de mejores características que las señaladas en las bases, del mismo modo el postor deberá adjuntar los requisitos de seguridad requeridos por cada uno de los productos considerados en las especificaciones técnicas a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas.
2. El postor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del producto o al momento de la recepción, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho, sin representar costo alguno a la entidad.
3. El postor presentara una declaración Jurada donde se comprometa a que los productos ofertados cumplan con el tiempo mínimo de vida indicado en las especificaciones técnicas (Se debe detallar el tiempo mínimo de vida ofertada de los sub-ítems o artículos que componen el ítem paquete ofertado).
4. Copia simple del plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 aprobado por el MINSA (La entidad verificara en el sistema SISCOVID Empresas)
5. Para el ítem paquete 1 (Viveres Secos)
  - Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para productos industrializados.
  - Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.
6. Para el ítem paquete 2 (Viveres Frescos)
  - Sub ítems 2.11, 2.12, 2.13 Carnes (Res, Cerdo y Pollo): Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios N° 004-2011-AG, emitido por SENASA.
  - Sub Ítems Frutas y Verduras diversas: Certificado de Autorización Sanitaria del



establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntar carta de autorización de uso de documento.



- Sub Ítems Aceituna: Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro

f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>

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

h) El precio de la oferta EN SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

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

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



#### Importante

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

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

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).

*Incorporar a las bases o eliminar según corresponda*



<sup>4</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.



#### Advertencia

*El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “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:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>5</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).*



- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</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*



<sup>5</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>6</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



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>8</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.



## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la 33a BRIG INF, Centro Poblado Menor MACAMANGO (FUERTE PACHACUTEC) - Distrito Santa Ana - QUILLABAMBA.

#### 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 PARCIALES.

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



<sup>8</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Recepción del Acta de Conformidad emitida por el Comité de Conformidad de servicios o el área usuaria quien haga sus veces.
- Guía de Remisión Remitente (consignar marca e información del producto de acuerdo a contrato).
- Comprobante de pago. (factura original y una copia).
- Original de la orden de compra.



Dicha documentación se debe presentar en la oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la 33a Brigada de Infantería, sito en el centro poblado menor de Macamango S/N Fuerte Pachacutec, Quillabamba -Santa Ana – La Convención.

## 2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

DE SER EL CASO, CONSIGNAR EL PROCEDIMIENTO DE ACUERDO A LO PREVISTO EN EL NUMERAL 38.1 DEL ARTÍCULO 38 DEL REGLAMENTO.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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



### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 1.1.1 Consideraciones generales

NRO ITEM	DENOMINACION DE LOS ARTICULOS	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA
<b>ITEM N° 1 - VIVERES SECOS</b>			
1.1	TE	963.75000	KG
1.2	FIDEOS CANUTO	1,835.71428	KG
1.3	FIDEOS TALLARIN	2,294.64285	KG
1.4	FIDEOS CARACOL	2,294.64285	KG
1.5	SAL YODADA PARA COCINA	6,425.00000	KG
1.6	LECHE EVAPORADA X LATAS	28,912.50000	KG
1.7	SEMOLA	917.85714	KG
1.8	MANTECA VEGETAL	3,212.50000	KG
1.9	LEVADURA SECA GRANULADO	963.75000	KG
1.10	MARGARINA VEGETAL	458.92857	KG
1.11	MERMELADA	917.85714	KG
1.12	CEREALES	906.72857	KG
<b>ITEM N° 2 - VIVERES FRESCOS</b>			
2.1	CEBOLLA ROJA	2,538.84000	KG
2.2	TOMATE	2,538.84000	KG
2.3	LECHUGA CRIOLLA	2,538.84000	KG
2.4	ALVERJITA FRESCA	2,538.84000	KG
2.5	ZANAHORIA	2,538.84000	KG
2.6	PORO	2,538.84000	KG
2.7	APIO	2,538.84000	KG
2.8	PLATANO DE SEDA	10,880.74286	KG
2.9	CARNE DE RES CON HUESO	3,626.91429	KG
2.10	CARNE DE CERDO CON HUESO	3,626.91429	KG
2.11	CARNE DE POLLO ENTERO S/MENUDENCIA	21,967.50764	KG
2.12	POTA (CALAMAR GIGANTE).	5,440.37143	KG
2.13	ACEITUN NEGRA	453.36429	KG



## **DETALLE DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

### **ITEM N° 1 VIVERES SECOS**



#### **1.1 TE (INFUSION)**

##### **DESCRIPCIÓN:**

- Clasificación: Te puro
- Características organolépticas propias.
- Procedencia: cosechas finas (brotes, sanos, limpios, enteros sin contaminantes).
- Sin adulteraciones, ni aditivos, sin trozos de otros vegetales, ni ser polvo de té.
- y resistente a roturas u otros daños, que no contamine el té.
- El rotulado del envase deberá indicar la marca, registro sanitario o Autorización Sanitaria según corresponda, productor y dirección, peso neto, lote y fecha límite del consumo, conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA.

**PRESENTACION:** Conteniendo 5 Kg. Bolsa de polietileno o bolsa transparente, hermético

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** mínimo 12 meses

##### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

###### **Requisitos físico-químicos:**

- Deberá estar libre de todo olor y sabor extraño
- Humedad: Maxima 12%

###### **Requisitos microbiológicos:**

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01

###### **Características Organolépticas**

- Color marrón rojizo oscuro
- Olor sui generis
- Sabor sui generis



##### **SEGURIDAD**

- Presentar registro sanitario vigente o Autorización Sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

#### **1.2 FIDEOS CANUTO**

**PRESENTACIÓN:** Bolsas por 250 gr.

**ENVASE:** Bolsa ó Paquete de polipropileno o papel resistente. El expendio de los productos se efectuará en envases originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no presentaran manchas de productos extraños.

**EMBALAJE:** Bolsa con 20 unidades x 250 g. c/u.

**ROTULADO:**



- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción o número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Peso neto
- Registro Sanitario
- Lugar de Origen
- Ingredientes



**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** mínimo 12 meses

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

##### **Requisitos físico-químicos:**

- Humedad: 14.0 % Max.
- Acidez: 0.46 % Max.

Según Norma Técnica Peruana 206.010 2016

##### **Requisitos microbiológicos:**

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01

##### **Requisitos Organolépticos:**

- Olor: Libre de olores desagradables, agrio o rancio
- Color: Amarillo característico
- Sabor: Libre de sabores desagradables, amargo, agrio y rancio
- Aspecto: de formas largas, seco al tacto, libre de materias extrañas



#### **SEGURIDAD**

- Presentar registro sanitario vigente
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

### **1.3 FIDEOS TALLARIN**

**DEFINICIÓN:** Tipo de pasta, estos tienen agregado cantidades variables de gluten, huevos, leche, vitaminas, minerales y otros elementos nutritivos permitidos con el fin de mejorar sus cualidades dietéticas.

**PRESENTACION:** Bolsa con 20 unidades x 500 gr c/u

**ENVASE:** Primario bolsa ó Paquete de polipropileno o papel resistente. El expendio de los productos se efectuará en envases originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no presentaran manchas de productos extraños.

**EMBALAJE** : Bolsa x 10 kg que contiene 20 unidades x 500 g. c/u.

##### **ROTULADO:**

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción o número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Peso neto.
- Registro Sanitario



- Lugar de Origen
- Ingredientes

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** mínimo 12 meses

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

##### **Requisitos físico-químicos:**

- Humedad: 14.0 % Max.
- Acidez: 0.46 % Max.

Según Norma Técnica Peruana 206.010 2016

##### **Requisitos microbiológicos:**

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01

##### **Requisitos Organolépticos:**

- Olor: Libre de olores desagradables, agrio o rancio
- Color: Amarillo característico
- Sabor: Libre de sabores desagradables, amargo, agrio y rancio
- Aspecto: de formas largas, seco al tacto, libre de materias extrañas

#### **SEGURIDAD**

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

#### **1.4 FIDEO CARACOL**

**PRESENTACIÓN:** Bolsas de polipropileno de 250 g

**ENVASE:** Bolsa de polipropileno resistente. El expendio de los productos se efectuará en envases originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no presentaran manchas de productos extraños.

**EMBALAJE:** Bolsa con 20 unidades x 250 g. c/u.

##### **ROTULADO:**

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción o número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Peso neto.
- Registro Sanitario
- Lugar de Origen
- Ingredientes

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** mínimo 12 meses.

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

##### **Requisitos físico-químicos:**

- Humedad: 14.0 % Max.
- Acidez: 0.46 % Max.

Según Norma Técnica Peruana 206.010 2016



**Requisitos microbiológicos:**

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01

**Requisitos Organolépticos:**

- Olor : Libre de olores desagradables, agrio o rancio
- Color: Amarillo característico
- Sabor: Libre de sabores desagradables, amargo, agrio y rancio
- Aspecto: de formas largas, seco al tacto, libre de materias extrañas



**SEGURIDAD**

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

**1.5 SAL YODADA PARA COCINA**

**DEFINICIÓN:** Producto comercial constituido principalmente por el compuesto químico, cloruro de sodio (NaCl), con los aditivos que esta norma fija y elaborado en condiciones tales que garanticen la ausencia de gérmenes patógenos y lo hagan acorde con los requisitos y especificaciones de esta norma.

**PRESENTACIÓN:** Bolsa de 1 Kg. el embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

**ENVASE:** Bolsa de polietileno y/o polipropileno sellada al calor.

**ROTULADO:**

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción o número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Peso aproximado en kilos.
- Registro Sanitario
- Lugar de Origen
- Ingredientes



**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** mínimo 12 meses

**SEGURIDAD:**

- Presentar registro sanitario vigente

**1.6 LECHE EVAPORADA ENTERA**

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

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** Mínimo 6 meses (la misma que se computara a partir de la entrega del producto)

**PRESENTACIÓN:** Caja o bandeja x 24 - 48 unidades (Envase de material metálico sanitario de 400 grs.).



**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:** Material de hojalata altamente resistente, con



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

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o número de lote, fecha de vencimiento del producto, conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA.



El empaque (caja o bandeja) de cartón corrugado, cerrada y sellada a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

##### **Requisitos físico-químicos**

- Materia grasa: 7.5% mínimo
- Extracto seco o sólidos totales: 25% mínimo
- Proteína en los sólidos no grasos (%m/m) Mínimo 34,0

##### **Características microbiológicas**

- Esterilidad comercial: Estéril comercialmente

##### **Características organolépticas**

- Color: De Blanco a Crema característico
- Sabor: agradable, ligeramente dulce, libre de sabores extraños
- Aspecto: Líquido uniforme, sin grumos

**Vida útil:** mínimo 6 meses.



#### **SEGURIDAD**

- Presentar registro sanitario vigente. Ref.: D.S. 007-2017- MINAGRI, NTP 202.002, NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 y D.S. N° 007-98-AS
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

### **1.7 CEREALES (TRIGO):**

**DESCRIPCIÓN:** Elaborado Trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.

**PRESENTACIÓN:** Saco de yute o polipropileno por 5 kg.

**CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:** El producto deberá estar envasado en sacos de yute o de polipropileno reforzado, secos, limpios y nuevos, resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso bruto, así como señalar su fecha de consumo.

NTP 205.035:2016 trigo mote

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

##### **Organolépticas:**

- Aspectos, grano seco, duro, limpio
- Tamaño uniforme

##### **Fisicoquímicas:**



- Humedad: 14,5% max
- Cenizas: 1,5% max.
- Granos partidos 15,0% max.

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** Mínimo 12 meses

**ROTULADO:**

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Peso aproximado en kilos.
- Registro Sanitario

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

**Características nutricionales por cada 100 g:**

- Energía total: Mínimo 300 Kcal
- Fosforo: Máximo 500 mg
- Calcio: Mínimo 60 mg
- Carbohidratos: Máximo 75 g.

**Características Organolépticas:**

- Aspecto: Molienda fina del grano
- Sabor: Característico, libre de sabores indeseables
- Olor: Característico, libre de olores desagradables
- Color: Característico

**SEGURIDAD**

- Presentar registro sanitario vigente.



**1.8 SEMOLA**

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

**PRESENTACIÓN:** Bolsa con 20 unidades x 250gr.c/u

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:**

Material de polietileno resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

**EL ROTULADO:** Obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** Mínimo 6 meses.

**SEGURIDAD:**

- Presentar Registro sanitario vigente.

Ref. NTP 205.032, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos



**1.9 MANTECA VEGETAL**

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

**PRESENTACIÓN:** Cajas de cartón por 10 Kgs.

**CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:** Material de cartón (doble) resistente al manipuleo, apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA.

#### CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

**Requisitos Físico-Químicas:**

- Acidez: Máx. 0.35% (exp. Como Ac. Oleico)
- Pto. Fusión: 47 °C máximo
- Humedad: Máx. 0,2 %

#### SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.

#### 1.10 LEVADURA SECA GRANULADA

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

**PRESENTACIÓN:** Caja de cartón por 10 kg. (unidades x 500 gr.)

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** mínimo 12 meses

**CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:** El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos, empacada en caja de 20 paquetes aprox. El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 209.180:1981, NTP 209.038:2009.

#### 1.11 MARGARINA VEGETAL CON SAL

**DESCRIPCIÓN:** Producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, producto altamente calórico, enriquecido con vitaminas y con los aditivos autorizados, los mismos que deberán estar declarados, deberá contener un mínimo de 80% grasa vegetal.

**PRESENTACIÓN:** Cajas de cartón por 10 Kg, conteniendo empaques de 02 Kg.

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** mínimo 6 meses



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

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA.

Ref. NTP 209.038:2009.



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### Organolépticas:

- Sabor característico del producto, libre de sabores extraños y rancio
- Olor: Neutro, libre de olores extraños y rancio

#### Fisicoquímicas:

- ACIDEZ LIBRE: Máximo 0.35% EXPRESADA COMO ÁCIDO OLEICO.
- Índice de peróxido: Máximo 5 meq/Kg
- Humedad: Máximo 20.0
- Punto de fusión: de 36 – 39 °C

#### Requisitos microbiológicos:

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.

### SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.



### 1.12 MERMELADA

**DESCRIPCIÓN:** Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, puede contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.

**SABORES:** Fresa, naranja y piña.

**PRESENTACIÓN:** Caja conteniendo 06 unidades x 1Kg c/u

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:

Material de vidrio resistente transparente que permite ver que producto hay en el interior del envase, sistema de cierre de fácil apertura fabricada de hojalata o acero apto para la alimentación (tapa twist off), totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración, El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas conforme al artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA. Ref. NTP 209.038:2009

**TIEMPO DE VIDA ÚTIL:** mínimo 12 meses

### CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

#### Organolépticas:

- Color, olor y sabor característico del producto.

#### Fisicoquímicas:

- SÓLIDOS SOLUBLES % MÍNIMO 65



- PH : 3,0 – 3,8

**Requisitos microbiológicos:**

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.

**SEGURIDAD**

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.



**ITEM Nº 2 VIVERES FRESCOS**

**2.1 CEBOLLA ROJA**

**DESCRIPCIÓN:** Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada tamaño grande y uniforme de una misma variedad, el color del producto deberá ser típico de la variedad, deberá estar limpio de materias extrañas, tierra piedras, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Las cebollas de un mismo lote deberán tener el mismo grado de madurez, presentando por lo menos las dos primeras túnicas exteriores, así como el tallo completamente desecado y el diámetro de la primera calidad más de 70 mm.

Las cebollas rojas o Allium cepa de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD** Deberá ser roja criolla de primea colocada en sacos de polietileno de 50 a 80 kg no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición) de acuerdo al decreto Supremo 007-98 SA Capítulo II: Artículo 26.



**Requisitos organolépticos**

- Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- Sabor: Característico.
- Forma. Globosa, esférica o elipsoidal
- Diámetro: Oscila entre los 3-12 cm
- Peso. Entre 100 y 250 gramos cada una.

**Requisitos fitosanitarios**

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco
- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Alteraciones: V.N 0 %
- Picadura: V.N. 0%

**Contaminantes:** En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano deberá adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en estos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.





**VIDA ÚTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo

**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO:** En sacos de polietileno de 50 a 80 Kg, debe ser de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

a. Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



## 2.2 TOMATE

**DESCRIPCION GENERAL:** El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano.

**CARACTERISTICAS DE CALIDAD:** El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en jvas de plástico debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26

### Requisitos físicos – químicos:

- Desprendimiento de la piel: Máx. 0%
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras: Máx. 2%
- Brotamiento: Máx. 0%
- Pudrición seca: Máx. 0%
- Pudrición húmeda: Máx. 0%
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores): Máx. 1%
- Mezclas varietales: Máx. 2%

**VIDA ÚTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo

**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO** Java de plástico x 25 kg. No se aceptan envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y



expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

## 2.3 LECHUGA CRIOLLA

**DESCRIPCION GENERAL:** Las lechugas deberán presentarse limpios, frescos, sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Color y forma típica del cultivar, consistencia: las cabezas deberán de presentarse blandas y firmes.

### **CARACTERISTICAS DE CALIDAD**

Sanidad: las cabezas no deberán presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas.

#### **Requisitos organolépticos**

- Color: característico
- Olor: Sui generis
- Sabor: suave, agradable y fresco

**VIDA UTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto lechuga, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo

**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO:** Bolsas de polietileno x 10 kg resistente al peso, para manipulación y transporte.

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

## 2.4 ALVERJITA FRESCA VERDE

**DESCRIPCION GENERAL:** De primera calidad, presentación limpios, frescos, sanos, de color verde hoja en sus vainas, cada vaina de 6 A 8 CM de largo de 1 CM de diámetro grosor, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción, presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

## 2.5 ZANAHORIA

**DESCRIPCIÓN GENERAL:** Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenece a la familia de las Umbelíferae, al género Daucus y especie carota.

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:** La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño) deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II, Artículo 26.

#### **Requisitos organolépticos**

- Tamaño: 15 a 17 cm aprox.
- Peso: entre 100 y 250 g. aprox.
- Color naranja con velas perpendiculares a su longitud de color amarillas.





- Textura dura y sólida
- Sabor ligeramente dulce.
- Enteras y firmes.

#### Requisitos fitosanitarios

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco
- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.



**VIDA ÚTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo

**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO:** El envase debe ser de primer uso, sacos de polipropileno x 50 kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberá sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.



## 2.6 PORO

**DESCRIPCIÓN GENERAL:** El poro deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

**PRESENTACIÓN:** Atados de 5 unidades mínimo, debe ser de tamaño de 25 a 30 Cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y sano, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:** Los poros deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo, conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007 98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

#### Requisitos organolépticos

- Color: característico
- Consistencia: firme
- Forma: tallo largo con hojas verdes.



#### Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%
- Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.



**VIDA ÚTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto poro es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo

#### BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

## 2.7 APIO

**DESCRIPCIÓN GENERAL:** El apio es una planta herbácea de primera calidad

**PRESENTACIÓN:** atados de 5 unidades mínimo, debe ser tamaño de 25 a 30 cm uniforme con hojas verdes fresco limpio y son, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.



Hojas de apio: la presencia de enfermedades daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros) restan vida de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y claro doméstico.

Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición)

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:** Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26. Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

#### Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%
- Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo pos cosecha.

**VIDA UTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.



**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.



## 2.8 PLATANO DE SEDA

**DESCRIPCION GENERAL:** El plátano de seda deberá ser de calidad seleccionada de olor y color característico de sabor agradable debiendo ser uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez.

Presentación de cada lote deberá ser del mismo cultivar, deberá de tratarse de frutas frescas y limpias con un grado de madurez tal que permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello efectuar su calidad y aroma típico. El producto será envasado en jabas de madera de 25 kg.

**CARACTERISTICAS DE CALIDAD:** Tipo seda, fresco limpio libre de abolladuras

### Requisitos organolépticos

- Forma: Pulpa blanca ligeramente amarillenta.
- Color: cascara amarilla.
- Olor: suave característico dulce perfumado
- Sabor: suave ligeramente dulce característico
- Textura: piel gruesa y lisa pulpa carnosa

**VIDA UTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto plátano de seda es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.



**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo

**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO:** En jabas de madera de 25 kg.

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

## 2.9 CARNE DE RES CON HUESO

**DESCRIPCIÓN GENERAL:** Carne de vacuno, cuarto compensado, (sin cabeza, sin patas, sin vísceras, ni cola) FRESCA de primera calidad. No debe tener más de 12 horas de beneficiado. La carne deberá mantener sus propiedades organolépticas (consistencia firme y de color rosado o rojo claro), en buen estado de conservación, con un PH entre 5.5 y 6.4. Esbozo de grasa de cobertura mínima. **Pesos aproximados del brazo 55 kg y de la pierna 65 kilos.**

La carne deberá proceder de camales autorizados por el SENASA, e internada con la **CONSTANCIA DE BENEFICIO**, expedido por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal) y haber sido declarada apta por el consumo humano, por la autoridad de salud antes y post mortem.



**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD** La carne de vacuno cuarto compensado fresco pertenecerán a la calidad extra, serán Carcasas de bovinos de las clases toretes, vaquilla o novillito de engorde de dientes de leche hasta dos (2) dientes permanentes, con excelente conformación y grado o acabado, de aspecto tierno y musculatura está casi totalmente recubierta de grasa, con excepción de la pierna y de la espalda (entre las paletas) que aún se pueden ver la parte; ligeros a algunos evidentes depósitos de grasa en la cavidad TORAXICA, además cada pieza deberá de presentar el sello de camal autorizado, el sello de evaluación sanitaria de color azul violeta (SENASA).



**VIDA ÚTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto carne de res vacuno cuarto compensado fresco es de (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo Cuarto compensado delantero posterior (brazo 55 kg. Pierna 65 kg Aprox.)

**ROTULADO DEL PRODUCTO:** Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente, expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.



**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO:**

Primario: Bolsa de polietileno doble densidad (PEAD), que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Normas Técnicas Peruanas:
- El producto deberá cumplir los requisitos fijados por las Normas del Códex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.
- Según lo establecido en la N.T.P N° 201.055-2008 Carnes y productos cárnicos.

**2.10 CARNE DE CERDO CON HUESO**

**DESCRIPCION GENERAL:** Carne de cerdo entero sin patas ni cabeza, carne fresca primera calidad, no deberá tener más de 12 horas de beneficiado.

Cerdo entero sin patas ni cabeza de 5 a 10 meses de edad, peso entre 45 a 70 kg.



La carne deberá mantener sus propiedades organolépticas (consistencia firme y de color rosado o rojo claro), en buen estado de conservación, con un PH, no mayor de 6.4%.

La carne deberá proceder de camales autorizados por el **SENASA**, e internada con la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (Camal) y haber sido declarada apta para el consumo humano, por la autoridad de salud antes y post mortem.



**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:** Pertenecen a primera calidad las carcasas de cerdo con buena conformación (abundante masa muscular en piernas, brazuelos y lomos) grasa de color blanco y firme al tacto con un espesor de grasa dorsal no mayor de 25 milímetros a la altura de la última costilla y a cinco centímetros de la línea media dorsal y en forma paralela a esta.

Las carcasas deberán proceder de animales sanos, beneficiados bajo inspección veterinaria y proceder de centros de beneficios autorizados por SENASA. **CALIDAD:** Primera

**VIDA ÚTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto carne de cerdo es de (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA:** Unidad = Kilogramo, Carcasa entera entre 45 a 70 Kg.

**ROTULADO DEL PRODUCTO:** Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA.
- Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente, expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.



#### **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto).

Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- c. Normas Técnicas Peruanas:
- d. El producto deberá cumplir los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

Según lo establecido en la N.T.P N° 201.055-2008 Carnes y productos cárnicos.



#### **2.11 CARNE DE POLLO ENTERO SIN MENUENCIA**



**DESCRIPCION GENERAL:** Es el Pollo eviscerado (sin menudencia), carne fresca de primera calidad, sin patas ni cabeza.

**CARACTERISTICAS DEL BIEN:** La carne de pollo eviscerado deberá estar Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de las carnes; libre de huesos rotos en ave entera o en partes.

La carcasa puede tener moderadas deformidades como las piernas o alas deformes, las cuales no afecten groseramente la distribución de las carnes o apariencia de las carcasas o el corte.

Su producción/procesamiento primario debe cumplir con lo establecido en la “Guía de Buenas Prácticas Avícolas” contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas mediante Resolución Directoral Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

**VIDA UTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto POLLO FRESCO SIN MENUDECENCIA es de siete (07) días garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería

#### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Peso aproximado de cada pollo debe estar entre 1.8 a 2.2 kg

**ROTULADO DEL PRODUCTO:** Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente, expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

#### **ENVASE**

Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto).

Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto supremo Nº 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

- A) NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- B) El producto deberá cumplir los requisitos fijados por las Normas del Código Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

## **2.12 POTA (CALAMAR GIGANTE)**



**DESCRIPCIÓN:** Pota o calamar gigante (*Dosidicus gigas*) eviscerado, conformado mayoritariamente por el manto (tubo) y aleta, los que deberán estar en estado altamente fresco, cuya apariencia de color blanco traslucido o amarillo cremoso deberá tener una textura firme y consistente, con olor y sabor característico de la especie, agradable al paladar, libre de olores anormales, sin deshidratación.

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

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



## 2.13 ACEITUNA NEGRA

**DESCRIPCIÓN GENERAL:** La aceituna negra es el fruto de la variedad de olivo cultivado. (*Olea europea sativa hoffg, link*), sano, cosechado en el estado de madurez y de calidad óptima.

### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Las aceitunas negras obtenidas de frutos cosechados en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y época de la cosecha, un color rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

Para la conservación del producto está permitido el uso de ingredientes facultativos:

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)
- La salmuera para aceitunas negras (solución salina mínima de 7%) el peso del producto escurrido mínimo 80%.

**VIDA ÚTIL:** El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto ACEITUNA es de doce (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de 33ª Brigada de Infantería.



### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Balde de 10-20 kilogramos.

**ROTULADO DEL PRODUCTO:** Cada bidón deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO:** Envase resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



#### **EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO**

BALDE de primer uso. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.



**BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO:** Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas Norma técnicas peruanas: N.T.P. 209.098 2006 Aceituna de mes

#### **TÉRMINOS DE REFERENCIAS**



#### **ASPECTOS GENERALES:**

1. La entrega de los bienes (Viveres secos) en su totalidad se realizará en el Almacén de Clase I de la Entidad, Centro Poblado Menor de Macamango – Cuartel Fuerte Pachacútec (Sección de Intendencia) Según la cantidad establecida por la Orden de Compra correspondiente en el horario laborable de 08:00 a 16:00 horas. Realizado el internamiento y a solicitud del área usuaria (requerimiento) su internamiento se realizará una (01) vez al mes a cada base: VENECIA, BCT 314 (KEPASHIATO-KP 127), BCT N° 331 (INKAWASI-PUCYURA-YUVENI), BCT N° 333 (PS2 ITARIATO-AERÓDROMO-IVOCHOTE) en el horario laborable de 08:00 a 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la sección intendencia.
2. Los Bienes deberán encontrarse en óptimas condiciones, ante cualquier defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del producto o al momento de la recepción, estos deben de ser subsanados en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el hecho.
3. La garantía comercial es de siete (07) días para los alimentos frescos y de un mínimo de sesenta (60) días para los alimentos secos.
4. El internamiento se realizará previa emisión de la Orden de Compra, con la periodicidad que satisfaga las necesidades de la Entidad mensualmente.

#### **- Alimentos Perecibles:**

- Frutas y Verdura, Productos Cárnicos e hidrobiológicos abastecimiento DIARIO en el horario de 0800 a 1000 en Macamango (De acuerdo a la necesidad de abastecimiento de la entidad)



- Frutas y Verdura, Productos Cárnicos e hidrobiológicos una vez por semana en el **Fuerte Venecia**(KITENI), **BCT Nº 314** (Kepashiato, KP 127), **BCT Nº 331** (PUCYURA-YUVENI), **BCT Nº 333** (AERÓDROMO-IVOCHOTE) (De acuerdo a la necesidad de la entidad)

- **Alimentos No Perecibles o Secos:**

- Una (01) vez por mes (De acuerdo a la necesidad de la Entidad)
- Lugar de entrega: los bienes a contratar serán internados en el almacén de clase I (MACAMANGO) y deberán de ser llevados y entregados por el proveedor a las unidades en los siguientes lugares: **Fuerte Venecia** (KITENI), **BCT Nº 314** (KEPASHIATO, KP 127), **BCT Nº 331** (PUCYURA-YUVENI-INKAWASI), **BCT Nº 333** (PS2 ITARIATO-AERÓDROMO-IVOCHOTE) de acuerdo a la necesidad de la entidad:

**FUERTE PACHACUTEC**

MACAMANGO

**BCT Nº 314**

KEPASHIATO 180KM

KP 127 200KM

**BCT Nº 331**

INKAWASI 194KM

PUCYURA 90KM

YUVENI 120KM

**BCT Nº 333**

PS2-ITARIATO 200KM

AERÓDROMO 145KM

IVOCHOTE 172KM

**PC VENECIA**

VENECIA 123KM

5. En todos los casos el plazo máximo de entrega será de 03 días de emitida la orden de compra. Los bienes tienen la finalidad de evitar el desabastecimiento y mantener en condiciones óptimas la alimentación y salud del personal militar de la Unidad de Operación, para el eficiente desempeño durante las funciones constitucionalmente asignadas a la institución.

**PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

El plazo de ejecución del suministro de bienes será aproximadamente de 10 meses a partir del mes de enero a octubre del 2022, de forma periódica, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación., según detalle:

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

VVSECOs

NRO	DENOMINACION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	TOTAL KILOS
01	Te	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	963.75000
02	Fideos Canuto	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	183.57143	1.835.71428
03	Fideos Tallarin	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	2.294.64285
04	Fideos Caracol	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	229.46429	2.294.64285
05	Sal Yodada Para Cocina	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	642.50000	6.425.00000
06	Leche Evaporada	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	2,891.25000	28.912.50000
07	Semola	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	917.85714
08	Manteca Vegetal	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	321.25000	3.212.50000
09	Levadura Seca Granulado	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	96.37500	963.75000
10	Margarina Vegetal con sal	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	45.89286	458.92857
11	Mermelada	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	91.78571	917.85714
12	Cereales	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	90.67286	906.72857

## VVFRESCOS

NRO	DENOMINACION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	TOTAL
01	Cebolla Roja	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
02	Tomate	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
03	Lechuga Criolla	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
04	Alverjita Fresca	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
05	Zanahoria	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
06	Poro	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
07	Apio	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	253.88400	2,538.84000
08	Platano de seda	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	1,088.07429	10,880.74286
09	Carne de Res con Hueso	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	3,626.91429
10	Carne de cerdo con Hueso	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	362.69143	3,626.91429
11	Carne de Pollo Entero S/Menudencia	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	2,196.75076	21,967.50764
12	Pota (CALAMAR GIGANTE).	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	544.03714	5,440.37143
13	Aceitun Negra	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	45.33643	453.36429

**Dado que los requerimientos de la Entidad están supeditado a la captación mensual de nuevos efectivos de tropa, por ser el Servicio Militar de carácter voluntario, la Entidad puede requerir más o menos cantidades de lo previsto en el cronograma.**

**REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

- Para Todos los ítems - Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores
- Para Todos los ítems - Debe dedicarse a la venta de alimentos al por mayor para personas similares (ficha RUC)

**DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

1. El postor debe presentar un cuadro con el detalle de las Especificaciones Técnicas de los productos que oferta, de los sub-ítems o artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando para cada uno de ellos la marca (para los productos industrializados), procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el nombre del fabricante y/o productor (de ser el caso), el tiempo de vida útil, forma de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación, número de registro sanitario o autorización sanitaria y características técnicas solicitadas; debiendo tener en cuenta que las especificaciones técnicas ofertadas deben de ser iguales o de mejores características que las señaladas en las bases, del mismo modo el postor deberá adjuntar los requisitos de seguridad requeridos por cada uno de los productos considerados en las especificaciones técnicas a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas.
2. El postor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del producto o al momento de la recepción, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad
3. El postor presentara una declaración Jurada donde se comprometa a que los productos ofertados cumplan con el tiempo mínimo de vida indicado en las especificaciones técnicas (Se debe detallar el tiempo mínimo de vida ofertada de los sub-ítems o artículos que componen el ítem paquete ofertado).

4. El postor presentará una Declaración Jurada en la cual se compromete a entregar el abastecimiento al lugar donde se encuentra ubicada cada unidad en los plazos y periodos requeridos
5. Copia simple del plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 aprobado por el MINSA (La entidad verificara en el sistema SISCOVID Empresas)
6. Consideraciones específicas:



**a) De la habilitación del proveedor**

**Requisitos:**

**1. Para el ítem paquete 1 (Viveres Secos)**

- Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para productos industrializados.
- Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.

**2. Para el ítem paquete 2 (Viveres Frescos)**

- Sub ítems 2.11, 2.12, 2.13 Carnes (Res, Cerdo y Pollo): Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N° 004-2011-AG, emitido por SENASA.
- Sub Ítems Frutas y Verduras diversas: Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art, 33° del D.S. N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso de documento.
- Sub Ítems Aceituna: Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro



(\*) Nota- los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de entregas del producto adquirido.

**Acreditación:**

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases del ítem paquete 1.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA. para el ítem paquete 1.





- Copia de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N° 004-2011-AG, emitido por SENASA para el ítem paquete 2 (Carne de Res, Cerdo y Pollo).
- Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso de documento. para el ítem paquete 2 (Frutas y Verduras diversas).
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases del ítem paquete 2, sub ítem aceituna.
- Copia simple del certificado ISO 9001: 2015 sistema de gestión de calidad
- Copia simple del certificado ISO 45001:2018 Sistema de Gestiones de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Copia simple del certificado ISO 37001:2016 Sistema de Gestión Anti soborno



b) *De la experiencia en la especialidad*

Para el ítem 1: El postor deberá acreditar una experiencia de S/. 800,000.00, por la venta de Víveres Secos O BIENES SIMILARES.

Para el ítem 2: El postor deberá presentar una experiencia de S/.1,400,000.00 por la venta de Víveres frescos O BIENES SIMILARES.



c) *Condiciones de los consorcios*

*De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:*

*El número máximo de consorciados es de 2 integrantes.*

**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>
	<u>Requisitos:</u> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Para el ítem paquete 1 (Viveres Secos)<ul style="list-style-type: none"><li>• Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para productos industrializados.</li></ul></li></ol>





- Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.

2. Para el ítem paquete 2 (Viveres Frescos)

- Sub ítems 2.11, 2.12, 2.13 Carnes (Res, Cerdo y Pollo): Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N° 004-2011-AG, emitido por SENASA.
  - Sub Ítems Frutas y Verduras diversas: Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art, 33° del D.S. N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso de documento.
  - Sub Ítems Aceituna: Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro
- (\*) Nota- los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de entregas del producto adquirido.

Acreditación:

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases del ítem paquete 1.
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, emitida por DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA para el ítem paquete 1.
- Copia de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N° 004-2011-AG, emitido por SENASA para el Ítems paquete 2 (Carne de Res, Cerdo y Pollo).
- Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art, 33° del D.S. N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, a nombre del postor o de un tercero adjuntando carta de autorización de uso de documento. para el Ítems paquete 2 (Frutas y Verduras diversas).
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases del ítem paquete 2, sub ítem aceituna.
- Copia simple del certificado ISO 9001: 2015 sistema de gestión de calidad
- Copia simple del certificado ISO 45001:2018 Sistema de Gestion de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Copia simple del certificado ISO 37001:2016 Sistema de Gestión Anti soborno



B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:            Para el ítem 1: El postor deberá acreditar una experiencia de S/. 800,000.00, por la venta de Víveres Secos O BIENES SIMILARES.            Para el ítem 2: El postor deberá presentar una experiencia de S/1, 400,000.00 por la venta de Víveres frescos O BIENES SIMILARES.            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>Se consideran bienes similares a los siguientes VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>9</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo Nº 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio 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.</p> <p>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 de que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>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.</p>

<sup>9</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución Nº 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo Nº 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 Nº 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

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

### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas los 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>[98] puntos</p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[02] puntos
<b>E. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</li> <li>- Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo</li> <li>- Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión de calidad</li> </ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.<sup>10</sup></p>	<p>(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001  <b>0.5 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 37001  <b>0 puntos</b></p> <p>(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 45001  <b>0.5 puntos</b></p> <p>No presenta Certificado ISO 45001  <b>0 puntos</b></p> <p>(Máximo 2 puntos)</p>

<sup>10</sup> Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European cooperation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[02] puntos
<p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación<sup>11</sup>, y estar vigente<sup>12</sup> a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>Presenta Certificado ISO 9001 1 punto</p> <p>No presenta Certificado ISO 9001 0 puntos</p>
	100 puntos <sup>13</sup>

#### 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.*



<sup>11</sup> En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

<sup>12</sup> Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

<sup>13</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO



### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN] para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en [.....] documentos integrantes del presente contrato.



### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>14</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.



<sup>14</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

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



#### **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 ÚLTIMO 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>15</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 ÚLTIMO 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



<sup>15</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

(10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante para la Entidad

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

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

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y

**OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD**, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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



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



#### Importante

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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



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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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



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



los referidos actos o prácticas.

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

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



**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>16</sup>**

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

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

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la 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 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”



<sup>16</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).



## ANEXOS





## ANEXO Nº 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>18</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante***Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:**La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.***ANEXO Nº 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				



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

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

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibidem.

<sup>21</sup> Ibidem.



**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:



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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**Importante**

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



<sup>22</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO Nº 2

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



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 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 Nº 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 Nº 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 Nº 3

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



Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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 Nº 4

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA



Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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 Nº 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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



Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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 Nº [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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].



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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]



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

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>25</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

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

**Importante**

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



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

**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 Nº 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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**

*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 conlleven 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 Nº 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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 conlleven 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 Nº 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 Nº 7**

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

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 bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>26</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>27</sup>



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>26</sup> En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

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



## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD



Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
 Presente.-

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

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



<sup>28</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

<sup>30</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

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

<sup>32</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO 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/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.*

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

**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.

