

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 4 | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°001-2023-UGEL-SM/CS-1

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES
CADETES DE LA IEPM COLEGIO MILITAR MARISCAL
ANDRÉS AVELINO CÁCERES – MORALES,
CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023.**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 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. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas se presentan conforme lo establecido en el artículo 59 y en el artículo 90 del Reglamento.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). 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.*

1.7. 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.

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el numeral 74.1 y el literal a) del numeral 74.2 del artículo 74 del Reglamento.

En el supuesto de que dos (2) o más ofertas empaten, la determinación del orden de prelación de las ofertas empatadas se efectúa siguiendo estrictamente el orden establecido en el numeral 91.1 del artículo 91 del Reglamento.

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

1.9. 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.

1.10. 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.

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

Previo al otorgamiento de la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección según corresponda, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, revisa el cumplimiento de los requisitos de calificación de los postores que siguen en el orden de prelación, en caso las hubiere.

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante la Entidad convocante, y es conocido y resuelto por su Titular, cuando el valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT. Cuando el valor estimado sea mayor a dicho monto, el recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

En los procedimientos de selección según relación de ítems, el valor estimado total del procedimiento determina ante quién se presenta el recurso de apelación.

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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

- *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, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

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 cinco (5) 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 cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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 valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe consignar en la sección específica de las bases la forma en que se perfeccionará el contrato, sea con la suscripción del contrato o la recepción de la orden de compra. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de compra no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.

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 cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a 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 no superen el monto señalado anteriormente, 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 el 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-emitar-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : UNIDAD DE GESTION EDUCATIVA LOCAL SAN MARTIN
RUC N° : 20187348341
Domicilio legal : JR. SAN PABLO DE LA CRUZ N° 381 BARRIO SUCHICHE
TARAPOTO – SAN MARTIN – SAN MARTIN
Teléfono: : 042-527383
Correo electrónico: : wilopez@ugelsm.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES CADETES DE LA IEPM COLEGIO MILITAR MARISCAL ANDRÉS AVELINO CÁCERES – MORALES, CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023**

ITEM PAQUETE:

| | DESCRIPCION | U/M | CANTIDAD |
|----|------------------------------|---------|----------|
| 1 | ACEITE VEGETAL | LITRO | 650 |
| 2 | GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG | KILO | 50 |
| 3 | AJO | KILO | 100 |
| 4 | ARROZ PILADO | KILO | 7,000 |
| 5 | AVENA | KILO | 100 |
| 6 | AZUCAR RUBIA | KILO | 5,500 |
| 7 | CAFÉ EN LATA | LATA | 50 |
| 8 | CALDO CONTRADO DE POLLO X 24 | DISPLEY | 20 |
| 9 | CANELA ENTERA | KILO | 4 |
| 10 | CLAVO DE OLOR | KILO | 4 |
| 11 | COCOA X 180 GR | SOBRE | 40 |
| 12 | COMINO MOLIDO | KILO | 10 |
| 13 | DURAZNO EN MITADES | LATA | 50 |
| 14 | FIDEOS CABELLO DE ANGEL | KILO | 100 |
| 15 | FIDEO TALLARÍN | KILO | 400 |
| 16 | FIDEOS PARA SOPA | KILO | 400 |
| 17 | FREJOL ARBERJITA PARTIDA | KILO | 300 |
| 18 | FREJOL CANARIO | KILO | 300 |
| 19 | FREJOL LENTEJITA | KILO | 300 |
| 20 | GALLETA SUELTA SODA | KILO | 100 |
| 21 | GELATINA VARIOS SABORES | KILO | 250 |
| 22 | GRATED PESCADO X 170 GR | KILO | 250 |
| 23 | HARINA PREPARADA | KILO | 100 |
| 24 | HARINA DE MAIZ | KILO | 100 |
| 25 | HONGOS | KILO | 10 |
| 26 | HUEVO CASILLA X 30 UNID. | CASILLA | 450 |
| 27 | LAUREL | KILO | 10 |
| 28 | LECHE EVAPORADA | TARRO | 1,000 |
| 29 | MAICENA | KILO | 90 |
| 30 | MANTEQUILLA | KILO | 190 |
| 31 | MERMELADA X 330 GR. | UNIDAD | 350 |

| | DESCRIPCION | U/M | CANTIDAD |
|----|-----------------------------------|---------|----------|
| 32 | OREGANO SECO | KILO | 15 |
| 33 | PALILLO | KILO | 15 |
| 34 | PASTA DE TOMATE | SOBRE | 90 |
| 35 | PIMIENTA MOLIDA | KILO | 10 |
| 36 | SAL DE MESA | KILO | 600 |
| 37 | SEMOLA | KILO | 90 |
| 38 | SILLAO 500 ML | BOTELLA | 40 |
| 39 | VAINILLA | BOTELLA | 9 |
| 40 | VINAGRE | LITRO | 30 |
| 41 | ACEITUNA | KILO | 300 |
| 42 | AJI ESCABECHE | KILO | 90 |
| 43 | ALBACA | KILO | 90 |
| 44 | APIO | KILO | 180 |
| 45 | ARBERJA FRESCA | KILO | 350 |
| 46 | BETERRAGA | KILO | 90 |
| 47 | BROCOLI | KILO | 190 |
| 48 | CAIHUA | KILO | 190 |
| 49 | CAMOTE | KILO | 900 |
| 50 | CARNE DE CERDO | KILO | 1,000 |
| 51 | CARNE DE RES (MOLIDA) | KILO | 800 |
| 52 | CARNE DE RES (PURA) | KILO | 1,000 |
| 53 | CARNE DE RES (SANCOCHADO) | KILO | 1,000 |
| 54 | CEBADA | KILO | 200 |
| 55 | CEBOLLA | KILO | 700 |
| 56 | CEBOLLA CHINA | KILO | 140 |
| 57 | CHICHA DE JORA (Min 1 Litro) | BOTELLA | 30 |
| 58 | CHOCLOS | UNIDAD | 900 |
| 59 | COCONA | KILO | 250 |
| 60 | COLIFLOR | KILO | 190 |
| 61 | CULANTRO | KILO | 190 |
| 62 | ESPINACA | KILO | 190 |
| 63 | HABAS | KILO | 190 |
| 64 | HIERBA BUENA | KILO | 19 |
| 65 | HIERBA LUISA | KILO | 30 |
| 66 | HOT DOG | KILO | 320 |
| 67 | HUESO DE RES | KILO | 500 |
| 68 | JAMONADA DE POLLO | KILO | 330 |
| 69 | KIÓN | KILO | 30 |
| 70 | LECHUGA | KILO | 400 |
| 71 | LIMÓN | KILO | 700 |
| 72 | LIMON SIDRA | UNIDAD | 900 |
| 73 | MAIZ MORADO | KILO | 600 |
| 74 | MANDARINA | UNIDAD | 5,000 |
| 75 | MANI ENTERO | KILO | 80 |
| 76 | MANZANA DE AGUA | KILO | 600 |
| 77 | MANZANA DELICIA | KILO | 600 |
| 78 | MANZANILLA FRESCA | KILO | 25 |
| 79 | MARACUYA | KILO | 400 |
| 80 | MAYONESA | KILO | 30 |
| 81 | MENUDENCIA DE POLLO | KILO | 600 |
| 82 | MONDONGO DE RES | KILO | 500 |
| 83 | NABO | KILO | 80 |
| 84 | NARANJA | CIENTO | 3,500 |
| 85 | PALTAS | UNIDAD | 1,600 |
| 86 | PAPAS | KILO | 4,100 |
| 87 | PAPAYA | UNIDAD | 1,600 |
| 88 | PASAS | KILO | 10 |
| 89 | PELLEJO DE CERDO AHUMADO | KILO | 90 |
| 90 | PEPINILLO | UNIDAD | 500 |
| 91 | PESCADO FRESCO REGIONAL (TILAPIA) | KILO | 850 |

| | DESCRIPCION | U/M | CANTIDAD |
|--------------|-------------------|--------|---------------|
| 92 | PIMENTÓN | KILO | 200 |
| 93 | PIÑA | UNIDAD | 11,000 |
| 94 | PLATANO DE SEDA | UNIDAD | 12,000 |
| 95 | PLATANO MADURO | RACIMO | 150 |
| 96 | PLATANO MANZANO | UNIDAD | 3,000 |
| 97 | POLLO DESVICERADO | KILO | 2,000 |
| 98 | PORO | KILO | 150 |
| 99 | QUESO FRESCO | KILO | 200 |
| 100 | QUESO REGIONAL | KILO | 250 |
| 101 | RABANITO | KILO | 20 |
| 102 | REPOLLO | KILO | 150 |
| 103 | ROCOTO | KILO | 5 |
| 104 | SACHA CULANTRO | KILO | 30 |
| 105 | SACHA OREGANO | KILO | 20.00 |
| 106 | SANDIA | KILO | 3,500 |
| 107 | TOMATE | KILO | 800 |
| 108 | TRIGO | KILO | 80 |
| 109 | UVA REGIONAL | KILO | 320 |
| 110 | VAINITA | KILO | 250 |
| 111 | YUCA | SACO | 50 |
| 112 | ZANAHORIA | KILO | 300 |
| 113 | ZAPALLO | KILO | 300 |
| TOTAL | | | 87,106 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando N° 0514-2023-OO-UE301-BM el 01 de marzo del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados y Recursos Ordinarios

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 a **PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **300 días calendarios o hasta agotar el monto contratado**, lo que ocurra primero, contados a partir del día siguiente de la firma del contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Cada entrega parcial se realizará de **forma mensual** en un plazo no mayor a **03 días calendario**, contados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 7.90 soles en caja de la Entidad, ubicado en JR. SAN PABLO DE LA CRUZ N° 381 BARRIO SUCHICHE TARAPOTO – SAN MARTÍN – SAN MARTÍN

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° 28411 - Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF y por Decreto Supremo N° 168-2020-EF.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS - TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM - TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial, aprobado por Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE.
- Directiva N° 339-MINSA/DGIESP-2023 - Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV2 aprobada con Resolución Ministerial N° 031-2023/MINSA, así como demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ 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/>

en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

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

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

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).
- c) 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**).

Advertencia

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

⁵ 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.

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁸ (**Anexo N° 11**).
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el 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 cuyos montos sean iguales o menores 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. Dicha excepción también aplica a los contratos*

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

⁸ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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 no supere el monto señalado anteriormente, 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 Haya¹⁰.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida se debe presentar en el área de Abastecimiento de la Ugel San Martín sito en Jirón San Pablo de la Cruz N°381 Tarapoto.

2.5. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual de manera directamente proporcional a la cantidad de bienes entregados.

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

- Acta de recepción emitida por el encargado por el área de almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres
- Acta de recepción emitida por el encargado de la oficina de abastecimiento.
- Informe del director o encargado responsable de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres, emitiendo conformidad de los bienes.
- Factura del contratista o comprobante de pago.
- Guía de remisión

Dicha documentación se debe presentar en el área de Abastecimiento de la Ugel San Martín sito en Jirón San Pablo de la Cruz N°381 Tarapoto.

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

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



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES CADETES DE LA IEPM
COLEGIO MILITAR MARISCAL ANDRÉS AVELINO CÁCERES – MORALES,
CORRESPONDIENTE AL PERIODO 2023.**

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación de la Contratación

Suministro de Alimentos para los Estudiantes Cadetes de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres – Morales, correspondiente al periodo 2023

2. Finalidad Pública.

Impartir Educación Básica Regular en base a la articulación y consenso de los tres estamentos para lograr una cultura organizacional, en la que los estudiantes reciban una alta formación académica de orientación socio-crítica de acuerdo a las disposiciones del MINEDU; así como una sólida formación pre - militar practicando el amor a los símbolos patrios y fe en la obra fecunda de nuestros héroes nacionales.

3. Antecedentes.

La Institución Educativa Pública Militar Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres – Morales ha programado actividades operativas en función a los objetivos estratégicos establecidos del año 2023, para ello viene gestionando el Suministro de Alimentos para los estudiantes cadetes de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres, con el fin de lograr una cultura organizacional, en la que los estudiantes reciban una alta formación académica de orientación socio-crítica de acuerdo a las disposiciones del MINEDU y que permitan cumplir con las metas, actividades y objetivos del MINEDU.

4. Objetivo de la Contratación

Objetivo General

El suministro de Alimentos para los estudiantes cadetes de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres, durante el año fiscal 2023.

Objetivos Específicos

- Dotar de una vida saludable a los Estudiantes Cadetes de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres – Morales.
- Brindar de apoyo nutricional a los Estudiantes Cadetes de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres – Morales.
- Lograr una cultura organizacional, en la que los estudiantes reciban una alta formación académica de orientación socio-crítica de acuerdo a las disposiciones del MINEDU.
- Dotar de mejores condiciones, a los estudiantes cadetes de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres, con la finalidad de mejorar el desempeño estudiantil y cumplir con las metas, actividades y objetivos del MINEDU.

5. Características y condiciones de los bienes a contratar.

5.1. Descripción y cantidad de los bienes

NA. 32/713700
PEDRO R. CRUZ JULIAN
TCO EP
OFLABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

El Unidad de Gestión Educativa de Local San Martín (UGEL SAN Martín), requiere el Suministro de Alimentos para los estudiantes cadetes de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello en las cantidades que se detallan a continuación.

| ITEM | DESCRIPCION | U/M | CANTIDAD |
|------|------------------------------|---------|----------|
| 1 | ACEITE VEGETAL | LITRO | 650 |
| 2 | GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG | KILO | 50 |
| 3 | AJO | KILO | 100 |
| 4 | ARROZ PILADO | KILO | 7,000 |
| 5 | AVENA | KILO | 100 |
| 6 | AZUCAR RUBIA | KILO | 5,500 |
| 7 | CAFÉ EN LATA | LATA | 50 |
| 8 | CALDO CONTRADO DE POLLO X 24 | DISPLEY | 20 |
| 9 | CANELA ENTERA | KILO | 4 |
| 10 | CLAVO DE OLOR | KILO | 4 |
| 11 | COCOA X 180 GR | SOBRE | 40 |
| 12 | COMINO MOLIDO | KILO | 10 |
| 13 | DURAZNO EN MITADES | LATA | 50 |
| 14 | FIDEOS CABELLO DE ANGEL | KILO | 100 |
| 15 | FIDEO TALLARIN | KILO | 400 |
| 16 | FIDEOS PARA SOPA | KILO | 400 |
| 17 | FREJOL ARBERJITA PARTIDA | KILO | 300 |
| 18 | FREJOL CANARIO | KILO | 300 |
| 19 | FREJOL LENTEJITA | KILO | 300 |
| 20 | GALLETA SUELTA SODA | KILO | 100 |
| 21 | GELATINA VARIOS SABORES | KILO | 250 |
| 22 | GRATED PESCADO X 170 GR | KILO | 250 |
| 23 | HARINA PREPARADA | KILO | 100 |
| 24 | HARINA DE MAIZ | KILO | 100 |
| 25 | HONGOS | KILO | 10 |
| 26 | HUEVO CASILLA X 30 UNID. | CASILLA | 450 |
| 27 | LAUREL | KILO | 10 |
| 28 | LECHE EVAPORADA | TARRO | 1,000 |
| 29 | MAICENA | KILO | 90 |
| 30 | MANTEQUILLA | KILO | 190 |
| 31 | MERMELADA X 330 GR. | UNIDAD | 350 |
| 32 | OREGANO SECO | KILO | 15 |
| 33 | PALILLO | KILO | 15 |
| 34 | PASTA DE TOMATE | SOBRE | 90 |
| 35 | PIMIENTA MOLIDA | KILO | 10 |
| 36 | SAL DE MESA | KILO | 600 |
| 37 | SEMOLA | KILO | 90 |
| 38 | SILLAO 500 ML | BOTELLA | 40 |
| 39 | VAINILLA | BOTELLA | 9 |
| 40 | VINAGRE | LITRO | 30 |
| 41 | ACEITUNA | KILO | 300 |
| 42 | AJI ESCABECHE | KILO | 90 |
| 43 | ALBACA | KILO | 90 |
| 44 | APIO | KILO | 180 |
| 45 | ARBERJA FRESCA | KILO | 350 |
| 46 | BETERRAGA | KILO | 90 |
| 47 | BROCOLI | KILO | 190 |
| 48 | CAIHUA | KILO | 190 |
| 49 | CAMOTE | KILO | 900 |
| 50 | CARNE DE CERDO | KILO | 1,000 |
| 51 | CARNE DE RES (MOLIDA) | KILO | 800 |
| 52 | CARNE DE RES (PURA) | KILO | 1,000 |
| 53 | CARNE DE RES (SANCOCHADO) | KILO | 1,000 |

NA 320/13700
PEDRO R. CRUZ JULIAN
TWO EP
OFL ABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| ITEM | DESCRIPCION | U/M | CANTIDAD |
|------|-----------------------------------|---------|----------|
| 54 | CEBADA | KILO | 200 |
| 55 | CEBOLLA | KILO | 700 |
| 56 | CEBOLLA CHINA | KILO | 140 |
| 57 | CHICHA DE JORA (Min 1 Litro) | BOTELLA | 30 |
| 58 | CHOCLOS | UNIDAD | 900 |
| 59 | COCONA | KILO | 250 |
| 60 | COLIFLOR | KILO | 190 |
| 61 | CULANTRO | KILO | 190 |
| 62 | ESPINACA | KILO | 190 |
| 63 | HABAS | KILO | 190 |
| 64 | HIERBA BUENA | KILO | 19 |
| 65 | HIERBA LUISA | KILO | 30 |
| 66 | HOT DOG | KILO | 320 |
| 67 | HUESO DE RES | KILO | 500 |
| 68 | JAMONADA DE POLLO | KILO | 330 |
| 69 | KIÓN | KILO | 30 |
| 70 | LECHUGA | KILO | 400 |
| 71 | LIMÓN | KILO | 700 |
| 72 | LIMÓN SIDRA | UNIDAD | 900 |
| 73 | MAIZ MORADO | KILO | 600 |
| 74 | MANDARINA | UNIDAD | 5,000 |
| 75 | MANI ENTERO | KILO | 80 |
| 76 | MANZANA DE AGUA | KILO | 600 |
| 77 | MANZANA DELICIA | KILO | 600 |
| 78 | MANZANILLA FRESCA | KILO | 25 |
| 79 | MARACUYA | KILO | 400 |
| 80 | MAYONESA | KILO | 30 |
| 81 | MENUDENCIA DE POLLO | KILO | 600 |
| 82 | MONDONGO DE RES | KILO | 500 |
| 83 | NABO | KILO | 80 |
| 84 | NARANJA | CIENTO | 3,500 |
| 85 | PALTAS | UNIDAD | 1,600 |
| 86 | PAPAS | KILO | 4,100 |
| 87 | PAPAYA | UNIDAD | 1,600 |
| 88 | PASAS | KILO | 10 |
| 89 | PELLEJO DE CERDO AHUMADO | KILO | 90 |
| 90 | PEPINILLO | UNIDAD | 500 |
| 91 | PESCADO FRESCO REGIONAL (TILAPIA) | KILO | 850 |
| 92 | PIMENTÓN | KILO | 200 |
| 93 | PIÑA | UNIDAD | 11,000 |
| 94 | PLATANO DE SEDA | UNIDAD | 12,000 |
| 95 | PLATANO MADURO | RACIMO | 150 |
| 96 | PLATANO MANZANO | UNIDAD | 3,000 |
| 97 | POLLO DESVICERADO | KILO | 2,000 |
| 98 | PORO | KILO | 150 |
| 99 | QUESO FRESCO | KILO | 200 |
| 100 | QUESO REGIONAL | KILO | 250 |
| 101 | RABANITO | KILO | 20 |
| 102 | REPOLLO | KILO | 150 |
| 103 | ROCOTO | KILO | 5 |
| 104 | SACHA CULANTRO | KILO | 30 |
| 105 | SACHA OREGANO | KILO | 20.00 |
| 106 | SANDIA | KILO | 3,500 |
| 107 | TOMATE | KILO | 800 |
| 108 | TRIGO | KILO | 80 |
| 109 | UVA REGIONAL | KILO | 320 |
| 110 | VAINITA | KILO | 250 |
| 111 | YUCA | SACO | 50 |

Dep
NA 3207/2023
PEDRO R. CRUZ JULIAN
OFLABATECIMENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| ITEM | DESCRIPCION | U/M | CANTIDAD |
|-------|-------------|------|----------|
| 112 | ZANAHORIA | KILO | 300 |
| 113 | ZAPALLO | KILO | 300 |
| TOTAL | | | 87,106 |

5.2. Características Técnica

Los bienes adquirir en beneficio de los estudiantes de la Institución Educativa Pública Militar Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres – Morales, deben cumplir con las siguientes características técnicas:

5.2.1. Características Técnicas

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|----------------------------|-------|------|--|
| 1 | ACEITE VEGETAL | Litro | 700 | <p>No contener más de 0.1% de agua.</p> <p>Densidad</p> <p>Densidad relativa (20°C/agua a 20°C) de 0.90 - 0.96.</p> <p>Acidez</p> <p>No tener una acidez libre expresada como ácido oleico, mayor de 0.20%</p> <p>Índice de peróxido</p> <p>No presentar un índice de peróxido mayor de 5 miliequivalentes por kilo de muestra.</p> <p>Aceite mineral</p> <p>Exentos de aceite de origen mineral.</p> <p>Antioxidantes</p> <p>Se permitirá sólo el empleo de los siguientes antioxidantes alimentarios, en las siguientes dosis:</p> <p>1. Tocoferoles naturales y sintéticos sin limitación.</p> <p>2. Cualquiera de los enumerados a continuación o en mezclas sin sobrepasar la dosis máxima total de 200 mg/kg de aceite:</p> <p>* Galatos de propilo, octilo y dodecilo: 100 mg/kg aislados o combinados.</p> <p>* Butil hidroxi-tolueno(DHT) : 200 mg/kg aislados o combinados.</p> <p>* Palmito de ascorbilo : 200 mg/kg aislados o combinados.</p> <p>Estearato de ascorbilo</p> <p>* Tertiary butylhydroquinone (TBC) : 200 mg/kg aislados o combinados con BHA y/o BHT</p> <p>* 2,4,5-trihydroxybutyrophenone (THBP) : 200 mg/kg aislados o combinados con BHA y/o BHT</p> <p>* Tiodipropionato de dilauroilo : 200 mg/kg.</p> <p>Dosis máxima por contaminantes</p> <p>Contenido de jabón : 10 ppm</p> <p>Hierro (Fe) : 1.5 ppm</p> <p>Cobre (Cu) : 0.1 ppm</p> <p>Plomo (Pb) : 0.1 ppm</p> <p>Arsénico (As) : 0.1 ppm</p> <p>Niquel (Ni) : 1.0 ppm</p> |
| 2 | GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG | Kg | 80 | <p>TIPO: Cristalino</p> <p>PRESENTACION: Embolsado x 1 kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Granulado, color, olor y sabor característico.</p> <p>CALIDAD: De primera</p> |
| 3 | AJO | Kg | 110 | <p>TIPO: Graneado</p> |

MA 30713700
PEDRO R. CRUZ JULIAN
XCO EP
OFLABANTECMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|------------------------------|-------|-------|--|
| | | | | PRESENTACION: Embolsado x kilo CARACTERISTICAS: Dientes grandes uniformes, bien secos y sin picaduras. CALIDAD: De primera |
| 4 | ARROZ PILADO | Kg | 13000 | El arroz deberá variedad conquista superior. Grano entero Exento de sabores y olores extraños, de insectos vivos o muertos. Exento de suciedad que representan un peligro para la salud humana. Exento de granos mohosos, germinados, sucios y de hielén y polvillo. |
| 5 | AVENA | Kg | 200 | Descripción: Hojuelas de avena seleccionada de primera calidad, limpio y desprovisto de sus tegumentos, libre de sustancias ó cuerpos extraños, así como de insectos, parte de estos o sus estados evolutivos. Libre de hongos y microorganismos patógenos (e. coló, salmonella sp, bacillus cereus) Características Físico-Químicas: - Humedad : Máx. 12.0% - Proteína : Min 10.5% - Color : Característico - Olor : Característico |
| 6 | AZUCAR RUBIA | Kg | 6000 | Color de acuerdo a la naturaleza del producto. Exento de sabores y olores ajenos al producto. No debe presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Granulado homogéneo, sin grumos exento de materias extrañas. Humedad: 0% |
| 7 | CAFÉ EN LATA | LATA | 105 | TIPO: Envasado PRESENTACION: En lata grande CALIDAD: De primera PESO: 200 gr aproximadamente SEGURIDAD: Registro Sanitario Vigente, fecha de vencimiento. |
| 8 | CALDO CONTRADO DE POLLO X 24 | DISP | 50 | TIPO: Envasado o envuelto PRESENTACION: En display X 24 unidades CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Registro Sanitario Vigente, fecha de vencimiento. |
| 9 | CANELA ENTERA | Kg | 17 | TIPO: Entero PRESENTACION: Embolsado x 1/2 kilo CARACTERISTICAS: De corteza entera, tamaño y color uniforme seco y limpio. CALIDAD: De primera |
| 10 | CLAVO DE OLOR | Kg | 14 | TIPO: Entero PRESENTACION: Embolsado x 1/2 kilo CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente. CALIDAD: De primera |
| 11 | COCOA X 180 GR | Sobre | 220 | TIPO: Chocolateada en polvo PRESENTACION: Sobre x 180 grs aproximadamente CARACTERISTICAS: Sabor y olor sugerente. CALIDAD: De primera calidad. SEGURIDAD: Registro Sanitario Vigente |

Qup
MA. 32713700
PEDRO R. CRUZ JULIAN
OFI. REG. ELEM. COMERCIO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|------------------------|------|------|--|
| 12 | COMINO MOLIDO | Kg | 25 | <p>TIPO: Molido</p> <p>PRESENTACION: Bolsa x kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente</p> <p>CALIDAD: De primera</p> |
| 13 | DURAZNO EN MITADES | LATA | 320 | <p>TIPO: Enlatado</p> <p>PRESENTACION: Lata sellada de 800 a mas gr.</p> <p>CARACTERISTICAS: Sabor, olor y forma sugerente.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>SEGURIDAD: Registro Sanitario Vigente</p> |
| 14 | FIDEO CABELLO DE ANGEL | Kg | 200 | <p>- Libre de insectos y moho.</p> <p>- Humedad : Máximo 13.5%</p> <p>- Acidez : Máximo 0.25</p> <p>- Presentación : Bolsas o paquetes de polietileno o papel resistente.</p> <p>- El rotulado del envase deberá indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y vencimiento del producto.</p> |
| 15 | FIDEO TALLARIN | Kg | 1000 | <p>- Libre de insectos y moho.</p> <p>- Humedad : Máximo 13.5%</p> <p>- Acidez : Máximo 0.25</p> <p>- Presentación: Bolsas o paquetes de polietileno o papel resistente.</p> <p>- El rotulado del envase deberá indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y vencimiento del producto.</p> |
| 16 | FIDEO PARA SOPA | Kg | 500 | <p>- Contenido por bolsa: 0.25 kg</p> <p>- Libre de insectos y moho.</p> <p>- Humedad : Máximo 13.5%</p> <p>- Acidez : Máximo 0.25%</p> <p>- Presentación : Bolsas o paquetes de polietileno o papel resistente.</p> <p>- El rotulado del envase deberá indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y vencimiento del producto.</p> |
| 17 | FREJOL ARBERJA PARTIDA | Kg | 620 | <p>El frijol deberá ser de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto con calificación de RPIMERA.</p> <p>Los granos de frijol deberán estar exentos de olores y sabores extraños</p> <p>Cada lote de frijol deberá estar conformado por una variedad, es decir un mismo color, forma y otras características.</p> <p>Los lotes de frijol deberán tener un contenido de humedad máximo del 14%.</p> <p>Los lotes de frijol deberán cumplir con los requisitos de sanidad y aspectos exigentes vigentes.</p> <p>No se aceptará en ninguno de los grados de calidad lotes de frijol que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos hongueados.</p> |
| 18 | FREJOL CANARIO | Kg | 620 | <p>El frijol deberá ser de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto con calificación de RPIMERA.</p> <p>Los granos de frijol deberán estar exentos de olores y sabores extraños</p> <p>Cada lote de frijol deberá estar conformado por una variedad, es decir un mismo color, forma y otras características.</p> <p>Los lotes de frijol deberán tener un contenido de humedad máximo del 14%.</p> <p>Los lotes de frijol deberán cumplir con los requisitos de sanidad y aspectos exigentes vigentes.</p> <p>No se aceptará en ninguno de los grados de calidad lotes de frijol que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos hongueados.</p> |
| 19 | FREJOL LENTEJITA | Kg | 550 | <p>El frijol deberá ser de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto con calificación de RPIMERA.</p> |



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|-------------------------|---------|------|---|
| | | | | <p>Los granos de frijol deberán estar exentos de olores y sabores extraños</p> <p>Cada lote de frijol deberá estar conformado por una variedad, es decir un mismo color, forma y otras características.</p> <p>Los lotes de frijol deberán tener un contenido de humedad máximo del 14%.</p> <p>Los lotes de frijol deberán cumplir con los requisitos de sanidad y aspectos exigentes vigentes.</p> <p>No se aceptará en ninguno de los grados de calidad lotes de frijol que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos hongueados.</p> |
| 20 | GALLETA SUELTA SODA | Kg | 200 | <p>Las galletas son piezas de forma rectangular</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos la que es laminada y cosida.</p> <p>Crocante y color crema – marrón pardo.</p> |
| 21 | GELATINA VARIOS SABORES | Kg | 420 | <p>Gelatina en polvo varios sabores.</p> <p>Contiene: leche, cereales con gluten, soja, huevos.</p> |
| 22 | GRATED PESCADO X 170 GR | Lata | 440 | <p>TIPO: Desmenuzado</p> <p>PRESENTACION: x lata de 170 gr</p> <p>CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente, sin humedad y sin señas de abombamiento</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> <p>SEGURIDAD: Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente</p> |
| 23 | HARINA PREPARADA | Kg | 380 | <ul style="list-style-type: none"> - Harina especial preparada - De primera calidad para panificación. - Color blanco, marfil ligeramente amarilla. - Olor característico. - Libre de hongos, insectos y cuerpos extraños - Sin grumos, de consistencia homogénea. - Sin olores rancios o extraños. - Humedad máxima: 15% - Cenizas : 0.65 a 1% - Acidez máxima : 0.15 % - La fecha de vencimiento tendrá una vigencia mínima de 60 días al momento de la entrega. |
| 24 | HARINA DE MAIZ | KG | 140 | <ul style="list-style-type: none"> - Harina proveniente del maíz - De primera calidad - Color firme - Olor característico. - Libre de hongos, insectos y cuerpos extraños - Sin grumos, de consistencia homogénea. - Sin olores rancios o extraños. - Humedad máxima: 15% - Cenizas : 0.65 a 1% |
| 25 | HONGOS | Kg | 21 | <p>TIPO: Buena calidad</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente, sin humedad y sin señas de estas malogrado</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> |
| 26 | HUEVO CASILLA X 30 | Casilla | 510 | <p>Buena calidad sanitaria, de preferencia de grado A, donde las claras son firmes y las yemas sobresalen.</p> |



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|-----------------|-------|------|--|
| | UNID. | | | <p>Presentación: Embalaje jvas de madera</p> <p>Características del embalaje:</p> <p>Material de plástico, fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> |
| 27 | LAUREL | Kg | 14 | <p>TIPO: Buena calidad</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente, sin humedad y sin señas de estas malogrado</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> |
| 28 | LECHE EVAPORADA | Tarro | 3000 | <ul style="list-style-type: none"> - Leche de procedencia de ganado vacuno, elaborado a partir de leche fresca entera, a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene. - Envases en latas de forma cilíndrica. - Peso de cada lata no menor de 410 gr. - El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación. - Información nutricional: <ul style="list-style-type: none"> · Proteínas : No menor de 24 · Carbohidratos : De 40 a 50 · Grasa : No menor de 30 · Calcio : No menor de 900 · Fósforo : No menor de 800 · Vitamina A : No menor de 4,000 · Vitamina C : No menor de 40 · Vitamina D : No menor de 320 - Deberá contener inscrito la marca, calidad, procedencia, fecha de producción y vencimiento del producto. |
| 29 | MAICENA | Kg | 133 | <ul style="list-style-type: none"> - Harina especial - De primera calidad para panificación. - Color original - Olor característico. - Libre de hongos, insectos y cuerpos extraños - Sin grumos, de consistencia homogénea. - Sin olores rancios o extraños. - Humedad máxima: 15% - Cenizas : 0.65 a 1% |
| 30 | MANTEQUILLA | Kg | 280 | <p>Descripción: Derivado lácteo, elaborado a partir de crema de leche pasteurizada, fermentada o no, cuyo contenido de sal es mayor del 0.25% del peso del producto final, cuyos aditivos deberán ser permitidos de acuerdo a normas (Vitamina A / D: mín. 30 000 U.I / 3 000 u.i / KG entre otros). De reciente producción sin rancidez oxidativa.</p> <p>Características Organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color : Amarillo cremoso característico - Olor : Característico - Sabor : Característico, ligeramente salado - Consistencia : Oleosa |

NA 307121010
PEDRO R. CRUZ-JULIAN
OFI ABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|---------------------|--------|------|--|
| 31 | MERMELADA X 330 GR. | Unidad | 598 | <p>Descripción: Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, concentración de azúcar en 65 – 68 °Brix, pH entre 3.0 – 3.8 en promedio, de contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.</p> <p>Presentación: Vasos de 330 gr.</p> <p>Características del Envase:</p> <p>Material de vidrio resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.</p> <p>El rotulado del embase deberá indicar la presentación, marca, RPIN, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario, peso bruto y neto, así como señalar fechas de producción y vencimiento del producto.</p> |
| 32 | OREGANO SECO | Kg | 23 | <p>TIPO: Buena calidad</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente, sin humedad y sin señas de estas malogrado</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> |
| 33 | PALILLO | Kg | 23 | <p>TIPO: Buena calidad</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente, sin humedad y sin señas de estas malogrado</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> |
| 34 | PASTA DE TOMATE | Sobre | 270 | <p>TIPO: Buena calidad</p> <p>PRESENTACION: Sachet x 80 gr</p> <p>CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente, sin humedad y sin señas de estas malogrado</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> <p>Fecha de vencimiento vigente</p> |
| 35 | PIMIENTA MOLIDA | Kg | 25 | <p>TIPO: Molida</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Olor y color sugerente.</p> <p>CALIDAD: De primera</p> |
| 36 | SAL DE MESA | Kg | 780 | <p>Descripción: Sal de cristales ligeramente gruesos, homogéneo, de aspecto limpio, para consumo humano directo, libre de sustancias extrañas visibles, seco sin presencia de exudación.</p> <p>Presentación: Saco de polipropileno x 25 kg (Bolsa de polietileno por 1 kg)</p> <p>Características Físico-Químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad : Máx. 1.0% - Cont. ClNa : Mín. 92.0% - Cont. Yodo : 0.04% - Fluor : 200 ppm - Aspecto : Granulado - Color : Blanco característico - Olor : Característico <p>Características del envase:</p> <p>El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, RPIN, la procedencia (datos del productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar fechas de producción y vencimiento del producto.</p> |

MA. 20/03/2023
PEDRO R. CRUZ JILPA
TOO EP
OFI. ASISTENTE



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|---------------|---------|------|---|
| 37 | SEMOLA | Kg | 230 | <p>Descripción: Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (<i>Triticum durum</i>) de primera calidad, no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.</p> <p>Características Físico-Químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad : Máx. 1200% - Color : Característico - Olor : Característico |
| 38 | SILLAO 500 ML | Botella | 300 | <p>TIPO: Esencia de soya</p> <p>PRESENTACION: Botella x 500 ml</p> <p>CARACTERISTICAS: Cerrados herméticamente, de color original.</p> <p>CALIDAD: De primera</p> <p>SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento.</p> |
| 39 | VAINILLA | Botella | 60 | <p>TIPO: Esencia</p> <p>PRESENTACION: Botella x 600 ml</p> <p>CARACTERISTICAS: Herméticamente cerrado y de color original.</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> <p>SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento</p> |
| 40 | VINAGRE | Litro | 120 | <p>TIPO: De vino diluido al 5%</p> <p>PRESENTACION: Botella x litro</p> <p>CARACTERISTICAS: Herméticamente cerrado y de color original.</p> <p>CALIDAD: De primera</p> <p>SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento</p> |
| 41 | ACEITUNA | Kg | 300 | <ul style="list-style-type: none"> - De buena calidad. - Color negra - Presentación a granel. - Grandes, limpias y sin magulladuras |
| 42 | AJI ESCABECHE | Kg | 200 | <p>TIPO: Fresco grande</p> <p>PRESENTACION: Embolsado x kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Color amarillo claro, limpio y sano sin manchas.</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> |
| 43 | ALBACA | Kg | 150 | <p>TIPO: Fresco</p> <p>PRESENTACION: Embolsado x kilo</p> <p>CARACTERISTICAS: Color verde fresco, limpio y sano, sin piojos ni picadas de insectos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>CALIDAD: De primera</p> |
| 44 | APIO | Kg | 350 | <ul style="list-style-type: none"> - Su calidad debe ser de primera y debidamente seleccionada. - Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. - Color verde fresco, limpio y sano. - Sin piojos ni picaduras de insectos. - Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas) - Presentación: Atados de 7 unidades mínimo. |

NA 32715780
PEDRO RUIZ JULIAN
TPO EP
ORL ADASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|-----------------------|-----|------|--|
| | | | | - El envasado debe ser en bolsas de polietileno, para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. |
| 45 | ARBERJA FRESCA | Kg | 430 | TIPO: Fresca. PRESENTACION: Embolsado x kilo, vainas grandes. CARACTERISTICAS: Vainas con granos grandes, de madures óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera. |
| 46 | BETERRAGA | Kg | 125 | TIPO: Fresca PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Tubérculo carnoso de color rojo, sin hojas, sin ataque de plagas ni enfermedades, frescas limpias y sanas. CALIDAD: De primera y debidamente seleccionada. |
| 47 | BROCOLI | Kg | 210 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo peso aprox. 400 grs. c/u CARACTERISTICAS: Grandes, sin picaduras ni olores extraños. CALIDAD: De primera y debidamente seleccionada |
| 48 | CAYHUA | Kg | 310 | TIPO: Fresca PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Grandes, sin picaduras ni olores extraños, bien verdes. CALIDAD: De primera y debidamente seleccionada |
| 49 | CAMOTE | Kg | 1400 | TIPO: Amarillo o morado PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Sin ataque de plagas y enfermedades, libre de humedad externa anormal, libre de olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles. CALIDAD: De primera y debidamente seleccionada. |
| 50 | CARNE DE CERDO | KG | 1300 | - De buena calidad. - Carne fresca, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado. - Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas. - Con PH 6.4 - Procedencia de camales autorizados. |
| 51 | CARNE DE RES (MOLIDA) | Kg | 1000 | - De buena calidad. - De óptima textura, consistencia firme de color rosado o rojo claro. - Carne fresca, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado. - Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas. - Con PH 6.4 - Esbozo de grasa de cobertura mínima. - Procedencia de camales autorizados. |
| 52 | CARNE DE RES (PURA) | Kg | 1900 | - De buena calidad. - De óptima textura, consistencia firme de color rosado o rojo claro. - Carne fresca, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado. - Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas. - Con PH 6.4 - Esbozo de grasa de cobertura mínima. - Procedencia de camales autorizados. |

Handwritten signature
MA. CRISTINA
PEREZ RIVERA
COT. ARISTOTELIANO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|---------------------------|---------|------|--|
| 53 | CARNE DE RES (SANCOCHADO) | Kg | 1500 | <ul style="list-style-type: none"> - De buena calidad. - De óptima textura, consistencia firme de color rosado o rojo claro. - Carne fresca con hueso, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado. - Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas. - Con PH 6.4 - Esbozo de grasa de cobertura mínima. - Procedencia de canales autorizados. |
| 54 | CEBADA | Kg | 210 | <ul style="list-style-type: none"> - Granos de calidad seleccionada, de olor y color característico. - Deberán ser óptimamente secos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 55 | CEBOLLA | Kg | 1000 | <ul style="list-style-type: none"> - Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada. - Tamaño grande y uniforme - Limpios, frescos, enteros y sanos. - Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Sin indicios de putrefacción, maltrato ó descomposición. |
| 56 | CEBOLLA CHINA | Kg | 270 | <p>TIPO: Fresca</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Limpios, frescos y sanos; grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición</p> <p>CALIDAD: De primera y debidamente seleccionada.</p> |
| 57 | CHICHA DE JORA | Botella | 120 | <p>TIPO: Fresca</p> <p>PRESENTACION: en Botella</p> <p>CARACTERÍSTICAS: De sabor agradable</p> <p>CALIDAD: De primera.</p> <p>MINIMO: 1 Litro</p> |
| 58 | CHOCLOS | Unidad | 1400 | <p>TIPO: Fresco costeño</p> <p>PRESENTACION: x unidad</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Granos grandes, limpios, frescos y sanos, sin panca. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad y debidamente seleccionada.</p> |
| 59 | COCONA | Kg | 600 | <ul style="list-style-type: none"> - De calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 60 | COLIFLOR | Kg | 230 | <p>TIPO: Fresca</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Limpios, frescos y sanos; grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad y debidamente seleccionada.</p> |
| 61 | CULANTRO | Kg | 250 | <p>TIPO: Fresco</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Limpios, frescos y sanos, libre de malezas.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> |
| 62 | ESPINACA | Kg | 220 | <p>TIPO: Fresca</p> <p>PRESENTACION: x kilo</p> |

Dep
NA SAN MARTÍN
PEDRO RICO ESPINOSA
OFI ABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|-------------------|-----|------|--|
| | | | | CARACTERÍSTICAS: Color verde fresco, limpio y sano, sin piojos ni picadas de insectos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera calidad. |
| 63 | HABAS | Kg | 230 | TIPO: Fresca. PRESENTACION: Embolsado x kilo, vainas grandes. CARACTERÍSTICAS: Vainas con granos grandes, de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera. |
| 64 | HIERBA BUENA | Kg | 25 | TIPO: Fresca PRESENTACION: x kilo CARACTERÍSTICAS: Color verde fresco, limpio y sano, sin piojos ni picadas de insectos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera calidad. |
| 65 | HIERBA LUISA | Kg | 60 | TIPO: Fresca PRESENTACION: x kilo CARACTERÍSTICAS: Color verde fresco, limpio y sano, sin piojos ni picadas de insectos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera calidad. |
| 66 | HOT DOG | Kg | 330 | TIPO: Hot dog de pollo, fresco. PRESENTACION: x kilo CARACTERÍSTICAS: Color y olor sugerente, libre de elementos dudosos. (no color rojo) CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Registro Sanitario Vigente |
| 67 | HUESO DE RES | Kg | 530 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo CARACTERÍSTICAS: Color y olor sugerente, libre de elementos dudosos. CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Registro Sanitario Vigente |
| 68 | JAMONADA DE POLLO | Kg | 340 | TIPO: De pollo, fresca. PRESENTACION: x kilo CARACTERÍSTICAS: Color y olor sugerente, libre de elementos dudosos. CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Registro Sanitario Vigente |
| 69 | KION | Kg | 30 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo CARACTERÍSTICAS: Dientes grandes, olor y color sugerente. CALIDAD: De primera. |
| 70 | LECHUGA | Kg | 550 | TIPO: Cabezas PRESENTACION: x kilo CARACTERÍSTICAS: Hojas tiernas, color verde claro, limpio y desinfectado, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. CALIDAD: De primera calidad, debidamente seleccionada. |
| 71 | LIMON | Kg | 750 | TIPO: Fresco nacional PRESENTACION: x kilo CARACTERÍSTICAS: Limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. |

[Firma]
MAESTRO DE ALMACÉN
PEDRO TORO
OF. ABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|---------------------|--------|------|---|
| | | | | CALIDAD: De primera. |
| 72 | LIMON SIDRA | Unidad | 2200 | TIPO: Fresco nacional PRESENTACION: x Unidad CARACTERISTICAS: Limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera. |
| 73 | MAIZ MORADO | Kg | 700 | TIPO: Mazorca de maíz morado PRESENTACION: A granel en mazorcas CARACTERISTICAS: Grano adherido a la mazorca, limpio, libre de infestaciones y de dientes grandes. |
| 74 | MANDARINA | Unidad | 7000 | - De calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 75 | MANI ENTERO | Kg | 200 | TIPO: Desgranado PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Granos grandes y uniformes, sin gorgojos. CALIDAD: De primera, debidamente seleccionado. |
| 76 | MANZANA DE AGUA | Kg | 750 | - De calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 77 | MANZANA DELICIA | Kg | 860 | - De calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 78 | MANZANILLA FRESCA | Kg | 60 | TIPO: Fresca PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color verde fresco, limpio y sano, sin piojos ni picadas de insectos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera calidad. |
| 79 | MARACUYA | Kg | 600 | - De calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 80 | MAYONESA | Kg | 80 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo embolsado CARACTERISTICAS: de marca reconocida, con garantías de buena salud. CALIDAD: De primera |
| 81 | MENUDENCIA DE POLLO | Kg | 820 | - Menudencia fresca. |

MAZORCA DE MAÍZ MORADO
PEZUELO, JUAN
ON ABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|-----------------|--------|------|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> - Textura firme al tacto. - Olor y color característico a menudencia fresca - Procesado en camal de aves - Los envases deberán estar rigurosamente limpios, inocuos y no deberán comunicar olores, colores o sabores extraños. - La menudencia de pollo no debe incluir la cabeza del pollo. |
| 82 | MONDONGO DE RES | Kg | 900 | <ul style="list-style-type: none"> - De buena calidad. - Mondongo fresco, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado. - Que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas. - Con PH 6.4 - Procedencia de camales autorizados. |
| 83 | NABO | Kg | 500 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Limpio y fresco, grandes, de primera calidad. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera |
| 84 | NARANJA | Ciento | 3500 | <ul style="list-style-type: none"> - De calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 85 | PALTAS | Unidad | 1600 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x unidad CARACTERISTICAS: Limpio y fresco, grandes, de primera calidad. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera |
| 86 | PAPAS | Kg | 4100 | <ul style="list-style-type: none"> - De primera calidad - Tamaño uniforme - Peso de 100 a 120 gr - De una determinada variedad seleccionada. - Libre de humedad externa anormal (aparición de mojado) - Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc) - Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, no debe tener pudriciones, brotamientos ni perforaciones. |
| 87 | PAPAYA | Unidad | 1500 | <ul style="list-style-type: none"> - De calidad seleccionada. - De olor y color característico. Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. - De tamaño mínimo mediano |
| 88 | PASAS | Kg | 80 | <ul style="list-style-type: none"> - TIPO: Fresca - PRESENTACION: x kilo - CARACTERISTICAS: Tamaño uniforme, limpio y sano. |



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|-----------------------------------|--------|-------|---|
| | | | | - CALIDAD: De primera calidad. |
| 89 | PELLEJO DE CERDO AHUMADO | Kg | 250 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color y olor sugerente, libre de elementos dudosos. CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Registro Sanitario Vigente |
| 90 | PEPINILLO | Unidad | 2450 | TIPO: Frescos grandes PRESENTACION: x unidad CARACTERISTICAS: Color verde tamaño uniforme, grado de madures óptima. CALIDAD: De primera. De tamaño mínimo mediano |
| 91 | PESCADO FRESCO REGIONAL (TILAPIA) | Kg | 1400 | - DESCRIPCIÓN: Pescado entero en buen estado, limpio, olor característico de la especie, cuya superficie deberá ser brillante, firme y elástica, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales; cubierta de mucus limpio y transparente, cuyas escamas deberán estar adheridas firmemente a la piel; los ojos conveos y brillantes, los opérculos resistentes a la apertura y las branquias rojas y brillantes. |
| 92 | PIMIENTON | Kg | 450 | TIPO: Molido PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color y olor sugerente, sin signos de mal estado. CALIDAD: De primera. |
| 93 | PIÑA | Unidad | 1500 | - De calidad seleccionada. - De olor y color característico. Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 94 | PLATANO DE SEDA | Unidad | 13500 | - De calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 95 | PLATANO MADURO | Racimo | 250 | - Producto de primera calidad y debidamente seleccionada. - Limpios, frescos, enteros y sanos. - Sin indicios de putrefacción, maltrato ó descomposición. - El envasado deberá presentarse en sacos de yute ó polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. - Racimo de tamaño grande |
| 96 | PLATANO MANZANO | Unidad | 5000 | - De calidad seleccionada, de olor y color característico. - Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 97 | POLLO DESVICERADO | Kg | 3800 | - Pollo fresco entero, sin patas ni cabeza. - Peso de 1.800 a 2.400 kg cada pollo - Parte externa de color amarillo, apariencia brillante. |

Def
MA 2023/05
PEDRO RAMÍREZ
TODOS LOS DIAS
OFLABARTEMENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|----------------|-----|------|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> - Parte interna de color rojo claro. - Textura firme al tacto. - Olor característico a ave fresca. - Procesado en canal de aves. - Los envases deberán estar rigurosamente limpios, inocuos y no deberán comunicar olores, colores o sabores extraños. |
| 98 | PORO | Kg | 420 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Limpio y fresco, hojas verdes de primera calidad. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera |
| 99 | QUESO FRESCO | Kg | 350 | PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Queso fresco pasteurizado, color blanco y sabor característico. CALIDAD: De primera |
| 100 | QUESO REGIONAL | Kg | 250 | PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Queso de la Región, color y sabor característico. CALIDAD: De primera |
| 101 | RABANITO | Kg | 270 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Limpio y fresco, entero y sano. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera Certificado de Calidad |
| 102 | REPOLLO | Kg | 355 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color verde claro, limpio y desinfectado, No debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción. CALIDAD: De primera calidad, debidamente seleccionada. |
| 103 | ROCOTO | Kg | 60 | TIPO: Fresco PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color verde claro, limpio y desinfectado, No debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. CALIDAD: De primera calidad, debidamente seleccionada. |
| 104 | SACHA CULANTRO | Kg | 35 | TIPO: Fresca PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color verde fresco, limpio y sano, sin piojos ni picadas de insectos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera calidad. |
| 105 | SACHA OREGANO | Kg | 35 | TIPO: Fresca PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color verde fresco, limpio y sano, sin piojos ni picadas de insectos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. CALIDAD: De primera calidad. |
| 106 | SANDIA | Kg | 3500 | <ul style="list-style-type: none"> - De calidad seleccionada, de olor y color característico. |



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | ARTICULO | U/M | CANT | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|-----|--------------|------|------|--|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> - Sabor agradable. - Este producto deberá ser procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez. - Deberán ser óptimamente frescos y limpios, sin signos de putrefacción, ni deterioro. |
| 107 | TOMATE | Kg | 1000 | <ul style="list-style-type: none"> - Producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano. - Tamaño uniforme. - Productos que tengan madurez inicial. - No debe tener residuos de productos químicos. - No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltratado. - El envasado: En cajones, adecuados para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. |
| 108 | TRIGO | Kg | 200 | TIPO: pilado PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Granos grandes y uniformes, sin gorgojos. CALIDAD: De primera, debidamente seleccionado. |
| 109 | UVA REGIONAL | Kg | 320 | TIPO: Fresca y madura PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color oscuro, tiernos, sin picaduras y frescos. CALIDAD: De primera. |
| 110 | VAINITA | Kg | 329 | TIPO: Fresca PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: Color verde, tiernos, sin picaduras y frescos. CALIDAD: De primera. |
| 111 | YUCA | Saco | 70 | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionada. - Limpios, frescos, enteros y sanos. - Sin indicios de putrefacción, maltrato ó descomposición. - El emvasado deberá presentarse en sacos de yute o polietileno, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. |
| 112 | ZANAHORIA | Kg | 680 | <ul style="list-style-type: none"> - Productos de primera calidad. - Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. - Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. - Presentación debe ser grande y uniforme. - Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato ó descomposición. - El envasado debe ser en casos de yute para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. |
| 113 | ZAPALLO | Kg | 520 | TIPO: Macre PRESENTACION: x kilo CARACTERISTICAS: De color amarillo intenso, completamente sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin signos de putrefacción o maltrato. CALIDAD: De primera. |

5.3. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas.

- No aplica

[Firma]
MA. J. J. J. J. J.
PEDRO R. R. R. R. R.
CPL. ADJUTANTE



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

5.4. Impacto Ambiental

- No aplica

5.5. Condiciones de Operación

- No Aplica

5.6. Embalaje y Rotulado

5.6.1. Embalaje

- De acuerdo a lo establecido en las características técnicas de cada producto descrito en el numeral 5.1., sin embargo, pese a la ausencia de un Protocolo Sanitario para el expendio de abarrotes, se considera necesario que el personal que realizará la entrega del bien, debe regirse a los protocolos de limpieza y desinfección de envases, bolsas, cajas y otros, con el fin de evitar la propagación del brote COVID-19. Así mismo, el proceso de embalaje no debe transmitir al producto sustancia tóxicas, ni olores o sabores desagradables, así como el de contar con las siguientes características:

- ✓ Estar limpios y que permitan mantener las características del alimento.
- ✓ Ser resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
- ✓ Facilite los muestreos e inspecciones.

5.6.2. Rotulado

- De acuerdo a lo establecido en las características técnicas de cada producto descrito en el número 5.1. de las presentes especificaciones técnicas.

5.7. Modalidad de Ejecución

- No Corresponde

5.8. Sistema de Contratación

- Precios Unitarios

5.9. Transporte

El proveedor será el responsable de transportar los bienes hasta el almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres - Carretera Fernando Belaunde Terry Km. 2.5 - Morales. Sin embargo, pese a la ausencia de un protocolo sanitario para el expendio de abarrotes, se considera necesario que el personal que realizará la entrega del bien, debe estar provisto de un desinfectante de manos, que debe utilizar antes y después de la entrega del bien.

El medio de transporte debe contar con la documentación necesaria para su circulación y reunir las condiciones de seguridad e higiene de acuerdo a la naturaleza de los bienes a ser transportados y considerando el contexto de brote COVID-19.

5.10. Seguros

- No aplica

5.11. Garantía comercial

Alcance de la Garantía
Contra defectos de fabricación.

[Firma]
PÉREZ R. ANDRÉS JULIAN
OFLABATEGIMENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Condiciones de la Garantía y Periodo de garantía

30 días para los bienes no perecibles, las mismas que se sujetan a las especificaciones técnicas, así como sus condiciones. Además, el contratista se compromete a reponer, reemplazar, subsanar, corregir fallas de fábrica de los bienes sin costo adicional alguno.

Inicio del cómputo del periodo de garantía

A partir del día siguiente de recibidos los bienes.

5.12. Disponibilidad de Servicios y Repuestos

- No aplica

5.13. Prestaciones Accesorias a la Prestación Principal

5.13.1. Mantenimiento Preventivo

- No aplica

5.13.2. Soporte Técnico

- No aplica

5.13.3. Capacitación y/o entrenamiento

- No aplica

5.14. Lugar y plazo de Ejecución de la Prestación

5.14.1. Lugar de entrega de los bienes.

Los bienes serán entregados en el almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres – Carretera Fernando Belaunde Terry Km 2.5 - Morales.

5.14.2. Plazo de entrega de los Bienes

El plazo de ejecución de la prestación es de **300 días calendario** o hasta agotar el monto contratado, lo que ocurra primero, contados a partir del día siguiente de la firma del contrato.

Cronograma de entrega:

Cada entrega parcial se realizará de **forma mensual** en un plazo no mayor a **03 días calendario**, contados a partir del día siguiente de la recepción de la orden de compra.

Los bienes serán entregados de manera parcial de forma mensual en las cantidades que se detallan a continuación:

[Firma]
PEDRO R. CARRERA JULIAN
COORDINADOR
OFLABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

CANTIDAD A ENTREGAR

| Nro | DETALLE | U/M | CANT | MESES | 1ra ENTREGA | 2da ENTREGA | 3ra ENTREGA | 4ta ENTREGA | 5ta ENTREGA | 6ta ENTREGA | 7ma ENTREGA | 8va ENTREGA | 9na ENTREGA | 10ma ENTREGA | TOTAL |
|-----|------------------------------|---------|-------|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------|
| 1 | ACEITE VEGETAL | LITRO | 550 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 | 650 |
| 2 | GLUTAMATO MONOSODICO X 1KG | KILO | 50 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 |
| 3 | AJO | KILO | 100 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 100 |
| 4 | ARROZ PILADO | KILO | 7,000 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 7,000 |
| 5 | AVENA | KILO | 100 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 100 |
| 6 | AZÚCAR RUBIA | KILO | 5,500 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 550 | 5,500 |
| 7 | CAFÉ EN LATA | LATA | 50 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 |
| 8 | CALDO CONTRADO DE POLLO X 24 | DISPLAY | 20 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 20 |
| 9 | CANELA ENTERA | KILO | 4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 4 |
| 10 | CLAVO DE OLOR | KILO | 4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 4 |
| 11 | COCOA X 180 GR | SOBRE | 40 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| 12 | COMINO MOLIDO | KILO | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 13 | DURAZNO EN MITADES | LATA | 50 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 |
| 14 | FIDEOS CABELLO DE ANGEL | KILO | 100 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 100 |
| 15 | FIDEOS TALLARIN | KILO | 400 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 400 |
| 16 | FIDEOS PARA SOPA | KILO | 400 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 400 |
| 17 | FREJOL ARBERJITA PARTIDA | KILO | 300 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 300 |
| 18 | FREJOL CANARIO | KILO | 300 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 300 |
| 19 | FREJOL LENTEJITA | KILO | 300 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 300 |
| 20 | GALLETA SUELTA SODA | KILO | 100 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 100 |
| 21 | GELATINA VARIOS SABORES | KILO | 250 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 250 |
| 22 | GRATED PESCADO X 170 GR | KILO | 250 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 250 |
| 23 | HARINA PREPARADA | KILO | 100 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 100 |
| 24 | HARINA DE MAIZ | KILO | 100 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 100 |
| 25 | HONGOS | KILO | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 26 | HUEVO CASILLA X 30 UNID. | CASILLA | 450 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 450 |
| 27 | LAUREL | KILO | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 28 | LECHE EVAPORADA | TARRO | 1,000 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1,000 |
| 29 | MAICENA | KILO | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 90 |
| 30 | MANTEQUILLA | KILO | 190 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 190 |

NA. 32171700
PEDRO R. CRUZ JULIAN
100 EP
C.O. AGACACHMENTO

GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN
Unidad de Gestión Educativa Local San Martín
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | DETALLE | U/M | CANT | MESES | 1ra ENTREGA | 2da ENTREGA | 3ra ENTREGA | 4ta ENTREGA | 5ta ENTREGA | 6ta ENTREGA | 7ma ENTREGA | 8va ENTREGA | 9na ENTREGA | 10ma ENTREGA | TOTAL |
|-----|------------------------------|---------|-------|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------|
| 31 | MERMELADA X 330 GR. | UNIDAD | 350 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 350 |
| 32 | OREGANO SECO | KILO | 15 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 15 |
| 33 | PALILLO | KILO | 15 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 15 |
| 34 | PASTA DE TOMATE | SOBRE | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 90 |
| 35 | PIMIENTA MOLIDA | KILO | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 36 | SAL DE MESA | KILO | 600 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 600 |
| 37 | SEMOLA | KILO | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 90 |
| 38 | SILLAO 500 ML | BOTELLA | 40 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 40 |
| 39 | VAINILLA | BOTELLA | 9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 0.9 | 9 |
| 40 | VINAGRE | LITRO | 30 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 30 |
| 41 | ACEITUNA | KILO | 300 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 300 |
| 42 | AJÍ ESCABECHE | KILO | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 90 |
| 43 | ALBACA | KILO | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 90 |
| 44 | APIO | KILO | 180 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 180 |
| 45 | ARBERJA FRESCA | KILO | 350 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 350 |
| 46 | BETERRAGA | KILO | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 90 |
| 47 | BROCOLI | KILO | 190 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 190 |
| 48 | CAHUA | KILO | 190 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 190 |
| 49 | CAMOTE | KILO | 900 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 900 |
| 50 | CARNE DE CERDO | KILO | 1,000 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1,000 |
| 51 | CARNE DE RES (MOLIDA) | KILO | 800 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 800 |
| 52 | CARNE DE RES (PURA) | KILO | 1,000 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1,000 |
| 53 | CARNE DE RES (SANCÓCHADO) | KILO | 1,000 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1,000 |
| 54 | CEBADA | KILO | 200 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 200 |
| 55 | CEBOLLA | KILO | 700 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 700 |
| 56 | CEBOLLA CHINA | KILO | 140 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 140 |
| 57 | CHICHA DE JORA (Min 1 Litro) | BOTELLA | 30 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 30 |
| 58 | CHOCLOS | UNIDAD | 900 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 900 |
| 59 | COCONA | KILO | 250 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 250 |
| 60 | COLIFLOR | KILO | 190 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 190 |
| 61 | CULANTRO | KILO | 190 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 190 |
| 62 | ESPINACA | KILO | 190 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 190 |
| 63 | HABAS | KILO | 190 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 190 |

HA. 32/01/2023
PEDRO R. ORTEGA JULIAN
TCEP
OPLABASTIMIENTO

GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN
Unidad de Gestión Educativa Local San Martín
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"



| Nro | DETALLE | U/M | CANT | MENSUAL | 1ra ENTREGA | 2da ENTREGA | 3ra ENTREGA | 4ta ENTREGA | 5ta ENTREGA | 6ta ENTREGA | 7ma ENTREGA | 8va ENTREGA | 9va ENTREGA | 10ma ENTREGA | TOTAL |
|-----|-----------------------------------|--------|--------|---------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------|
| 64 | HIERBA BUENA | KILO | 19 | 1,9 | 1,9 | | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 19 |
| 65 | HIERBA LUISA | KILO | 30 | 3 | 3 | | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 30 |
| 66 | HOT DOG | KILO | 320 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 320 |
| 67 | HUESO DE RES | KILO | 500 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 500 |
| 68 | JAMONADA DE POLLO | KILO | 330 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 | 330 |
| 69 | KION | KILO | 30 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 30 |
| 70 | LECHUGA | KILO | 400 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 400 |
| 71 | LIMÓN | KILO | 700 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 700 |
| 72 | LIMON SIDRA | UNIDAD | 900 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 900 |
| 73 | MAIZ MORADO | KILO | 600 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 600 |
| 74 | MANDARINA | UNIDAD | 5.000 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 5000 |
| 75 | MANTENTERO | KILO | 80 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 80 |
| 76 | MANZANA DE AGUA | KILO | 600 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 600 |
| 77 | MANZANA DELICIA | KILO | 600 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 600 |
| 78 | MANZANILLA FRESCA | KILO | 25 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 25 |
| 79 | MARACUYA | KILO | 400 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 400 |
| 80 | MAYONESA | KILO | 30 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 30 |
| 81 | MENUDENCIA DE POLLO | KILO | 600 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 600 |
| 82 | MONDONGO DE RES | KILO | 500 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 500 |
| 83 | NABO | KILO | 80 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 80 |
| 84 | NARANJA | CIENTO | 3.500 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 3500 |
| 85 | PALTAS | UNIDAD | 1.600 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 1600 |
| 86 | PAPAS | KILO | 4.100 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 410 | 4100 |
| 87 | PAPAYA | UNIDAD | 1.600 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 1600 |
| 88 | PASAS | KILO | 10 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 10 |
| 89 | PELLEJO DE CERDO AHUMADO | KILO | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 90 |
| 90 | PEPINILLO | UNIDAD | 500 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 500 |
| 91 | PESCADO FRESCO REGIONAL (TILAPIA) | KILO | 850 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 | 850 |
| 92 | PIMENTÓN | KILO | 200 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 200 |
| 93 | PIÑA | UNIDAD | 11.000 | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 | 1100 | 11000 |
| 94 | PLATANO DE SEDA | UNIDAD | 12.000 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 1200 | 12000 |
| 95 | PLATANO MADURO | RACIMO | 150 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 150 |
| 96 | PLATANO MANZANO | UNIDAD | 3.000 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3000 |

NA. 328.000.00
PEDRO R. GARCIA JULIAN
TUO EP
OFL ACASATEGIMIENTO

GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN
Unidad de Gestión Educativa Local San Martín
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

| Nro | DETALLE | UM | CANT | MENSUAL | 1ra ENTREGA | 2da ENTREGA | 3ra ENTREGA | 4ta ENTREGA | 5ta ENTREGA | 6ta ENTREGA | 7ma ENTREGA | 8va ENTREGA | 9na ENTREGA | 10na ENTREGA | TOTAL |
|-----|-------------------|------|-------|---------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------|
| 97 | POLLO DESVICERADO | KILO | 2,000 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 2000 |
| 98 | PORO | KILO | 150 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 150 |
| 99 | QUESO FRESCO | KILO | 200 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 200 |
| 100 | QUESO REGIONAL | KILO | 250 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 250 |
| 101 | RABANITO | KILO | 20 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 20 |
| 102 | REPOLLO | KILO | 150 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 150 |
| 103 | ROCOTO | KILO | 5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 5 |
| 104 | SACHA CULANTRO | KILO | 30 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 30 |
| 105 | SACHA OREGANO | KILO | 20 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 20 |
| 106 | SANDIA | KILO | 3,500 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 3500 |
| 107 | TOMATE | KILO | 800 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 800 |
| 108 | TRIGO | KILO | 80 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 80 |
| 109 | UVA REGIONAL | KILO | 320 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 320 |
| 110 | VAINITA | KILO | 250 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 250 |
| 111 | YUCA | SACO | 50 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 50 |
| 112 | ZANAHORIA | KILO | 300 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 300 |
| 113 | ZAPALLO | KILO | 300 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 300 |

Las cantidades a entregar son referenciales, y pueden variar según el consumo real de la dependencia.

Los bienes perecibles y frescos, la entrega se dará en forma en diario según cantidades del cronograma establecido y en coordinación con el encargado de almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres – Carretera Fernando Belaunde Terry Km 2.5 – Morales.

[Firma]
RA 320157500
PEDRO R. ARZU JULIAN
TCO EP
OFL/ABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

6. Requisitos y Recursos del Proveedor

6.1. Requisitos del Proveedor

- Persona Natural o Jurídica.
- Contar con experiencia en suministro de bienes similares al objeto del procedimiento de selección como abarrotes en general, frutas, verduras, carnes tubérculos y cereales.

6.2. Recursos a ser provistos por el Proveedor

- No aplica

7. Otras Consideraciones para la Ejecución de la Prestación.

7.1. Otras Obligaciones del Contratista.

- Entregar los bienes con una fecha de vencimiento no menor a 90 días calendarios a partir del día siguiente de realizada la entrega.
- Reponer de manera inmediata y sin costo alguno los bienes defectuosos.

7.2. Otras obligaciones de la Entidad.

- Dar facilidades al contratista para la entrega de los bienes y/o realizar coordinaciones con respecto a los bienes solicitados.
- Verificar los aspectos y requisitos contenidas en las Especificaciones Técnicas de los bienes.
- Dar facilidades para que los vehículos que transportan los bienes ingresen hasta el almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres – Carretera Fernando Belaunde Terry Km 2.5 – Morales.

7.3. Adelantos

- No se otorgarán adelantos

7.4. Subcontratación

- No aplica

7.5. Confidencialidad

El contratista debe mantener confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

7.6. Medidas de Control durante la Ejecución Contractual

- **Áreas que coordinarán con el proveedor:** Área de almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres, Director de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres, Oficina de Operaciones, Oficina de abastecimiento, y otras
- **Área responsable de las medidas de control:** Área de almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres y Director de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres.

Cay
RECEBIDO
PEDRO R. CUELLAR
TGO EP
OFI. ABASTECIMIENTO



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- **Área que Brindará Conformidad:** Área de almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres y Director de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres.

7.7. Conformidad de los Bienes

7.7.1. Área que recepcionará y brindará la conformidad

Área de almacén y Director de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres.

7.7.2. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

No aplica

7.7.3. Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

No aplica

7.8. Forma de Pago

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual de manera directamente proporcional a la cantidad de bienes entregados.

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

- Acta de recepción emitida por el encargado por el área de almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres
- Acta de recepción emitida por el encargado de la oficina de abastecimiento.
- Informe del director o encargado responsable de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Avelino Cáceres, emitiendo conformidad de los bienes.
- Factura del contratista o comprobante de pago.
- Guía de remisión.

7.9. Fórmula de Reajuste

- No aplica

7.10. Penalidades

7.10.1. Penalidad por mora

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:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde:

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



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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.

7.10.2. Otras Penalidades

Se aplicarán las siguientes penalidades:

| Supuesto de Penalidad | Forma de Cálculo | Medio de Verificación |
|---------------------------------|---|--|
| Por entregar productos vencidos | 0.5 % de la UIT por cada vez que suceda | Informe del área de almacén de la IEPM Colegio Militar Mariscal Andrés Bello Cáceres |

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.

7.11. Responsabilidad por Vicios Ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por Vicios Ocultos es de un (01) año a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

7.12. Visita y muestras

Visita

- No aplica

Muestras

- No aplica

II. REQUISITOS DE CALIFICACION.

2.1. Requisitos de habilitación

Requisitos:

- Licencia de funcionamiento vigente, relacionado al objeto de la convocatoria, la misma que deberá estar vigente hasta la culminación del contrato.
- Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes emitido por SENASA a nombre del postor de acuerdo a lo establecido por SENASA. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. De corresponder, referente a los alimentos frescos.



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Dicha autorización debe contar con los procesamientos de: empaçado, etiquetado, lavado y seleccionado. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta notarial de autorización, donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA.

- Contar con el Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de Covid -19, en el trabajo, con la normativa vigente.
- Certificado o Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud a través de sus unidades competentes, el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de ofertas.
- Contar con Certificado o Constancia de Inspección Sanitario del Establecimiento relacionado al objeto de la convocatoria, emitido por el Ministerio de Salud.

Acreditación:

- Copia de Licencia de funcionamiento vigente, que lo autoriza a realizar actividades relacionadas al objeto de la convocatoria.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes emitido por SENASA a nombre del postor de acuerdo a lo establecido por SENASA. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. De corresponder. Dicha autorización debe contar con los procesamientos de empaçado, etiquetado, lavado y seleccionado.

En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta notarial de autorización, donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA a la cual deberá adjuntar copia de certificado de Autorización Sanitaria.

- Copia del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de Covid -19, en el trabajo, con la normativa vigente.
- Copia del Certificado o Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud a través de sus unidades competentes, el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de ofertas.
- Copia del Certificado o Constancia de Inspección Sanitario del Establecimiento relacionado al objeto de la convocatoria, emitido por el Ministerio de Salud

2.2. Experiencia del Postor en la Especialidad

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 800,000.00 (Ochocientos mil con 00/100 Soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de



GOBIERNO REGIONAL SAN MARTÍN

Unidad de Gestión Educativa Local San Martín

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **a la venta de víveres secos y/o carnes diversas y/o frutas y/o verduras diversas y/o alimentos procesados de origen animal y vegetal y/o abarrotes en general.**

Acreditación:

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


NA. 32873241
PEDRO R. CRUZ JULIAN
TCO EP
OPLABASTECIMIENTO

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, 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

| | |
|-----------|--|
| A. | CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Licencia de funcionamiento vigente, relacionado al objeto de la convocatoria, la misma que deberá estar vigente hasta la culminación del contrato. 2. Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes emitido por SENASA a nombre del postor de acuerdo a lo establecido por SENASA. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. De corresponder, referente a los alimentos frescos. Dicha autorización debe contar con los procesamientos de: empackado, etiquetado, lavado y seleccionado. En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta notarial de autorización, donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA. 3. Contar con el Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de Covid -19, en el trabajo, con la normativa vigente. 4. Certificado o Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud a través de sus unidades competentes, el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de ofertas. 5. Contar con Certificado o Constancia de Inspección Sanitario del Establecimiento relacionado al objeto de la convocatoria, emitido por el Ministerio de Salud. |
| | <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> |
| | <p><u>Acreditación:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Copia de Licencia de funcionamiento vigente, que lo autoriza a realizar actividades relacionadas al objeto de la convocatoria. 2. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes emitido por SENASA a nombre del postor de acuerdo a lo establecido por SENASA. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. De corresponder. Dicha autorización debe contar con los procesamientos de empackado, etiquetado, lavado y seleccionado. <p>En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta notarial de autorización, donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA a la cual deberá adjuntar copia de certificado de Autorización Sanitaria.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>3. Copia del Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de Covid -19, en el trabajo, con la normativa vigente.</p> <p>4. Copia del Certificado o Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los bienes, realizado por una empresa autorizada por la Dirección Regional de Salud a través de sus unidades competentes, el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>5. Copia del Certificado o Constancia de Inspección Sanitario del Establecimiento relacionado al objeto de la convocatoria, emitido por el Ministerio de Salud</p> <div data-bbox="288 629 1362 801" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div> |
|--|---|

| B. | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|----|---|
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 800,000.00 (OCHOCIENTOS MIL con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 80,000.00 (Ochenta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p><u>Se consideran bienes similares a los siguientes:</u> a la venta de víveres secos y/o carnes diversas y/o frutas y/o verduras diversas y/o alimentos procesados de origen animal y vegetal y/o abarrotes en general.</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 pago¹¹, 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</p> |

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

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

(...)

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

| | |
|--|--|
| | <p>debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</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 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> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div data-bbox="295 1211 1366 1379" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Importante</p> <p><i>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".</i></p> </div> |
|--|--|

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

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 accesoría 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

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00). Dicha excepción también aplica a 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 no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los

que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹³ 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).

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁵ | | Sí | No |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 1 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁷ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁸ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

| |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

¹⁷ 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 consorcio 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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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.

²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

ANEXO N° 7

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ 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.²⁵

[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.

²⁴ 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.”

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente. -

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁹ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

²⁶ 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.

²⁷ 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.

²⁸ 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".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁹ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹ |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| | ... | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]**

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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