

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 sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en 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° 007-2024-EP/UE 0844-1

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAL
PROFESIONAL DE LA 3ª BRIGADA BLINDADA (15 DIC 24 AL 31 AGO 25), PP 0135"**

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	:	Ministerio de Defensa, Ejército Peruano UO N°0844 - Moquegua
RUC N°	:	20131369124
Domicilio legal	:	Av. Manuel Camilo de la Torre S/N, CPM San Francisco - Mariscal Nieto - Moquegua
Teléfono:	:	978157733
Correo electrónico:	:	abasto2017.3bb@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la "ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAL PROFESIONAL DE LA 3ª BRIGADA BLINDADA (15 DIC 24 AL 31 AGO 25), PP 0135", destinado a bienes clásicos.

ITEM N°	N°	SUB ITEM	PRODUCTOS	U/M	CANTIDAD
1. VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO	1	1	MANZANILLA FILTRANTE/INFUSIONES	KILOS	32.00
	2	2	TRIGO PELADO	KILOS	682.77
	3	3	SEMOLA	KILOS	853.46
	4	4	LECHE EVAPORADA LATA GRANDE	KILOS	3,072.47
	5	5	MANTECA VEGETAL	KILOS	341.39
	6	6	LEVADURA SECA	KILOS	113.80
	7	7	MEJORADOR DE PAN	KILOS	56.90
	8	8	MANTEQUILLA CON SAL	KILOS	113.80
	9	9	MERMELADA DE FRUTAS	KILOS	227.59
	10	10	ACEITUNA NEGRA	KILOS	227.59
	11	11	JAMON DEL PAIS	KILOS	227.59
	12	12	QUESO FRESCO	KILOS	227.59
	13	13	CEREAL/HOJUELAS (Trigo, maíz, arroz, quinua)	KILOS	568.98
	14	14	YOGURT NATURAL (Frutas)	KILOS	2,844.88
2. VÍVERES FRESCOS Y ARTÍCULOS PARA MEJORAMIENTO DE RANCHO	15	1	CEBOLLA ROJA	KILOS	2,844.88
	16	2	ZANAHORIA	KILOS	1,422.44
	17	3	PORO	KILOS	711.22
	18	4	BETERRAGA	KILOS	711.22
	19	5	APIO	KILOS	711.22
	20	6	LECHUGA ESCAROLA	KILOS	711.22
	21	7	TOMATE	KILOS	2,844.88
	22	8	PIÑA CAYENA	KILOS	1,763.82
	23	9	ACHIOTE ENTERO	KILOS	85.35
	24	10	AJÍ PANCA	KILOS	85.35

25	11	CANELA ENTERA	KILOS	85.35
26	12	CLAVO DE OLOR	KILOS	12.80
27	13	COMINO MOLIDO	KILOS	12.80
28	14	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KILOS	34.14
29	15	HONGOS	KILOS	17.07
30	16	LAUREL	KILOS	17.07
31	17	MAYONESA	KILOS	426.73
32	18	PALILLO MOLIDO	KILOS	68.28
33	19	PIMIENTA MOLIDA	KILOS	68.28
34	20	GELATINA	KILOS	68.28
35	21	SILLAO	KILOS	426.73
36	22	VINAGRE TINTO	KILOS	328.57

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 3ª Brigada Blindada – Moquegua N° 171-2024/3ª BRIG BLIN/SELOG/D-3/11.03, de fecha 16 de setiembre de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios, con CCP – SIAF N° 4704-2024, siendo el CCP para el mes de diciembre AF-2024 y CPP N° 039 para los meses de enero hasta el mes de agosto AF-2025.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se considera la buena distribución de la buena pro del ítem

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 un (01) día después de emitida la orden de compra, de acuerdo al cronograma establecido, considerando los detalles expuestos en el Cuadro 2: (Cronograma de internamiento), previa coordinación con el área usuaria, (para considerar la capacidad de almacenaje y el personal que recepcionará los víveres a adquirir, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ARTÍCULOS	ROL DE ENTREGA	LUGAR	HORA
Viveres secos	Se realizará una vez al mes de acuerdo a la orden de compra emitida por la Entidad.	Almacén de clase I la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 3 de la Tercera Brigada Blindada ubicado en el Fuerte los Ángeles distrito Samegua, provincia Mariscal Nieto departamento de Moquegua.	De 08:00 a 11:00 horas
Viveres frescos, especerías y otros.	Se realizará una vez por semana y/o de acuerdo a la necesidad de la Entidad, previa coordinación con el área usuaria.		
Mejoramiento de rancho	Se realizará una vez al mes de acuerdo a la orden de compra emitida por la Entidad.		

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 Diez con 00/100 (S/ 10.00) soles en la Cuenta Recaudadora de la 3a Brigada Blindada, sito en calle Av. Manuel C. de la Torre s/n CPM San Francisco, provincia de Mariscal Nieto, departamento de Moquegua.

N ° de Cuenta RDR	:	00-141-013319
	:	Cuenta Recaudadora de la 3ª Brigada Blindada
Banco	:	de la Nación
	:	
N° CCI	:	Ninguno

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- TUO de la Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- DS N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias, DS 377-2019-EF, DS 168-2020-EF, DS 162-2021-EF y DS 234-2022-EF.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa.
- Código Civil.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.

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

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/>

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor deba presentar algún otro documento, consignar el siguiente literal:

- e) El postor deberá presentar el registro sanitario vigente del producto ofertado expedido por la **DIGESA** y deberá presentar la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de productos agropecuarios y piensos **SENASA**, a excepción del artículo 06 y 07 que presentaran ficha técnica.

N°	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN DE:
1	MANZANILLA FILTRANTE/INFUSIONES	DIGESA
2	TRIGO PELADO	DIGESA Y/O SENASA
3	SEMOLA	DIGESA
4	LECHE EVAPORADA LATA GRANDE	DIGESA
5	MANTECA VEGETAL	DIGESA
6	LEVADURA FRESCA	FICHA TÉCNICA
7	MEJORADOR DE PAN	FICHA TÉCNICA
8	MANTEQUILLA CON SAL	DIGESA
9	MERMELADA DE FRUTAS	DIGESA
10	ACEITUNA NEGRA	DIGESA Y/O SENASA
11	JAMONADA DE PAIS	DIGESA
12	QUESO FRESCO	DIGESA
13	CEREAL Y/ O HOJUELA (Trigo, maíz, arroz, quinua)	DIGESA Y/O SENASA
14	YOGURT NATURAL (frutas)	DIGESA
15	CEBOLLA ROJA	SENASA
16	ZANAHORIA	SENASA
17	PORO	SENASA
18	BETERRAGA	SENASA
19	APIO	SENASA
20	LECHUGA ESCAROLA	SENASA
21	TOMATE	SENASA
22	PIÑA CAYENA	SENASA
23	ACHIOTE ENTERO	DIGESA Y/O SENASA
24	AJÍ PANCA	SENASA
25	CANELA ENTERA	DIGESA Y/O SENASA
26	CLAVO DE OLOR	DIGESA Y/O SENASA
27	COMINO MOLIDO	DIGESA Y/O SENASA
28	GLUTAMATO MONOSÓDICO	DIGESA
29	HONGOS	DIGESA Y/O SENASA
30	LAUREL	DIGESA Y/O SENASA
31	MAYONESA	DIGESA
32	PALILLO MOLIDO	DIGESA Y/O SENASA
33	PIMIENTA MOLIDA	DIGESA Y/O SENASA
34	GELATINA	DIGESA
35	SILLAO	DIGESA
36	VINAGRE TINTO	DIGESA

- f) **Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento** de producción o fabricación, para postores que tengan la condición de ser fabricante o **declaración jurada de no tener tal condición**. indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA, sin embargo, para la firma del contrato, será obligatorio que en caso el postor ganador de la buena pro no sea el titular del certificado de autorización sanitaria, tendrá que presentar una carta de autorización original del titular del certificado, correspondiente permitiendo su uso al proveedor o contratista.

- g) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- h) 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**)
- i) El precio de la oferta en Nuevos 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.

DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA	POSTOR
DOCUMENTOS DE ADMISIÓN	
a) ANEXO 1: DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR	
b) DOCUMENTO QUE ACREDITE LA REPRESENTACIÓN DE QUIEN LA SUSCRIBE.	
c) DECLARACIÓN JURADA DE ACUERDO CON EL LITERAL B) DEL ARTÍCULO 52 DEL REGLAMENTO.	
d) ANEXO 3. DECLARACIÓN JURADA CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	
e) REGISTRO DIGESA Y AUTORIZACIÓN SENASA	
f) CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO / DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER TAL CONDICIÓN.	
g) ANEXO 4: DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA.	
h) ANEXO 5. PROMESA DE CONSORCIO DE SER EL CASO.	
i) PRECIO DE LA OFERTA	
ESTADO DEL POSTOR	ADMITIDO O NO ADMITIDO

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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.

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**).

Importante para la Entidad

- *En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, considere evaluar otros factores además del precio, debe incluir el siguiente literal:*
 - c) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "**Factores de Evaluación**" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
 - d) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).*

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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".

Importante para la Entidad

Esta disposición solo debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N ° de Cuenta RDR : 00-141-013319
Cuenta Recaudadora de la 3ª Brigada Blindada
Banco : de la Nación
N° CCI : Ninguno

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

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.
- En Caso que el postor ganador de la buena pro no sea el titular del certificado de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de productos agropecuarios y piensos (SENASA), deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente permitiendo su uso al postor ganador

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*

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 la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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 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 Haya¹¹.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Sección de Abastecimiento de la 3ª Brigada Blindada, ubicada en la Av. Manuel Camilo de La Torre S/N San Francisco, provincia Mariscal Nieto y departamento de Moquegua.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista que se realizará de acuerdo al requerimiento del área usuaria, teniendo en cuenta que la ejecución de **los pagos se realizará en forma periódica mensual** a través de la Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios:

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

- Resolución Administrativa.
- Orden de Compra debidamente firmada y fiscalizada.
- Guía de Remisión Electrónica (Contratista)
- Factura Electrónica (Comprobante de pago) (Contratista)
- Informe o acta del o de los funcionario responsable de la Recepción de los bienes.
- Acta Recepción de bienes refrendada por el Comité (SISCOBAN)
- Copia del acta de Buena Pro
- Copia del contrato

Dicha documentación deberá estar dirigida al Jefe de la Sección de Abastecimiento de la 3ª Brigada Blindada, sito en la Av. Manuel Camilo de La Torre S/N CPM San Francisco, provincia Mariscal Nieto y departamento de Moquegua.

¹¹ 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

FINALIDAD

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Cía Int N° 3 del BTN SERV N° 3, para cubrir la alimentación del Personal Profesional de la 3ª Brigada Blindada.

OBJETIVO

Seleccionar a la persona natural o jurídica cuya actividad económica sea la venta al por mayor de alimentos; a fin pueda cubrir el abastecimiento de los mismos para la alimentación del Personal Profesional de la 3ª Brigada Blindada.

ANTECEDENTES

En cumplimiento a lo dispuesto por el escalón superior, la 3ª Brigada Blindada, aplicara la modalidad de JERO tanto para el personal que labora en las Unidades Tipo Batallón, Compañía y EM; por lo que la Cía. Intendencia del Batallón de Servicios N° 3, unidad a cargo de la alimentación de todo el Personal Profesional de la 3ª Brigada Blindada deberá distribuir alimentos de buena calidad, que aporten la energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias.

ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR.

Los alimentos, objeto de la presente, deberán ser frescos de primera calidad y reciente producción, cuya presentación será en **KILOGRAMOS (Kg.)**, debidamente identificados; de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones que se solicitan en las Especificaciones Técnicas. Así mismo los productos que se detallan de acuerdo a su clasificación, deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas que se detallan:

ITEM N°	N°	SUB ITEM	PRODUCTOS	U/M	CANTIDAD
1. VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO	1	1	MANZANILLA FILTRANTE/INFUSIONES	KILOS	32.00
	2	2	TRIGO PELADO	KILOS	682.77
	3	3	SEMOLA	KILOS	853.46
	4	4	LECHE EVAPORADA LATA GRANDE	KILOS	3,072.47
	5	5	MANTECA VEGETAL	KILOS	341.39
	6	6	LEVADURA SECA	KILOS	113.80
	7	7	MEJORADOR DE PAN	KILOS	56.90
	8	8	MANTEQUILLA CON SAL	KILOS	113.80
	9	9	MERMELADA DE FRUTAS	KILOS	227.59
	10	10	ACEITUNA NEGRA	KILOS	227.59
	11	11	JAMON DEL PAIS	KILOS	227.59
	12	12	QUESO FRESCO	KILOS	227.59
	13	13	CEREAL/HOJUELAS (Trigo, maíz, arroz, quinua)	KILOS	568.98
	14	14	YOGURT NATURAL (Frutas)	KILOS	2,844.88
2. VÍVERES FRESCOS Y ARTÍCULOS PARA MEJORAMIENTO DE RANCHO	15	1	CEBOLLA ROJA	KILOS	2,844.88
	16	2	ZANAHORIA	KILOS	1,422.44
	17	3	PORO	KILOS	711.22
	18	4	BETERRAGA	KILOS	711.22
	19	5	APIO	KILOS	711.22
	20	6	LECHUGA ESCAROLA	KILOS	711.22
	21	7	TOMATE	KILOS	2,844.88
	22	8	PIÑA CAYENA	KILOS	1,763.82
	23	9	ACHIOTE ENTERO	KILOS	85.35
	24	10	AJÍ PANCA	KILOS	85.35
	25	11	CANELA ENTERA	KILOS	85.35
	26	12	CLAVO DE OLOR	KILOS	12.80
	27	13	COMINO MOLIDO	KILOS	12.80
	28	14	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KILOS	34.14
	29	15	HONGOS	KILOS	17.07
	30	16	LAUREL	KILOS	17.07
	31	17	MAYONESA	KILOS	426.73
	32	18	PALILLO MOLIDO	KILOS	68.28
	33	19	PIMIENTA MOLIDA	KILOS	68.28
	34	20	GELATINA	KILOS	68.28
	35	21	SILLAO	KILOS	426.73
	36	22	VINAGRE TINTO	KILOS	328.57

ITEM N° 1: VÍVERES SECOS Y COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO.

ARTÍCULO N° 01: MANZANILLA FILTRANTE

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANZANILLA
Denominación técnica : MANZANILLA FILTRANTE
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la Cia Intendencia N° 3 Fuerte los Ángeles..

Descripción General: Cymbopogon citratus es una especie de hierba perteneciente a la familia de las poáceas, Es una planta herbácea, perenne, aromática y robusta que se propaga por esquejes y pertenece a la familia de las Gramíneas. Las flores se reúnen en espiguillas de 30-60 cm de longitud formando racimos. Las hojas son muy aromáticas y alargadas como listones, ásperas, de color verde claro que brotan desde el suelo formando matas densas. Las flores están agrupadas en espigas y se ven dobladas al igual que las hojas. Envasado en bolsitas filtrantes individuales contenidas en caja de cartón.

ARTÍCULO N° 02:TRIGO PELADO.

		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TRIGO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Sólido	
	Color	Amarillento	
	Olor	Sui géneris	
	Humedad	14,5 % máximo	
	Trigo germinado	Ninguno	
		Libre se gorgojos, insectos y sin fumigación.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	358	
	Agua	12.6	
	Proteínas	8.4	
	Extracto etéreo	1.4	
	Carbohidratos	76.1	
	Fibra	2	

	Cenizas	1.5		
3. MINERALES (mg.)				
	Calcio	51		
	Fósforo	293		
	Hierro	4.6		
4. VITAMINAS (mg.)				
	Caroteno	0		
	Tiamina	0.22		
	Rivoflavina	0.15		
	Niacina	3.85		
	Ácido ascórbico reducido	-----		
5. PRESENTACIÓN				
	Embalaje	Bolsas de polietileno de 50 kg.		
6. OTROS				
	Producto terminado	Inscripción con : marca, calidad, cantidad, procedencia, Fecha límite de consumo del producto. NTP 205.009		

ARTÍCULO N° 03:SEMOLA.

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	SÉMOLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
	Aspecto físico	Granulosa fino.	
	Color	Blanco.	
	Olor	Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
	Componentes (gramos)		
	Calorías	362	
	Agua	12.1	
	Proteínas	7.8	
	Extracto etéreo	1.1	

	Carbohidratos	78.4	
	Fibra	0.9	
	Cenizas	0.6	
3. MINERALES (mg.)			
	Calcio	40	
	Fósforo	125	
	Hierro	0.8	
4. VITAMINAS (mg.)			
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.14	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	1.2	
5. ACABADO			
	Producto terminado	Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (Triticum durum) 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.	
	Referencia	NTP 205.032; NTP 209.038.	
6. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Sacos de tocuyo por 25 kg.	
	Características de envase	Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.	
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	

ARTÍCULO N° 04: LECHE EVAPORADA.

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	LECHE EVAPORADA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
	Aspecto físico	Líquido uniforme	
	Color	Blanco- cremoso	
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
	Componentes (gramos)		
	Calorías	143	
	Agua	72.4	
	Proteínas	7	
	Extracto etéreo	8.1	
	Carbohidratos	10.9	
	Fibra	0	
	Cenizas	1.6	
3. MINERALES (mg.)			
	Calcio	231	
	Fósforo	----	
	Hierro	----	
4. VITAMINAS (mg.)			
	Caroteno	----	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.66	
	Niacina	0.31	
	Ácido ascórbico reducido	0	
5. ACABADO			
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños. Producto elaborado a partir de leche fresca entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y 7.5% de materia grasa.	

5. PRESENTACIÓN	Referencia	Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales. NTP 202.002; NTP 209.038	
	Embalaje	Primario Lata por 400 a 420 gr. Secundario bandeja de cartón por 24 unidades. El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido. Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.	
	Características del envase	Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto. Sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia.	
	Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.	
		También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	

ARTÍCULO N° 05: MANTECA VEGETAL

N°	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		9.12.16
	DAT	MANTECA VEGETAL	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
	Aspecto físico	Semi sólido pastoso.	
	Color	Blanco cremoso.	
	Olor	Sui géneris.	
	Tipo	Vegetal (no de palma).	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
	Componentes (gramos)		
	Acidez	0.35%. Max.	
	Índice peróxido	0.10 a 0.30 Mg/Kg	
	Punto de fusión	45 °C.	
		Humedad y material volátil 0.2% Max.	
3. ACABADO			
	Producto terminado	Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de olor y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales. Se tolerara que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002	
	Referencia	NTP 209.002; NTP 209.038.	
4. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Cajas de cartón por 10 a 15 kg.	
	Características del envase	Material de cartón doble resistente al manipuleo y apilamiento. Debe estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros como la luz, el oxígeno y la humedad.	

	Rotulado	Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	
--	----------	--	--

ARTÍCULO N° 06: LEVADURA SECA.

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	LEVADURA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Descripción	Efectiva en masas con contenido de azúcar inferior a 10% sobre el peso total de la harina.	
	Composición	Levadura Saccharomyces cerevisiae y agentes de hidratación.	
	Aspecto físico	Pequeños cilindros con superficie porosa.	
2.	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS		
	Materia seca	Mayor al 95%.	
	Proteínas	50 +/- 3.0%.	
	Fósforo	2.4 +/- 0.2%.	
3.	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
	Recuento de microorganismos aeróbios mesófilos	Menos de 1 x 10 ⁶ UFC/g.	
	Coliformes totales	Menos de 100 UFC/g.	
	E. Coli (GEI+)	Menos de 1 UFC/g.	
4.	ACABADO		

5. PRESENTACIÓN	Producto terminado	Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del genero <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
	Referencia	NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038.
	Embalaje	Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg.
	Características del envase	De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos. Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente.
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (Datos del fabricante o productor). Autorización Sanitaria, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.

ARTÍCULO N° 07: MEJORADOR DE PAN.

Descripción : Agente biológico o químico elaborado a base de enzimas, oxidantes y harinas, usado en la industria de la panificación con la finalidad de dar mejores cualidades organolépticas a los panes en cuanto a su aspecto, textura y color.

Presentación: Caja de cartón x 15 Kg.

Características del Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrada y sellada herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento, el envase interno podrá ser de polietileno conteniendo aproximadamente 5 Kgs., por bolsa.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto

ARTÍCULO N° 08: MANTEQUILLA

N°	EP	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	4.5.15
	Departamento de ABASTO Área de Especificaciones Técnicas	MANTEQUILLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Pastoso, deberá ser 100% vegetal	
	Color	Amarillo claro.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Salado.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	333	
	Agua	49.3	
	Proteínas	15.7	
	Estracto etéreo	29.3	
	Carbohidratos	-----	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	85	
	Fósforo	211	
	Hierro	1.3	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	----	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	----	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños	
6.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Empaques de 180 gramos a 500 gramos en caja de carton por 05 kilos.	
	Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacío.	

Inscripción	<p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor).</p> <p>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.</p> <p>También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.</p>	
-------------	--	--

ARTÍCULO N° 09: MERMELADA DE FRUTA.

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	MERMELADA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
Aspecto físico		Para untar.	
Color		Según el sabor.	
Olor		Sui géneris.	
Sabor		Dulce.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
Componentes (gramos)			
Calorías	50		
Proteínas	0		
Extracto etéreo	----		
Sodio	0		
Carbohidratos	12		
Azúcares	8		
3. ACABADO			
Producto terminado		<p>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.</p> <p>De contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas. 203.048</p> <p>Concentración de azúcar (°Brix) 65 - 68.</p> <p>Ph entre 3.0 - 3.8</p>	

4. PRESENTACIÓN		
Embalaje	Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad. Con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.	
Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	

ARTÍCULO N° 10: ACEITUNA NEGRA.

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ACEITUNA NEGRA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanco, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos.	
	Color	Azul azabache, evitar el color marrón.	
	Olor	Agradable, evitar el olor rancio.	
	Sabor	Agradable al paladar y fácil de cortar.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	398g	
	Agua	57,5g	
	Proteínas	0,8g	
	Grasa total	32,1g	
	Carbohidratos totales	7,3g	
	Fibra cruda	1,4g	
	Cenizas	2,3g	
	Calcio	86mg	

	Fósforo	55mg	
	Hierro	2,4mg	
	Tiamina	0,3mg	
	Niacina	0,8mg	
	Riboflavina	0,22mg	
3. ACABADO			
	Artículo terminado	Exento de olores y sabores extraños	
4. PRESENTACIÓN			
	Características del envase	Recipientes de PVC, no reciclados.	
	Inscripción	Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases. Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	

ARTÍCULO N° 11: JAMON DEL PAIS

N°	DAT	ESPECIFICACIONES TECNICAS	7.7.9
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCION	OBS.
1. GENERALIDADES			
	Aspecto fisico	Carne de Cerdo	
	Color	Rosado claro.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Salado.	
2. CONTENIDO EN 100gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :			
	Componentes (gramos)		
	Calorías	333	
	Agua	49.3	
	Proteinas	15.7	

	Estracto etéreo	29.3	
	Carbohidratos	-----	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	85	
	Fosforo	211	
	Hierro	1.3	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	-----	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	-----	
5.	ACABADO	Exento de olores y sabores extraños.	
6.	PRESENTACION	Moldes de 2 a 5 kilos.	
	Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacio.	
	Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	

ARTÍCULO N° 12: QUESO FRESCO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : QUESO FRESCO
Denominación técnica : QUESO FRESCO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la Sección Intendencia N° 4 de la Batería de Servicios N° 4

Descripción General : Fresco, de primera calidad, su elaboración debe de consistir únicamente en cuajar y deshidratar la leche, de sabores suaves y texturas pocos consistente.

Presentación en moldes de 1 ó 1.5 kg.
Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

ARTÍCULO N° 13: CEREAL/HOJUELAS

FICHA TÉCNICA									
NOMBRE:	CEREAL EXPANDIDO DE TRIGO, MAIZ, ARROZ Y KIWICHA SABOR MIEL DE ABEJAS								
INGREDIENTES	Trigo, Maíz, Arroz, Kiwicha, Azúcar, Vitaminas y Minerales (Vitamina A, Vitamina B12, Vitamina B6, Ácido Fólico, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina C, Hierro, Calcio, Yodo, Zinc.), Saborizante artificial a Miel de Abeja, Saborizante artificial Vainilla.								
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto Elaborado a base de granos cuidadosamente Seleccionados, que son sometidos a Procesos de Inducción de Energía Térmica y Mecánica (Extrusión) dando como resultado un Producto con características instantáneas de consistencia crocante y buena textura, de sabor ligeramente dulce en forma de Hojuelas, Copos, Aritos, Bolitas, Estrellitas, etc.								
CARACTERÍSTICAS	V.7. Productos instantáneos extruidos o expandidos proteinizados o no, Hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que no requieren cocción.								
FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS (DE ACUERDO A NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS RM-591-2008/MINSA)	Físico- Químicas:			Microbiológicas:					
	Peso de la ración:	20 g.	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
	Proteínas:	6.80 % Mín.	Aerobios mesófilos	3	3	5	1	10 ⁴	10 ⁵
	Grasa Total:	1.38 % Mín.	Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
	Humedad:	< a 5 %	Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
	Aflatoxina:	No detectable en 5ppb	Bacillus cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ³
	Acidez: 0.15 %	Expresado en ác. Sulfúrico	Salmonella sp /25g	10	2	5	0	Ausencia	----
	Índice de peróxido:	Menor a 10 m Eq/Kg de grasa.	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS						
	Azúcar Total (g/100g):	Menor a 22.5	COLOR: Característico a Cereal Ligero amarillo crema.						
	Sodio (mg/100g):	Menor a 800	OLOR Y SABOR: Característico a Cereal y Miel de Abeja Ligero Dulce.						
Grasa Saturada (g/100g):	Menor a 6	TEXTURA: Crocante y suave.							
R.S. E6801516N/GAIDDL			ASPECTO: Libre de Materias Extrañas.						
POBLACION OBJETIVO	Producto destinado al Público en general con excepción a personas que presenta hipersensibilidad a los alérgenos referidos en su composición.								
USO PREVISTO Y FORMA DE CONSUMO	Son de consumo directo, como snack o complemento de un desayuno. Su consumo puede ser acompañado o no, con una bebida láctea (yogurt). Su consumo no tiene horario ni fecha calendario. Todos los utensilios usados para su consumo deben estar limpios y libres de contaminación.								
PRESENTACIÓN	ENVASE PRIMARIO	PESO	EMPAQUE SECUNDARIO				CANTIDAD		
	Polipropileno Biorientado (BOPP) Metalizado Bilaminado o Trilaminado.	De 18 g. Hasta 500 g.	Bolsón de Polietileno de alta o baja densidad, Cajas de Cartón corrugado.				30 a 250 Unidades		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	Tiempo: 12 meses								
TRATAMIENTO DE CONSERVACION	Alimento sometido a Proceso de Extrusión, proceso mecánico de inducción de energía térmica y mecánica, alimento procesado a presión y temperatura alta (en el intervalo de 145-168°C), durante un breve espacio de tiempo. Como resultado, se producen una serie de cambios en la forma, y contenido de humedad con características instantáneas de consistencia crocante, buena textura suave al masticarla y de sabor ligeramente dulce.								
ENVASADO Y SELLADO	Envasado Automático en Bolsas de Polipropileno Biorientado (BOPP) Metalizado Bilaminado o Trilaminado, en presentaciones acordes a solicitud del cliente, sellados al calor por inducción térmica (sellado hermético).								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y RECOMENDACIONES	Mantenga el producto en un lugar fresco, limpio y seco. A Temperatura Ambiente menor a 25°C, Humedad Relativa Menor a 70 %. Cierre bien la bolsa después de cada uso para evitar la contaminación. La conservación del producto se garantiza en su envase y sellado original.								
INSTRUCCIONES DE ROTULADO EN LA ETIQUETA	Nombre del Producto.....			Peso.....					
	Ingredientes.....			Nombre y Dirección del Fabricante...					
CONTROLES DE DESPACHO Y COMERCIALIZACION	Fecha de producción.....			Modo de preparación.....					
	Fecha de Vencimiento.....			Registro Sanitario.....					
	Lote de producción.....			Condiciones de conservación...					
	Valor nutritivo.....			ADVERTENCIA: Producido en Equipos que procesan (Alérgenos) Gluten, Soya.					
	Se verifica la Rotación de Productos de acuerdo a la aplicación de PEPS. Se verifica los parámetros de temperatura y humedad en los almacenes antes y durante el almacenamiento. El producto es Despachado en medios de transporte adecuados: lavados, Desinfectados y cubiertos. Son almacenados sobre parihuelas en buen Estado de conservación y en un ambiente fresco, seco, ventilado y limpio. Evitar la exposición al sol.								

ARTÍCULO N° 14: YOGURT NATURAL

1. DATOS DEL PRODUCTO

Denominación comercial	Yogurt natural
Denominación legal	Yogurt natural
Descripción del producto	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x10 ⁷ unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

ngredientes	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos.
Origen de la leche	Girona (España)

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR MEDIO POR 100 g		
Valor energético	kJ	292,7 kJ
	kcal	69,9 kcal
Grasas (g)		3,3 g
de las cuales: saturadas (g)		2,2 g
Hidratos de carbono (g)		6 g
de los cuales: azúcares (g)		6 g
Proteínas (g)		4 g
Sal (g)		0,14 g
Calcio (mg)	107,2 mg	(13,4 % VRN*)

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Superficie regular, brillante; sin grandes cantidades de burbujas; ausencia de suero; y paredes del envase con producto adherido.
Color	Blanco roto
Textura	Cuajo firme sin grumos.
Aroma	Característico a lactofermentado

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Objetivo
pH	< 4,6 (según el RD 179/2003)

6. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Características microbiológicas	Límite
---------------------------------	--------

<i>Listeria monocytogenes</i>	No detección / 25 g	(Según el Reglamento 2073/2005)
Contaminantes	Contenido máximo	
<i>Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)</i>	3,0 pg / g grasa	
<i>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)</i>	6,0 pg / g grasa	(según el Reglamento 1881/2006)
<i>Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)</i>	40 ng / g grasa	
<i>Melamina</i>	2,5 mg / kg	

7. VIDA ÚTIL

Vida útil	42 días
Tipo de leyenda	Consumir preferentemente antes del vencimiento
Formato de indicación de la fecha	DD/MM/AA
Lugar donde se indica	En la parte superior del envase Para el formato Pack, en un lateral del agrupador
Segunda vida útil	N/A

10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Condiciones de conservación	Consérvelo refrigerado entre 1 y 8 °C.
Precauciones	Manipular con cuidado, evitando golpes y otras agresiones.

11. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS : NO CONTIENE

ITEM N° 2: VÍVERES FRESCOS Y ARTÍCULOS PARA MEJORAMIENTO DE RANCHO.

ARTÍCULO N° 01: CEBOLLA ROJA

N°	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		9.12.16
	DAT	CEBOLLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Exterior rojo, interior blanco rojizo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	49	
	Agua	86.3	
	Proteínas	----	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	11.3	
	Fibra	0.8	
	Cenizas	0	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	20	
	Fósforo	35	
	Hierro	1.2	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.22	
	Ácido ascórbico reducido	4.09	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.	

		Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

ARTÍCULO N° 02: ZANAHORIA

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ZANAHORIA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Anaranjado.	
	Olor	Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
	Componentes (gramos)		
	Calorías	41	
	Agua	89	
	Proteínas	0.6	
	Extracto etéreo	0.5	
	Carbohidratos	9.2	
	Fibra	1.2	
	Cenizas	0.7	
3. MINERALES (mg.)			
	Calcio	33	
	Fósforo	16	
	Hierro	0.5	
4. VITAMINAS (mg.)			
	Caroteno	1	
	Tiamina	0.04	

	Rivoflavina	0.04	
	Niacina	0.18	
	Ácido ascórbico	17.4	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

ARTÍCULO N° 03: PORO

N°	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		9.12.16
	DAT	PORO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibrosa.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	40	
	Agua	87.8	
	Proteínas	2.7	
	Extracto etéreo	0.8	
	Carbohidratos	7.6	
	Fibra	1.3	
	Cenizas	1.1	
3.	MINERALES (mg.)		

	Calcio	78	
	Fósforo	50	
	Hierro	0.7	
4. VITAMINAS (mg.)			
	Caroteno	0.06	
	Tiamina	0.09	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	0.46	
	Ácido ascórbico reducido	8.6	
5. ACABADO			
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

ARTÍCULO N° 04: BETERRAGA

N°	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		9.12.16
	DAT	BETERRAGA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
2. Contenido en 100 gr. de la parte comestible :			
	Componentes (gramos)		
	Calorías	30	
	Agua	88.8	

	Proteínas	1.3	
	Carbohidratos	6.4	
	Fibra	3	
3.	MINERALES (mg.)		
	Potasio	300	
	Yodo	40	
	Sodio	66	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Vitamina B3 (de Eq. de retinol)	0.4	
	Vitamina C	5	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

ARTÍCULO N° 05: APIO

N°	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		9.12.16
	DAT	APIO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibroso.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	21	

	Agua	93.4	
	Proteínas	0.7	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	4.8	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.9	
3. MINERALES (mg.)			
	Calcio	70	
	Fósforo	28	
	Hierro	1.5	
4. VITAMINAS (mg.)			
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	0.23	
	Ácido ascórbico reducido	8.03	
5. ACABADO			
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6. PRESENTACIÓN			
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	

ARTÍCULO N°06: LECHUGA ESCAROLA

Descripción : Lechuga seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación: en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas.

Ref. NTP. 011.114, NTP. 011.108, NTP. 001.102, NTP. 001.003

ARTÍCULO N° 07: TOMATE

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TOMATE	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Blando al tacto, fruto carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :		
	Componentes (gramos)		
	Calorías	16	
	Agua	94.8	
	Proteínas	0.8	
	Estracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	3.6	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.6	
3.	MINERALES (mg.)		
	Calcio	7	
	Fósforo	25	
	Hierro	0.3	
4.	VITAMINAS (mg.)		
	Caroteno	0.3	
	Tiamina	0.06	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.63	
	Ácido ascorbico	32,5	
5.	ACABADO	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	

	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
6. PRESENTACIÓN		Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.

ARTÍCULO N° 08: PIÑA CAYENA

N°		ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	PIÑA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1. GENERALIDADES			
	Aspecto físico	Fruta carnosa, celdillas con alto contenido de jugo dulce de excelente calidad.	
	Color	Característico a fruta fresca.	
	Olor	Parte comestible ligeramente amarillo.	
	Sabor	Dulce, agradable al paladar.	
2. ACABADO		Este producto debe ser procedente de un mismo cultivar.	
		Deberá presentar una madurez intermedia y tamaño uniforme.	
		Deberán ser óptimamente frescos y limpios, libre de putrefacción, cortes y deterioro.	
	Referencia	NTP 011.013.	
3. PRESENTACIÓN		Embalados en cajones de madera resistentes al transporte, manipulación, almacenamiento y distribución.	

ARTÍCULO N° 09: ACHIOTE ENTERO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACHIOTE
Denominación técnica : ACHIOTE ENTERO
Unidad de medida : Kilogramo
Internamiento : Almacén de clase I de la CIA INT N° 3.

Descripción general : De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

Envase bolsa de polietileno hermético en gramaje de ½, 1, 2 y 3 kilos (de acuerdo al pedido de la entidad)

ARTÍCULO N° 10: AJÍ PANCA SECO S/ SEMILLA

Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

Características:

De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.

El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.

La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%,

Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.

El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.

El producto debe haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

Presentación:

A granel, en bolsas u otro material de de primer uso, resistentes, de hasta cinco (5) Kg.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Vida útil: 6 meses

ARTÍCULO N°11: CANELA ENTERA

Son las capas de corteza interna, entera de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género Cinnamomun. Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza externa, la corteza interna y el parénquima cortical. Estas son convenientemente secadas. Se presentan bajo la forma de cilindros o tubos.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Cáscara en forma de tubos o cilindros.
- Color: Pardo amarillento opaco.
- Olor: Característico, aromático.
- Sabor: Azucarado ligeramente picante.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 12%
- Almidón: Máx.22%
- Cenizas totales: Máx. 5%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%
- Extracto etéreo: 0.8%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^4$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitoreductor: ≤ 50 UFC/g

- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

Presentación:

- No deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie.
- No deberá ser aromatizada artificialmente.
- No deberá presentar materias extrañas en un porcentaje superior al 1%.
- Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- El envase deberá proteger a la canela de la humedad y contaminaciones. El material que se indica a continuación, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y/o químicas.

En presentación de bolsas o taper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

ARTÍCULO N° 12: CLAVO DE OLOR

:Características: De tamaño, olor y sabor característico, seco. color marrón oscuro y/o claro según el producto, libre de partículas extrañas, y envasado en material de Polietileno de buena protección de 1 Kg., sin indicios de haber sido fumigado.

Vida útil: 6 meses

ARTÍCULO N° 13: COMINO MOLIDO

Son los frutos finamente molidos del *Cuminum cyminum*, deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Fruto molido.
- Color: Pardo verdusco.
- Olor: Aromático característico.
- Sabor: Característico.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 10%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 4.0%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 18%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^3$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 10 UFC/g

- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: $\leq 0.1/g$
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

Presentación:

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos.
- No podrá ser aromatizado artificialmente.
- El envase deberá proteger al comino de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y químicas.

En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 50 Kg.

Vida útil: 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

ARTÍCULO N° 14: GLUTOMATO MONOSODICO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	GLUTAMATO MONOSÓDICO
Denominación técnica	:	GLUTAMATO MONOSÓDICO
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la Sección Intendencia N° 4 de la Batería de Servicios N° 4.

Descripción general : El glutamato de sodio, también conocido como glutamato monosódico (GMS, MSG en inglés) es la sal sódica del ácido glutámico, uno de los aminoácidos no esenciales más abundantes en la naturaleza.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El glutamato monosódico (ampliamente conocido como Ajinomoto, por el nombre su principal fabricante) es una sal utilizada en cocina como potenciador del sabor, que permite además reducir el uso de sal común y aportando un sabor especial denominado "umami" por los japoneses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:

- COLOR : Blanco.
- OLOR : inodoro.
- SABOR : insípido.
- ASPECTO : Granulado.

FISICOQUÍMICAS:

- Ph : 2.7 – 3.0
- Actividad de Agua : 0.98
- Brix : 43 - 48
- Sal : 2.2 – 2.8

MICROBIOLOGICAS:

- Detección de salmonella en 25g : ausencia
- Staphylococcus : ausencia
- Bacillus cereus : ausencia

Envase

Envase de bolsa de polietileno o plástico con gramaje de ¼, ½ y 01 kg.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

ARTÍCULO N° 15: HONGOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS HONGOS DESECADOS

Producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas.

Criterios de calidad:

Color, olor y sabor: Propios de la especie.

Contenido de agua: Máx. 13%

Defectos permitidos:

Impurezas minerales: Máx. 2%

Impurezas orgánicas de origen vegetal: Máx. 0.02% en peso.

Contenido de hongos dañados por larvas: Máx. 10%

Presentación:

El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el internamiento a nuestra Entidad.

Se debe impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por ácaros o insectos, en particular polillas y gorgojos.

Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.

Rotulado:

Cada envase o rótulo adherido deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.

- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

ARTÍCULO N° 16: LAUREL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS HOJAS DE LAUREL

Son las hojas enteras, secas del *Laurus nobilis*.

Requisitos organolépticos:

- Tamaño: de 2 Cm a 5 Cm.
- Color: Verde claro a verde oscuro.
- Aspecto: Característico del producto.
- Sabor: Característico del producto.

Requisitos químicos:

- Humedad (m/m): 8 a 10%
- Cenizas totales (m/m) en base seca: Máx. 1%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico: Máx. 1%
- Fibra (m/m): Máx. 20%
- Contenido de aceite esencial (Cineol): Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de microorganismos aerobios estrictos o facultativos: <10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: <10 UFC/g
- Numeración de bacterias del género Coli: <10 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Numeración de hongos y levaduras: ≤10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia/20g

Presentación:

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá contener materias extrañas al producto.
- No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- Deberá estar libre de peciolo y tallos.
- Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. El siguiente material, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará sus características físicas y químicas, ni comunicará sabores extraños al producto. Deberá ser impermeable al aceite, al aire y al agua.

La presentación requerida es en bolsas o frascos de hasta 50 Kg.

Vida útil: 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y además deberá contener la leyenda "laurel" seguido de su clasificación (entero).

En forma específica en cada envase o rótulo adherido deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

ARTÍCULO N° 17: MAYONESA

Deberá estar envasado herméticamente en bolsas de 1 kilo y libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mayonesa, deberá tener color, sabor y aroma característico. Requisitos Normativos documentación obligatoria copia simple de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente expedida por la DIGESA según R.M. N° 449-2006 MINSA. Y R.M. N° 91 2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano

Envasado y empackado: El envase primario y secundario debe cumplir con los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

El envase secundario debe ser en cajas de cartón.

Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productor, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

Las características microbiológicas, deben realizarse de acuerdo a lo establecido en la R.M. N 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano", donde se evidencie el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas

ARTÍCULO N° 18: PALILLO MOLIDO

Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie *Curcuma long* Linnaeus.

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 10%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 8%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): Máx. 1.5%
- Cúrcuma Mín.: 2%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Extracto etéreo: mín 10%
- Fibra Máx: 5%
- Aceite esencial: Mín. 4%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: $\leq 10^2$ UFC/g
- Salmonella: Ausencia/50g
- Numeración de bacterias coliformes: ≤ 100 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus Coagulasa positiva: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g

Requisitos higiénico-sanitarios:

La cúrcuma entera deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Presentación:

- No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.
- El contenido de impurezas no excederá del 2% (m/m).
- Deberá estar exenta de colorantes artificiales.
- Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.
- El envase deberá ser un envase limpio, sano y seco, hechos de un material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles. El

envase requerido es el siguiente:

En presentación de bolsa, o balde plástico de hasta 20 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado

- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

ARTÍCULO N° 19: PIMIENTA MOLIDA

Es el fruto del árbol de la pimienta (*Piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado. No deberá contener ninguna materia extraña.

Características Organolépticas:

- Aspecto: poco heterogéneo grueso o fino.
- Color: Ceniza oscura, mezcla de partículas negras y partículas plomizas.
- Olor: Característico, aromático y punzante.
- Sabor: Picante.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 7%
- Residuo mineral fijo soluble en agua: Máx 3.5%
- Residuo mineral fijo insoluble en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto éter: Mín. 7%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 8%
- Fibra cruda: Máx. 15%
- Aceite esencial: Mín. 1%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^4$ UFC/g
- Numeración de Enterobacteriacias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

No deberá presentar parásitos.

Presentación:

- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos

- No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.
- No se permitirá materia terrosa, bayas y pedúnculos.
- El envase deberá proteger a la pimienta de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas. El envase requerido es el siguiente:

En bolsa o balde de plástico de hasta 20 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

ARTÍCULO N° 20: GELATINA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	GELATINA
Denominación técnica	:	GELATINA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Internamiento	:	Almacén de clase I de la Sección Intendencia N° 4 de la Batería de Servicios N° 4

Descripción general : Producto sólido ligeramente amarillo o pardo amarillento claro, en forma de láminas translúcidas, escamas, gránulos o polvo. Prácticamente insoluble en disolventes orgánicos, se hincha en agua fría y forma geles.

Propiedades y usos: Se trata de una proteína purificada obtenida por hidrólisis ácida (tipo A) parciales del colágeno de piel de cerdo. Tiene un punto isoeléctrico de 6,0 – 9,5. Se emplea a pH = 3,0 – 3,2. Tiene carácter catiónico, por lo que es incompatible principalmente con aniones. Se utiliza en la preparación de pastas, óvulos, supositorios, comprimidos, y cápsulas duras y blandas. Tiene propiedades hemostáticas, formando una esponja o película absorbente de sangre, p. ej. en preparados contra las epistaxis y las metrorragias. También está indicada en casos de alopecia y trastornos tróficos de los anejos. La gelatina es un componente de los preparados empleados para la protección de estomas y lesiones. Sus soluciones son fácilmente contaminables, y pueden esterilizarse por calor seco.

Características Organolépticas:

Aspecto: En polvo con ausencia de impurezas

Apariencia y olor: Característico

Color: De acuerdo a presentación

Envase

El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.

En presentación de sobres o bolsas de polietileno de acuerdo a presentación resistente al manipuleo.

Tiempo de vida útil: Se establece 12 meses de vida útil, desde el internamiento.

ARTÍCULO N° 21: SILLAO

Producto elaborado a base de soya, de calidad "primera"

Presentación:

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. El envase requerido es el siguiente:

Botella de PET hasta de 5 litros.

Vida útil: Hasta cinco (5) años.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto

ARTÍCULO N° 22: VINAGRE TINTO

Vinagre Tinto, de primera calidad.

Fecha de vencimiento: Mínimo de seis (6) meses.

Presentación:

En botella de 250 ml, 500 ml o de 01 litro. Herméticamente sellado y con precinto de seguridad.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Botellas por 1 litro.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta. <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promesa de consorcio con firmas legalizadas, 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. <p>La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes. El representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos. - 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, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión. - Promesa de consorcio con firmas legalizadas.

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD											
<u>Requisitos:</u>												
El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al cuadro adjuntado, 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.												
<table><tr><th>N°</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>MONTO SOLICITADO (NO MAYOR A 3 VECES EL VALOR ESTIMADO)</th></tr><tr><td>1</td><td>VÍVERES SECOS Y COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO</td><td>TRESCIENTOS NUEVE MIL NOVECIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 309 900.00)</td></tr><tr><td>2</td><td>VÍVERES FRESCOS Y ARTÍCULOS PARA EL MEJORAMIENTO DE RANCHO</td><td>DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CON 00/100 SOLES (S/. 243 000.00)</td></tr></table>				N°	DESCRIPCIÓN	MONTO SOLICITADO (NO MAYOR A 3 VECES EL VALOR ESTIMADO)	1	VÍVERES SECOS Y COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO	TRESCIENTOS NUEVE MIL NOVECIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 309 900.00)	2	VÍVERES FRESCOS Y ARTÍCULOS PARA EL MEJORAMIENTO DE RANCHO	DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CON 00/100 SOLES (S/. 243 000.00)
N°	DESCRIPCIÓN	MONTO SOLICITADO (NO MAYOR A 3 VECES EL VALOR ESTIMADO)										
1	VÍVERES SECOS Y COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO	TRESCIENTOS NUEVE MIL NOVECIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 309 900.00)										
2	VÍVERES FRESCOS Y ARTÍCULOS PARA EL MEJORAMIENTO DE RANCHO	DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CON 00/100 SOLES (S/. 243 000.00)										

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 según el cuadro adjuntado, 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.**

N°	DESCRIPCIÓN	MONTO SOLICITADO (NO SUPERA EL 25% DEL VALOR ESTIMADO)
1	VÍVERES SECOS Y COMPLEMENTOS PARA EL DESAYUNO	VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS CON 00/100 SOLES (S/. 25 800.00)
2	VÍVERES FRESCOS Y ARTÍCULOS PARA EL MEJORAMIENTO DE RANCHO	VEINTE MIL DOSCIENTOS (S/. 20 200.00)

Se consideran bienes similares a los siguientes:

N°	DESCRIPCIÓN	PRODUCTOS SIMILARES
1	Viveres secos, artículos para el desayuno.	Todos los viveres envasados secos, que cuenten con registro sanitario y/o SENASA.
2	Viveres frescos.	Todo tipo de frutas y verduras o similares en estado físico.

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 pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

¹² 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>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 style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <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>
--	---

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN	POSTOR
A. CAPACIDAD LEGAL	
Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta.	CUMPLE O NO CUMPLE
B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
Documentos que acrediten el monto facturado acumulado equivalente, según su condición del postor.	CUMPLE O NO CUMPLE
CONDICIÓN	CALIFICADO O DESCALIFICADO

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos, considerando los puntos A, B y C.

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> $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">80 puntos</p>
OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	
20 puntos	
B. PLAZO DE ENTREGA¹³	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p>	<p>De 1 día calendario: 18 puntos</p> <p>De 2 días calendario: 15 puntos</p> <p>De plazos mayores: 00 puntos</p>
C. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹⁴</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁵, y estar vigente¹⁶ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 02 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁷

¹³ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

¹⁴ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹⁵ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁶ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹⁷ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

Para los factores de evaluación se determinara con los párrafos anteriores del CAPITULO IV

N°	RUC	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	PRECIO (80 PUNTOS)	PLAZO DE ENTREGA (18 PUNTOS)	INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN (2 PUNTOS)	TOTAL	BONIFICACIÓN MYPE	ORDEN DE PRELACIÓN

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 PAGO¹⁸

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

¹⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁹

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

¹⁹ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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.

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS²⁰

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 Digitales²¹.

²⁰ 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).

²¹ 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 ²²		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 compra²³

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.

²² 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.

²³ 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 ²⁴	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁶	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²⁴ 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.

²⁵ Ibídem.

²⁶ 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 compra²⁷

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.

²⁷ 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]** [%]²⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%³⁰

²⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³⁰ 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
<i>De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.</i>

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**[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]"

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
[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	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

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

[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 empresa³¹ 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.³²

[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.

³¹ 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."

³² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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:

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁸
1										
2										
3										
4										

³³ 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.

³⁴ 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.

³⁵ 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".

³⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁷ 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.

³⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁸
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.