

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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



BASES INTEGRADAS

**LICITACIÓN PÚBLICA N°
001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL
PERSONAL DE TROPA DEL SMV PARA LA 32ª BRIGADA DE
INFANTERÍA, EN EL AF-2024**



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.

Importante

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



1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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



3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse



pagos a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército del Perú-32ª Brigada de Infantería
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : Av. América Norte S/N -Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel Ramón Zavala.
Teléfono: : 989466051
Correo electrónico: : oec32bi@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA DEL SMV DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERÍA, EN EL AF-2024"

32ª BRIGADA DE INFANTERIA REQUERIMIENTO DE VIVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - AF 2024 PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA REF: Constancia de Previsión Presupuestaria N° 084 para el AF 2024 - JERT				
N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	CODIGO CUBSO	U/M	CANTIDAD
I-	VIVERES SECOS			450.019
1.1	Cebada Tostada	5022110100002790	Kg	23.587.200
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	5013170200307453	Kg	3.931.200
1.3	Semola de Trigo	5022110200002860	Kg	336.221
1.4	Te a granel	5017155400374512	Kg	2.250.095
1.5	Trigo Entero	5022110100002730	Kg	786.240
1.6	Levadura Granulada Seca	5018170900002911	Kg	2.620.800
1.7	Manteca Vegetal	5015151400002951	Kg	1.310.400
1.8	Mejorador de Pan	5018170900002914	Kg	330.556
1.9	Achiote Molido	5017155000003466	Kg	330.546
1.10	Ajonjolí	5017155000003473	Kg	165.918
1.11	Canela Entera	5017155000003449	Kg	165.918
1.12	Clavo de Olor Entero	5017155000003450	Kg	165.918
1.13	Comino Molido	5017155000003469	Kg	264.952
1.14	Esencia de Vainilla	5017155000003581	Lt	1.276.204
1.15	Gelatina	5019240100004412	Kg	1.165.983
1.16	Glutamato Monosodico	5017155100003498	Kg	1.277.204
1.17	Mazamorra Morada	5019230100360395	Kg	330.546
1.18	Oregano Seco Entero	5042411500003456	Kg	231.511
1.19	Palillo Molido	5017155000003463	Kg	264.976
1.20	Pasa negra	5010171600003817	Kg	264.952
1.21	Pimienta Molido Negra	5017155000322285	Kg	1.322.000
1.22	Refresco en Polvo	5020231100003082	Display X 12 Unidades	1.650.302
1.23	Sillao oscuro	5019310300134981	Lt	265.000
1.24	Sustancia de Res	5017155000361186	Display X 26 Unidades	1.654.039
1.25	Vinagre de vino tinto	5017170700003595	Lt	
II-	VIVERES FRESCOS			
2.1	Aji amarillo Entero Fresco	5040560100135092	Kg	4.032.000
2.2	Aplo	5040270100134987	Kg	4.032.000
2.3	Beterraga	5040701200117781	Kg	4.032.000
2.4	Cebolla Roja	5040531200135034	Kg	4.032.000
2.5	Coliflor	5040260100134991	Kg	4.032.000
2.6	Lechuga Criolla	5040461400135081	Kg	4.032.000
2.7	Nabo	5040660100135180	Kg	4.032.000
2.8	Poro	5040440100134993	Kg	4.032.000
2.9	Tomate Italiano	5040651700135095	Kg	4.032.000
2.10	Zanahoria	5040250400135168	Kg	4.032.000
2.11	Papa	5012161100003286	Kg	7.738.254
2.12	Aceituna negra Entera sin Relleno	5030720100003856	Kg	741.411
2.13	Jamonada de Cerdo	5019250400003718	Kg	1.482.821
2.14	Margarina	5015151400002955	Kg	3.931.200
2.15	Mermelada	5019240100003657	Kg	1.879.389



O - 2250846819 - O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 32



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 32ª Brigada de Infantería N° 172/32ª BRIG INF/SELOG/ABASTO/OCA, del 13 de diciembre del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **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 APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **UN (01) día calendario**, después de la entrega de la respectiva Orden de Compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

32a BRIGADA DE INFANTERIA
PROGRAMA DE AUMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - CUARTEL RAMON ZAVALLA - TENDILLO
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA

AP	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
1	VERDEDES SECOS													
1.1	Cebada Tostada	kg	148.054	15.094	14.130	14.487	14.487	15.094	14.487	15.094	15.094	14.487	15.094	148.054
1.2	Lucha Inoperada Interno a 400 Gr. Agave	kg	3.783.774	371.138	740.097	741.138	741.138	741.138	742.617	741.138	741.138	742.617	741.138	3.783.774
1.3	Semilla de Higo	kg	1.272.254	371.854	128.497	127.463	127.463	131.854	127.463	131.854	127.463	127.463	131.854	1.272.254
1.4	Trigo grande	kg	112.153	11.377	10.913	11.377	10.913	11.377	10.913	11.377	11.377	10.913	11.377	112.153
1.5	Trigo Interno	kg	142.931	76.470	70.401	70.401	70.401	76.470	70.401	76.470	76.470	70.401	76.470	142.931
1.6	Levadura Granulada Seca	kg	359.469	54.371	54.478	54.478	54.478	54.371	54.371	54.371	54.371	54.371	54.371	359.469
1.7	Maizena Vegetal	kg	844.844	87.704	82.233	87.704	86.649	87.704	87.704	87.704	87.704	86.649	87.704	844.844
1.8	Maizena de Pan	kg	413.433	40.952	41.114	43.742	43.742	43.752	43.534	43.752	43.752	43.534	43.752	413.433
1.9	Arroz Molido	kg	109.083	11.087	10.373	11.087	10.373	11.087	10.373	11.087	11.087	10.373	11.087	109.083
1.10	Arroz	kg	109.080	10.373	10.373	11.087	10.373	11.087	10.373	11.087	11.087	10.373	11.087	109.080
1.11	Carne de Cerdo	kg	64.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	64.753
1.12	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.13	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.14	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.15	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.16	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.17	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.18	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.19	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.20	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.21	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.22	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.23	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.24	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.25	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.26	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.27	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.28	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.29	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.30	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.31	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.32	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.33	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.34	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.35	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.36	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.37	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.38	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.39	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.40	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.41	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.42	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.43	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.44	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.45	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.46	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.47	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.48	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.49	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.50	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.51	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.52	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.53	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.54	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.55	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.56	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.57	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.58	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.59	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.60	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.61	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.62	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.63	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.64	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.65	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.66	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.67	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.68	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.69	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.70	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.71	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.72	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.73	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.74	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.75	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.76	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.77	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.78	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.79	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	54.753
1.80	Carne de Cerdo	kg	54.753	5.545	5.266	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545	5.545			



O - 2005-0819-0
LAURENTE SILVA GARCIA
REV EP
CRISTE CIA INTERN 32



N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
A. VIVERES SECOS														
1.1	Cebado lavado	Eg	21,003	7,318	7,083	7,318	7,083	7,318	7,083	7,318	7,318	7,083	7,318	73,003
1.2	Tecno evaporada Telera x 600 Gr Aprox	Eg	3,771,952	363,582	371,358	383,262	371,358	383,262	371,358	383,262	383,262	371,358	383,262	3,771,952
1.3	Serbio de trigo	Eg	63,920	29,856	61,848	63,920	61,848	63,920	61,848	63,920	63,920	61,848	63,920	638,992
1.4	Feo o granal	Eg	53,716	5,468	5,291	5,468	5,291	5,468	5,291	5,468	5,468	5,291	5,468	53,716
1.5	Trigo entero	Eg	34,892	34,892	34,411	34,892	34,411	34,892	34,411	34,892	34,892	34,411	34,892	348,016
1.6	Granizada Granizada seca	Eg	12,786	12,786	12,786	12,786	12,786	12,786	12,786	12,786	12,786	12,786	12,786	127,786
1.7	Mermeco Vegetal	Eg	42,820	39,873	41,345	42,820	41,345	42,820	41,345	42,820	42,820	41,345	42,820	419,338
1.8	Mojador de Pan	Eg	20,423	21,310	20,423	21,310	20,423	21,310	20,423	21,310	20,423	21,310	20,423	209,444
1.9	Archiele Molido	Eg	5,009	5,376	5,202	5,376	5,202	5,376	5,202	5,376	5,376	5,202	5,376	52,889
1.10	Ajojol	Eg	5,009	5,376	5,202	5,376	5,202	5,376	5,202	5,376	5,376	5,202	5,376	52,889
1.11	Canela Entera	Eg	2,498	2,498	2,411	2,498	2,411	2,498	2,411	2,498	2,498	2,411	2,498	24,987
1.12	Claro de Olor Entero	Eg	21,547	2,498	2,411	2,498	2,411	2,498	2,411	2,498	2,498	2,411	2,498	24,987
1.13	Corriente Molido	Eg	24,547	2,498	2,411	2,498	2,411	2,498	2,411	2,498	2,498	2,411	2,498	24,547
1.14	Esencia de Vainilla	U	42,352	4,309	4,309	4,309	4,170	4,309	4,170	4,309	4,309	4,170	4,309	42,352
1.15	Salavina	Eg	20,154	20,754	20,085	20,754	20,085	20,754	20,085	20,754	20,754	20,085	20,754	204,193
1.16	Granizado Manzana	Eg	18,942	18,942	18,942	18,942	18,942	18,942	18,942	18,942	18,942	18,942	18,942	189,421
1.17	Mazamorra Morada	Eg	19,430	20,776	20,100	20,776	20,100	20,776	20,100	20,776	20,776	20,100	20,776	204,353
1.18	Origano seco Entero	Eg	5,009	5,376	5,202	5,376	5,202	5,376	5,202	5,376	5,376	5,202	5,376	52,889
1.19	Polvo Molido	Eg	3,745	3,745	3,443	3,745	3,443	3,745	3,443	3,745	3,745	3,443	3,745	37,452
1.20	Papa negra	Eg	4,309	4,309	4,170	4,309	4,170	4,309	4,170	4,309	4,309	4,170	4,309	42,352
1.21	Pimiento Molida Negra	Eg	4,309	4,309	4,170	4,309	4,170	4,309	4,170	4,309	4,309	4,170	4,309	42,352
1.22	Refresco en Polvo	Unidades	21,499	21,499	20,805	21,499	20,805	21,499	20,805	21,499	21,499	20,805	21,499	211,520
1.23	Vinagre de vino tinto	U	34,838	26,838	26,838	26,838	26,838	26,838	26,838	26,838	26,838	26,838	26,838	268,345
1.24	Sustancia de Res	Unidades	42,400	4,316	4,170	4,316	4,170	4,316	4,170	4,316	4,316	4,170	4,316	42,400
1.25	Vinagre de vino blanco	U</												

O 3008446819 - O
MARCIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CREDITO CIA INT N° 32



32a BRIGADA DE INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - COLEGIO MILITAR RAMON CASTILLA - HUANCHACO
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN ALICUOTAS SIN FICHA TECNICA

N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
I. VIVERES (JECOS)														
1.1	Cebolla Termino	Eg	4 300	0.487	0.487	0.487	0.487	0.487	0.487	0.487	0.487	0.487	0.487	4 800
1.2	Lechuga Termino	Eg	225 872	22.974	22.974	22.974	22.974	22.974	22.974	22.974	22.974	22.974	22.974	2 307.92
1.3	Tomate de Napa	Eg	37 213	3.976	3.976	3.976	3.976	3.976	3.976	3.976	3.976	3.976	3.976	39 213
1.4	Ja o grande	Eg	3 143	0.340	0.340	0.340	0.340	0.340	0.340	0.340	0.340	0.340	0.340	3 342
1.5	Trigo Entero	Eg	32 851	3.287	3.287	3.287	3.287	3.287	3.287	3.287	3.287	3.287	3.287	32 851
1.6	Lavandina Granulada Termino	Eg	7 843	0.799	0.799	0.799	0.799	0.799	0.799	0.799	0.799	0.799	0.799	7 843
1.7	Maizcillo Vegetal	Eg	26 336	2.644	2.644	2.644	2.644	2.644	2.644	2.644	2.644	2.644	2.644	26 336
1.8	Mejorada de Pan	Eg	12 144	1.302	1.302	1.302	1.302	1.302	1.302	1.302	1.302	1.302	1.302	12 144
1.9	Arroz Molida	Eg	3 344	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	3 342
1.10	Arroz	Eg	3 344	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	3 342
1.11	Carne Entero	Eg	1 458	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	1 458
1.12	Carne de Oso Entero	Eg	1 458	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	1 458
1.13	Carne Molida	Eg	1 458	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	0.149	1 458
1.14	Termino de Yarinilla	U	2 450	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	2 450
1.15	Gelatina	Eg	12 743	1.297	1.297	1.297	1.297	1.297	1.297	1.297	1.297	1.297	1.297	12 742
1.16	Guarniente Naranjado	Eg	1 145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1 145
1.17	Procesado Mergado	Eg	12 752	1.298	1.298	1.298	1.298	1.298	1.298	1.298	1.298	1.298	1.298	12 751
1.18	Champiñon Termino	Eg	3 334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	0.334	3 334
1.19	Trillo Molida	Eg	2 313	0.238	0.238	0.238	0.238	0.238	0.238	0.238	0.238	0.238	0.238	2 313
1.20	Papa negra	Eg	2 446	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	2 446
1.21	Mejorada Molida Negra	Eg	2 450	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	2 450
Display X														
1.22	Salchicha en Polvo	Unidades	13 330	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344	1.344	13 330
1.23	Aliso cocido	U	14 844	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	14 844
Display X														
1.24	Termino de Maiz	Unidades	2 450	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	0.249	2 450
1.25	Termino de Maiz Negro	Unidades	14 844	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	1.477	14 844
II. YOGURT (FRIGOS)														
2.1	Yogurt Termino	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.2	Leche	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.3	Lechuga	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.4	Cebolla Termino	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.5	Carne	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.6	Lechuga Termino	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.7	Maiz	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.8	Leche	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.9	Termino Italiano	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.10	Termino	Eg	40 330	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	4.098	40 330
2.11	Leche	Eg	77 342	7.843	7.843	7.843	7.843	7.843	7.843	7.843	7.843	7.843	7.843	77 342
2.12	Lechuga negra Termino de Termino	Eg	7 414	0.741	0.741	0.741	0.741	0.741	0.741	0.741	0.741	0.741	0.741	7 414
2.13	Lechuga de Carne	Eg	14 808	1.480	1.480	1.480	1.480	1.480	1.480	1.480	1.480	1.480	1.480	14 808
2.14	Mejorada de Carne	Eg	37 313	3.994	3.994	3.994	3.994	3.994	3.994	3.994	3.994	3.994	3.994	37 313
2.15	Mejorada	Eg	11 246	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	1.145	11 246




001-08444419-0
 CARLOS K. SILVA GARCIA
 RUT EP
 COMITE CIA INT N° 32



32ª BRIGADA DE INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - BIM N° 322 - HUAMACHUCO
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULOS SIN FICHA TÉCNICA

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
I- VÍVERES SECOS														
1.1	Cebada Entera	kg	76,500	7,376	7,376	7,376	7,376	7,376	7,376	7,376	7,376	7,376	7,376	76,500
1.2	Lenteja Preparada Entera x 400 Gr. Azúcar	kg	4,007,824	407,556	407,556	407,556	407,556	407,556	407,556	407,556	407,556	407,556	407,556	4,007,824
1.3	Sémola de Yuca	kg	458,304	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	458,304
1.4	Leche en polvo	kg	57,156	5,810	5,810	5,810	5,810	5,810	5,810	5,810	5,810	5,810	5,810	57,156
1.5	Leche Entera	kg	362,514	38,879	38,879	38,879	38,879	38,879	38,879	38,879	38,879	38,879	38,879	362,514
1.6	Levadura Granulada Seca	kg	133,641	13,585	13,585	13,585	13,585	13,585	13,585	13,585	13,585	13,585	13,585	133,641
1.7	Mortadela Vegetal	kg	442,334	42,384	42,384	42,384	42,384	42,384	42,384	42,384	42,384	42,384	42,384	442,334
1.8	Margarina de Post	kg	222,768	22,442	22,442	22,442	22,442	22,442	22,442	22,442	22,442	22,442	22,442	222,768
1.9	Achote Molido	kg	56,195	5,712	5,712	5,712	5,712	5,712	5,712	5,712	5,712	5,712	5,712	56,195
1.10	Morrija	kg	54,193	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	54,193
1.11	Carabela Entera	kg	38,304	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	38,304
1.12	Clavos de Olor Entero	kg	28,206	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	28,206
1.13	Comino Molido	kg	28,206	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	2,847	28,206
1.14	Esencia de Vanilla	l	45,042	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	45,042
1.15	Orquídea	kg	316,955	22,051	22,051	22,051	22,051	22,051	22,051	22,051	22,051	22,051	22,051	316,955
1.16	Guarnido Manuella	kg	198,317	20,147	20,147	20,147	20,147	20,147	20,147	20,147	20,147	20,147	20,147	198,317
1.17	Mazamorra Morada	kg	217,135	22,048	22,048	22,048	22,048	22,048	22,048	22,048	22,048	22,048	22,048	217,135
1.18	Orégano Seco Entero	kg	54,173	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	5,711	54,173
1.19	Polvo Molido	kg	39,357	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	39,357
1.20	Polvo Negro	kg	46,046	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	46,046
1.21	Pimentón Molido Negro	kg	45,042	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	4,578	45,042
Display X														
1.22	Refresco en Polvo	Unidades	224,740	22,842	22,842	22,842	22,842	22,842	22,842	22,842	22,842	22,842	22,842	224,740
1.23	Salsa de Salsa	l	240,551	28,515	28,515	28,515	28,515	28,515	28,515	28,515	28,515	28,515	28,515	240,551
Display X														
1.24	Sustancia de Sals	Unidades	45,050	4,579	4,579	4,579	4,579	4,579	4,579	4,579	4,579	4,579	4,579	45,050
II- VÍVERES FRESCOS														
2.1	Alf. amarillo Entero fresco	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.2	Alf. rojo	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.3	Alf. verde	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.4	Cebolla Roja	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.5	Calor	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.6	Lechuga Cizalla	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.7	Nabo	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.8	Papa	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.9	Tomate Italiano	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.10	Zanahoria	kg	855,440	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	67,936	855,440
2.11	Patata	kg	1,315,503	132,707	132,707	132,707	132,707	132,707	132,707	132,707	132,707	132,707	132,707	1,315,503
2.12	Acetileno negro Entero sin folleto	kg	328,000	25,421	25,421	25,421	25,421	25,421	25,421	25,421	25,421	25,421	25,421	328,000
2.13	Jarabe de Cerezo	kg	448,200	47,824	47,824	47,824	47,824	47,824	47,824	47,824	47,824	47,824	47,824	448,200
2.14	Margarita	kg	327,874	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	327,874
2.15	Mermelada	kg	327,874	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	32,473	327,874


 O - JUAN ROBERTO D.
 CLAUDIA SILVA GARCIA
 MYP
 COMITE CIA INT N° 32

32a. BRIGADA DE INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - BING N° 32 - CARAZ
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
A - VIVERES SECOS	1.1 Cebada Italiana	kg	45.002	4.574	4.379	4.574	4.435	4.574	4.434	4.574	4.574	4.404	4.575	45.803
	1.2 leches evaporadas Entero x 400 Gr Aptos	kg	2.358.770	239.729	224.272	239.729	232.205	239.729	233.056	239.739	239.739	233.002	239.739	2.358.720
	1.3 leche de Vaca	kg	373.130	37.954	37.379	37.954	38.448	38.954	38.448	37.954	37.954	38.448	37.957	373.120
	1.4 lea de granal	kg	33.432	3.417	3.197	3.417	3.197	3.417	3.307	3.417	3.417	3.307	3.419	33.432
	1.5 Trigo entero	kg	225.610	22.870	21.364	22.870	22.132	22.870	22.132	22.870	22.870	22.132	22.870	225.610
	1.6 lechadura Granulada seca	kg	78.434	7.747	7.474	7.747	7.734	7.747	7.734	7.747	7.747	7.734	7.747	78.434
	1.7 Maizena Vegetal	kg	262.880	26.438	24.919	26.438	25.278	26.438	24.919	26.438	26.438	25.278	26.437	262.880
	1.8 Maizena de Fari	kg	131.640	13.319	12.889	13.319	12.889	13.319	12.889	13.319	13.319	12.889	13.319	131.640
	1.9 Arroz Molino	kg	33.684	3.340	3.251	3.340	3.251	3.340	3.251	3.340	3.340	3.251	3.340	33.684
	1.10 Arroz	kg	33.445	3.340	3.251	3.340	3.251	3.340	3.251	3.340	3.340	3.251	3.340	33.445
	1.11 Cereza Entera	kg	16.592	1.686	1.578	1.686	1.632	1.686	1.632	1.686	1.686	1.632	1.686	16.592
	1.12 Cereza de Olivo Entero	kg	16.592	1.686	1.578	1.686	1.632	1.686	1.632	1.686	1.686	1.632	1.686	16.592
	1.13 Cereza Molino	kg	16.592	1.686	1.578	1.686	1.632	1.686	1.632	1.686	1.686	1.632	1.686	16.592
	1.14 Cereza de Vainilla	kg	16.495	1.686	1.578	1.686	1.632	1.686	1.632	1.686	1.686	1.632	1.686	16.495
	1.15 Gelatina	kg	137.438	13.971	13.443	13.971	13.443	13.971	13.443	13.971	13.971	13.443	13.971	137.438
	1.16 Glucosa Maraschino	kg	114.594	11.469	11.085	11.469	11.085	11.469	11.085	11.469	11.469	11.085	11.469	114.594
	1.17 Marmalada Maraschino	kg	127.720	12.793	12.448	12.793	12.448	12.793	12.448	12.793	12.793	12.448	12.793	127.720
	1.18 Marmalada de Fari	kg	33.055	3.360	3.143	3.360	3.143	3.360	3.143	3.360	3.360	3.143	3.360	33.055
	1.19 Marmalada de Fari	kg	33.151	3.360	3.207	3.360	3.207	3.360	3.207	3.360	3.360	3.207	3.360	33.151
	1.20 Pasta negra	kg	34.494	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	34.494
	1.21 Finestra Molida Negra	kg	34.495	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	3.493	34.495
Unidad X														
12														
Unidades	1.22 Pollos en Pavo	kg	132.209	13.437	13.437	13.437	13.437	13.437	13.437	13.437	13.437	13.437	13.437	132.209
	1.23 Sabor atasco	l	145.030	16.774	15.691	16.774	15.232	16.774	14.232	16.774	16.774	16.232	16.773	145.030
	Unidad X													
	24													
B - VIVERES VIVOS	1.24 Sabor de Pol	kg	26.500	2.493	2.526	2.493	2.493	2.493	2.493	2.493	2.493	2.493	2.494	26.500
	1.25 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.26 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.27 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.28 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.29 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.30 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.31 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.32 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.33 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.34 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.35 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.36 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.37 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.38 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.39 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.40 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.41 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.42 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.43 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
	1.44 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404
1.45 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.46 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.47 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.48 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.49 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.50 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.51 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.52 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.53 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.54 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.55 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.56 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.57 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.58 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.59 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.60 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.61 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.62 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.63 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.64 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.65 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.66 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.67 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.68 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.69 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.70 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.71 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.72 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.73 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.74 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.75 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.76 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	
1.77 Sabor de Pol	kg	155.404	16.812	15.727	16.812	15.269	16.812	14.269	16.812	16.812	16.269	16.810	155.404	




0-2069446819-0
JACQUELINE K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



32ª BRIGADA DE INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - CARE - CARAI
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TÉCNICA

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
A. VÍVERES SECOS													
1.1	Cebada Teñida	Eg	13,501	1,372	1,384	1,372	1,358	1,372	1,328	1,372	1,378	1,372	13,501
1.2	Lenteja evaporada Entera x 400 Gr Apaz	Eg	787,614	71,922	47,282	71,922	49,402	71,922	49,402	71,922	49,402	71,922	787,614
1.3	Semola de Trigo	Eg	117,924	11,987	11,214	11,987	11,400	11,987	11,987	11,987	11,987	11,987	117,924
1.4	Fa o germen	Eg	10,087	1,025	0,959	1,025	0,952	1,025	0,992	1,025	0,992	1,025	10,087
1.5	Trigo entero	Eg	47,403	4,841	4,418	4,841	4,440	4,841	4,440	4,841	4,440	4,841	47,403
1.6	Lenteja Granulada Seca	Eg	33,687	3,397	3,143	3,397	3,259	3,397	3,320	3,397	3,320	3,397	33,687
1.7	Mermelada Vegetal	Eg	28,424	2,891	2,476	2,891	2,734	2,891	2,734	2,891	2,734	2,891	28,424
1.8	Maizander de Pan	Eg	39,312	3,994	3,738	3,994	3,847	3,994	3,847	3,994	3,847	3,994	39,312
1.9	Arroz Molido	Eg	9,917	1,008	0,943	1,008	0,975	1,008	0,975	1,008	0,975	1,008	9,917
1.10	Ajovainilla	Eg	9,914	1,008	0,943	1,008	0,975	1,008	0,975	1,008	0,975	1,008	9,914
1.11	Cajalote Entero	Eg	4,978	0,494	0,473	0,494	0,480	0,494	0,480	0,494	0,480	0,494	4,978
1.12	Cajalote de Olor Entero	Eg	4,978	0,494	0,473	0,494	0,480	0,494	0,480	0,494	0,480	0,494	4,978
1.13	Cornito Molido	Eg	4,978	0,494	0,473	0,494	0,480	0,494	0,480	0,494	0,480	0,494	4,978
1.14	Brincho de Valles	U	7,949	0,808	0,756	0,808	0,782	0,808	0,782	0,808	0,782	0,808	7,949
1.15	Guavina	Eg	38,284	3,891	3,490	3,891	3,744	3,891	3,744	3,891	3,744	3,891	38,284
1.16	Almuerzo Mermelada	Eg	34,914	3,555	3,206	3,555	3,441	3,555	3,441	3,555	3,441	3,555	34,914
1.17	Mazamorra Morada	Eg	38,314	3,844	3,443	3,844	3,747	3,844	3,747	3,844	3,747	3,844	38,314
1.18	Guajon Seco Entero	Eg	9,914	1,008	0,943	1,008	0,975	1,008	0,975	1,008	0,975	1,008	9,914
1.19	Papa Molido	Eg	6,945	0,704	0,640	0,704	0,675	0,704	0,675	0,704	0,675	0,704	6,945
1.20	Papa Negra	Eg	7,949	0,808	0,756	0,808	0,782	0,808	0,782	0,808	0,782	0,808	7,949
1.21	Papa Molido Negra	Eg	7,949	0,808	0,756	0,808	0,782	0,808	0,782	0,808	0,782	0,808	7,949
Display X													
1.20	Refresco en Polvo	Unidades	39,540	4,031	3,771	4,031	3,901	4,031	3,901	4,031	3,901	4,031	39,540
1.21	Uña de gato	U	49,539	5,032	4,707	5,032	4,870	5,032	4,870	5,032	4,870	5,032	49,539
Display X													
1.24	Sustancia de Bas	Unidades	7,950	0,808	0,756	0,808	0,782	0,808	0,782	0,808	0,782	0,808	7,950
1.25	Vinagre de vino tinto	U	49,621	5,043	4,718	5,043	4,881	5,043	4,881	5,043	4,881	5,043	49,621
B. VÍVERES FRESCOS													
2.1	Ajovainilla Entero Fresco	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.2	Ajo	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.3	Almuerzo	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.4	Cebolla Roja	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.5	Calabaz	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.6	Lechuga Ciroña	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.7	Nabo	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.8	Papa	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.9	Tomate Italiano	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.10	Zanahoria	Eg	126,940	12,294	11,501	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	11,898	12,294	126,940
2.11	Papa	Eg	232,140	23,595	22,071	23,595	22,834	23,595	22,834	23,595	22,834	23,595	232,140
2.12	Arroz integral Entero sin Salado	Eg	44,486	4,521	4,239	4,521	4,374	4,521	4,374	4,521	4,374	4,521	44,486
2.13	Arroz integral Entero sin Salado	Eg	44,486	4,521	4,239	4,521	4,374	4,521	4,374	4,521	4,374	4,521	44,486
2.14	Margarita	Eg	112,934	11,287	10,514	11,287	10,950	11,287	10,950	11,287	10,950	11,287	112,934
2.15	Mermelada	Eg	54,282	5,521	5,141	5,521	5,346	5,521	5,346	5,521	5,346	5,521	54,282


 O - 2023-0815 - O
 CLAUDIA K. SILVA GARCIA
 MYEP
 CMOE CIA INT N° 32



32ª BRIGADA DE INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - BIM N° 6 - HUARAZ
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULOS SIN FICHA TÉCNICA

N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
A- VIVERES SECOS														
1.1	Cebada lavada	kg	92 000	9 148	8 554	9 148	8 553	9 148	8 553	9 148	9 148	8 553	9 147	92 000
1.2	Lente Espárrago Injera x 400 Gr Aprox	kg	4 717 440	479 476	448 543	479 476	448 019	479 476	448 019	479 476	479 476	448 019	479 477	4 717 440
1.3	Semola de trigo	kg	705 340	79 913	74 257	79 913	77 335	79 913	77 335	79 913	79 913	77 335	79 913	705 340
1.4	Maíz de grano	kg	47 244	5 325	4 394	4 835	4 414	4 835	4 414	4 835	4 835	4 414	4 833	47 244
1.5	Trigo Injera	kg	459 519	45 740	42 789	45 740	44 344	45 740	44 344	45 740	45 740	44 344	45 738	459 519
1.6	Lentillas drinuladas seco	kg	157 348	15 963	14 951	15 963	15 467	15 963	15 467	15 963	15 963	15 467	15 961	157 348
1.7	Maíz de grano	kg	534 144	53 275	49 838	53 275	51 457	53 275	51 457	53 275	53 275	51 457	53 276	534 144
1.8	Maíz de grano	kg	242 086	24 438	24 438	24 438	24 778	24 438	24 438	24 438	24 438	24 776	24 437	242 086
1.9	Arroz Molida	kg	44 311	4 719	4 386	4 719	4 503	4 719	4 503	4 719	4 719	4 503	4 721	44 311
1.10	Arroz Injera	kg	44 319	4 719	4 386	4 719	4 503	4 719	4 503	4 719	4 719	4 503	4 719	44 319
1.11	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.12	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.13	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.14	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.15	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.16	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.17	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.18	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.19	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.20	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.21	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.22	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.23	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.24	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.25	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.26	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.27	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.28	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.29	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.30	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.31	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.32	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.33	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.34	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.35	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.36	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.37	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.38	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.39	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.40	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.41	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.42	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.43	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.44	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.45	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.46	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.47	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.48	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.49	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.50	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.51	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.52	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.53	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.54	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.55	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.56	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.57	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.58	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.59	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.60	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.61	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.62	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.63	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.64	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.65	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.66	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.67	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.68	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.69	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.70	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.71	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713	4 544	4 712	44 314
1.72	Arroz Injera	kg	44 314	4 713	4 385	4 713	4 544	4 713	4 384	4 713	4 713			



32ª BRIGADA DE INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV - CONSOLIDADO - ENERO - OCTUBRE 2024
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULO SIN FICHA TÉCNICA

N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
I- VÍVERES SECOS														
1.1	Cebada Italiana	kg	400.019	45.739	45.739	45.739	44.544	45.739	44.544	45.739	45.739	44.544	45.739	400.019
1.2	Lenteja tripartida blanca 400 Gr Agua	kg	2.327.389	2.397.389	2.397.389	2.397.389	2.397.389	2.397.389	2.327.062	2.397.389	2.397.389	2.327.062	2.397.389	2.327.389
1.3	Semola de trigo	kg	3.931.200	399.644	399.644	399.644	399.644	399.644	399.644	399.644	399.644	399.644	399.644	3.931.200
1.4	Le o gineal	kg	334.221	34.174	34.174	34.174	34.174	34.174	33.070	34.174	34.174	33.070	34.174	334.221
1.5	Trigo entero	kg	2.510.000	228.499	228.499	228.499	228.499	228.499	221.351	228.499	228.499	221.351	228.499	2.510.000
1.6	Lenteja tripartida seca	kg	784.340	79.912	79.912	79.912	79.912	79.912	77.334	79.912	79.912	77.334	79.912	784.340
1.7	Montaña Vegetal	kg	2.430.000	264.174	264.174	264.174	264.174	264.174	257.374	264.174	264.174	257.374	264.174	2.430.000
1.8	Maizamar de Pan	kg	1.310.400	133.189	133.189	133.189	133.189	133.189	133.189	133.189	133.189	133.189	133.189	1.310.400
1.9	Arroz Mielito	kg	330.555	33.598	33.598	33.598	33.598	33.598	32.512	33.598	33.598	32.512	33.598	330.555
1.10	Arroz	kg	330.545	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.545
1.11	Carne de Oso Entero	kg	145.918	15.776	15.776	15.776	15.776	15.776	14.325	15.776	15.776	14.325	15.776	145.918
1.12	Carne de Oso Entero	kg	145.918	15.776	15.776	15.776	15.776	15.776	14.325	15.776	15.776	14.325	15.776	145.918
1.13	Carnito Mielito	kg	145.918	15.776	15.776	15.776	15.776	15.776	14.325	15.776	15.776	14.325	15.776	145.918
1.14	Servicio de Vollería	U	244.952	24.495	24.495	24.495	24.495	24.495	24.495	24.495	24.495	24.495	24.495	244.952
1.15	Arroz	kg	1.275.204	127.512	127.512	127.512	127.512	127.512	125.529	127.512	127.512	125.529	127.512	1.275.204
1.16	Arroz Mielito	kg	1.155.918	116.819	116.819	116.819	116.819	116.819	114.468	116.819	116.819	114.468	116.819	1.155.918
1.17	Arroz Mielito	kg	1.277.304	127.512	127.512	127.512	127.512	127.512	125.527	127.512	127.512	125.527	127.512	1.277.304
1.18	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.19	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.20	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.21	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.22	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.23	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.24	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.25	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.26	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.27	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.28	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.29	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.30	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.31	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.32	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.33	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.34	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.35	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.36	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.37	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.38	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.39	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.40	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.41	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.42	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.43	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.44	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.45	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.46	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.47	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.48	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.49	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.50	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.51	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.52	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.53	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.54	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.55	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.56	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.57	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.58	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.59	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.60	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.61	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.62	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.63	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.64	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.65	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512	33.596	330.544
1.66	Arroz Mielito	kg	330.544	33.596	33.596	33.596	33.596	33.596	32.512	33.596	33.596	32.512		



1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la Caja de la Entidad, Sección de Tesorería de la 32ª Brigada de Infantería, sito en Av. América Norte S/N -Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel Ramón Zavala, en el horario de 08.00 a 15.00 horas.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Directivas del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE).
- Código Civil.
- Ley N° 27806 “Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública”.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Decreto Supremo N° 304-2014-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA - Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento.
- Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N° 29783.
- Sistema de Gestión Integrado (ISO 45001, 37001).
- Resolución para la integración de la persona con discapacidad.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- 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.
- 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)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**³
- f) Copia de la FICHA RUC, emitida por SUNAT (debe dedicarse a la venta de alimentos al por mayor para personas y/o similares).
- g) Para los ITEMS I Y II, **VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS**, se debe presentar la siguiente documentación:
 - Indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor,

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

³ 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.



procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto, y presentación, y en el caso de la levadura seca para panificación, además deberá indicar la forma de almacenamiento del producto. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.

- En caso que la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso, documento expedido por el titular del registro, a través del cual se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).
- Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda a cada producto fabricado, elaborado o fraccionado, según corresponda, del ítem al que se presenta el postor. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebida, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
- El postor o proveedor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien o al momento de la recepción, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la Entidad.
- Copia simple legible del Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos (fecha de emisión dentro de los 3 meses previos a la convocatoria).
- Asimismo, deberá presentar una Declaración Jurada, consignando que las copias de los Registros Sanitarios de los sub-ítems ofertados según ítem que correspondan, no han sufrido ninguna alteración o manipulación al momento de ser impresas, no obstante la Entidad se reserva el derecho de realizar la verificación posterior de la autenticidad de los mismos.
- Presentar Acta de visita del local alternativo, emitida por la Entidad y firmada por el Órgano Encargado de las Contrataciones de la 32ª Brigada de Infantería, dicho local debe tener las condiciones necesarias para el almacenaje de los artículos a abastecer, por lo cual los postores que deseen participar en el procedimiento deberán solicitar autorización al correo oec32bi@gmail.com para ser visitado desde un (01) día después de la convocatoria, hasta un (01) día antes de la presentación de ofertas.



- 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 SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Gerencia Regional de Salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA (fecha de emisión dentro de los 3 meses previos a la convocatoria).
- h) Copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.
- i) Relación de los vehículos con los cuales se realizará el traslado de los bienes, los mismos que deberán cumplir con las EETT establecidas, adjuntando tarjeta de propiedad, SOAT, revisión técnica y SCTR. En caso los vehículos no se encuentren a nombre del titular, el postor deberá acreditar la propiedad, posesión, alquiler.
- j) Copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular de cada vehículo, asimismo para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico) el postor deberá acreditar que dicha unidad vehicular cuenta y/o tiene instalado el sistema de refrigeración o isotérmico.
- k) Copia del Certificado del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, de conformidad con el DS 040-2001 –PE y sus modificatorias, y del DS 012-



2013-PRODUCE; Este vehículo deberá tener una antigüedad máxima de 4 años, contabilizados a partir de la fecha de presentación de ofertas.

- l) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- m) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴ (**Anexo N° 11**).
- n) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- o) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la oficina del Sub Negociado de Contrataciones, de la Sección Logística de la 32ª Brigada de Infantería, ubicado en Av. América Norte S/N-Urb. Pay Pay-Trujillo, en el horario de 08.00 a 15.00 horas.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS, a la culminación de cada entrega y su debida conformidad.

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

- Informe del funcionario responsable de la **COMPAÑÍA DE INTENDENCIA de la 32ª Brigada de Infantería**, emitiendo la conformidad de la recepción efectuada.
- Acta de conformidad debidamente firmada por el comité de recepción y conformidad.
- Comprobante de Pago.
- Datos Bancarios (Cta. bancaria, CCI del contratista)

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la oficina del Sub Negociado de Contrataciones de la 32ª Brigada de Infantería, sito en Av. América Norte S/N Urb. Pay Pay-Trujillo-Cuartel Ramón Zavala.

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁶ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



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

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE TROPA SMV AF 2024
PROCESO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**
Suministro de víveres para la cocción de alimentos que se requiere para el Personal de Tropa SMV periodo Enero – Octubre 2024.
- FINALIDAD PÚBLICA:**
El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto al Suministro de víveres para la cocción de alimentos para el Personal de Tropa SMV, periodo Enero – Octubre 2024, en las diferentes Unidades que integran la 32ª Brigada de Infantería.
- ANTECEDENTES**
La 32ª Brigada de Infantería requiere contratar el Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal de Tropa SMV, periodo Enero – Octubre 2024, debiendo ser los víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso, en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.
- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**
Suministro para la cocción de alimentos del Personal de Tropa SMV de la 32ª Brigada de Infantería.
- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

5.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL ÍTEM PAQUETE

I.-VÍVERES SECOS				
N°	BIEN	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1.1	CEBADA	450,019	KGS	<p>Descripción: de color beige característico y encontrarse en buen estado, libre de partículas extrañas (excremento de roedores, infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras).</p> <p>Presentación: Bolsa o sacos de 50 kilogramos a granel.</p> <p>Bolsa: de polietileno transparente, hermética y resistente a rotura u otros daños, que no contaminen el producto.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo).</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>



O - 770046819 - O
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CREDITO CIA INT Nº 32



1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX	23,587.200	KGS	<p>Descripción: es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la:</p> <p>NTP 202.002.2007.</p> <p>Presentación: Envase metálico (lata). Cajas de 24 o 48 latas. Peso de cada lata de 400 g</p> <p>Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno.</p> <p>Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p>Información Nutricional:</p> <p>Proteínas: no menor de 24 g</p> <p>Carbohidratos: no menor de 40 g</p> <p>Grasa: no menor de 30 g</p> <p>Caloría: no menor de 880 mg</p> <p>Fósforo: no menor de 840 mg</p> <p>Vitamina A: no menor de 3200 UI</p> <p>Vitamina C: no menor de 48 mg</p> <p>Vitamina D: no menor de 240 UI</p> <p>Deberá tener inscrito la marca, lote de producción, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto.</p> <p>De color blanco a crema y libre de olores extraños. Sabor agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 9 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.3	SÉMOLA DE TRIGO	3,931.200	KGS	<p>Descripción: Harina de cereales, deberá presentarse como un producto granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Estos requisitos se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales; se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658, la NTP-ISO 4121 o alguna otra específica de existir.</p> <p>Deberá obtenerse de granos limpios, sanos, libres de parásitos y excretas de animales.</p> <p>Deberá cumplir con los requisitos físico-químico de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>Humedad máxima 15. %</p> <p>Cenizas máximas 1.0%</p> <p>NTP 205.032.2015</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera calidad.</p> <p>Color amarillento, de textura vidriosa alor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Embalaje y Rotulado: en sacos de flocado que</p>



O-220046815-O
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
EMDTE CIA INT N° 32



				<p>permite mantener sus características y su muestra a inspección.</p> <p>Presentación: Sacos de 25 kilos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.4	TÉ A GRANEL	336.221	KGS	<p>Descripción: se define como té (camellia sinensis), al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del género thea.</p> <p>Presentación-a-granel:</p> <p>NTP 209.043.1974 té negro (Revisada el 2015).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deberá estar libre de todo olor y sabor extraños. - Humedad: no mayor de 10% - Teína (cafeína): 3.4% - 3.6% - Aceite esencial: no menor de 0.6% - Fibras: no más de 12% <p>Presentación: Bolsas de 5 kilogramos, a granel.</p> <p>De color negro, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.5	TRIGO ENTERO	2.250.095	KGS	<p>Descripción: conjunto de granos procedentes de cualquier especie de género <i>triticum aestivum</i> (nombre científico).</p> <p>Tamaño uniforme.</p> <p>Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño.</p> <p>Libre de insectos, gorgojos, etc.</p> <p>Humedad del grano no excederá del 14.5 %.</p> <p>Presentación: Envasado a granel en sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg.</p> <p>NTP 205.009.2014</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizada. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo Vida Útil: 4 meses (mínimo).</p> <p>El trigo deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo.</p>



O - 2023-46819 - O
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32




				<p>extraño a su naturaleza, no se aceptarán con olores objetables, con residuos de materias tóxicas o presencia de granos con insectos o con microorganismos estas características pueden evaluarse mediante la NTP-ISO4658.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Plenos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	786.240	KGS	<p>Descripción: Levadura instantánea para panificación. Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 10%. Cenizas: 5% NTP 209.180.1981 (Revisada 2012).</p> <p>Presentación: Caja de 10 kilogramos.</p> <p>Rotulado: Los envases y/o cajas mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. En el proceso de compra se adquirirá levadura de primera calidad. Color, sabor y olor característicos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 40 días (mínimo)</p>
1.7	MANTECA VEGETAL	2.620.800	KGS	<p>Descripción: el producto debe presentar olor y sabor característico. Grasa de origen 100% vegetal. Acidez libre: 0.35% (exp. Como Ácido Oleico). Punto de fusión máx: 47° C. Humedad y materia volátil: las mantecas se caracterizarán por contener como máximo 0.2% máxima y materia volátil. Acidez libre: las mantecas se caracterizarán por tener no más de 0.35% de acidez libre expresada como ácido oleico. Rancidez Negativa (-)</p> <p>Presentación: Cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 10 hasta 14 kg. El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y "MANTENGASE REFRIGERADA". NTP 209.502.1982 (Revisada 2012). En el proceso de compra se adquirirá manteca de primera calidad.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del</p>



0-225040819-0
CLAUDIA K. RIVERA GARCIA
M Y EP
CNDTE CIA INT N° 32



				bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.8	MEJORADOR DE PAN	1,310.400	KGS	<p>Descripción: Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en polvo fino. No debe ser amargo, exento de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Color y olor característicos.</p> <p>Presentación: en bolsas de 5 kilogramos. El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.9	ACHIOTE MOLIDO	330.556	KGS	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 5 kg., herméticamente cerrada, tipo molida. Calidad: De primera, molida deshidratada. Color y olor su género.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.10	AJONJOLÍ	330.546	KGS	<p>Descripción: la semilla de ajonjolí debidamente deshidratada es la que utilizamos como alimento, es pequeña, oleaginosa y de color amarillento.</p> <p>Presentación: Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas. Calidad: De primera. Color y olor su género.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>



0-275946819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
NY EP
CÓDIGO CIA INT N° 32



				Alimentaria-DIGESA.
1.11	CANELA ENTERA	165.918	KGS	<p>Descripción: es de tipo a granel, corteza entera. Nombre científico: Cinnamomum verum. Calidad: De primera. Olor: aromático característico y agradable. Color: pardo amarillento opaco. Sabor: dulce ligeramente picante. Cascada en forma de tubo cilíndrico.</p> <p>Presentación: Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.</p> <p>Rotulado: Los envases minimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.12	CLAVO DE Olor ENTERO	165.918	KGS	<p>Descripción: Clavo de Olor o giraffe (Nombre científico: Syzygium aromaticum), son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido. Color: rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas color café. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, seco, algo amargo, picante y un poco caliente.</p> <p>Presentación: Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.</p> <p>Rotulado: Los envases minimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.13	COMINO MOLIDO	165.918	KGS	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg. herméticamente cerrada, tipo molido. Calidad: De primera. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario vigente.</p> <p>Rotulado: Los envases minimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario</p>



0-12-001-0813-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MYEP
CMOTE CIA INT N° 32

Página 6 de 26



				<p>autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.14	ESENCIA DE VAINILLA	264.952	LT	<p>Tipo: Esencia.</p> <p>Calidad: Extra.</p> <p>Olor aromático y sabor característico.</p> <p>Presentación: Botella o frasco de 750 ml, herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto.</p> <p>Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nombre del producto indicando la marca y características principales -Peso bruto, peso neto -Fecha de producción y vida útil. -Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. -País de origen. <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.15	GELATINA	1.276.204	KGS	<p>Descripción: producto que resulta de disolver el colágeno por calor.</p> <p>Tipo: de diferentes sabores (fresa, naranja).</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Diferentes sabores, exento de olores extraños.</p> <p>Presentación: Envasado en bolsa laminada de material PEDB de 5 Kg, herméticamente cerrado</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado.</p> <p>Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.16	GLUTAMATO MONOSÓDICO	1.1165.983	KGS	<p>Producto Peruano.</p> <p>Presentación: Envasado en bolsa laminada de material PEDB de 5 Kg, herméticamente cerrado</p> <p>Tipo: nacional, granulado</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Gránulos blancos, libre de impurezas.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 4 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidas insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>De color blanco generalmente.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar</p>



0-2252000819-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CNOTE CIA INT N° 32

Página 7 de 26



				en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.
1.17	MAZAMORRA MORADA	1,277.204	KGS	Tipos: de diferentes sabores. Calidad: De primera. Debe ser exento de sabores y olores extraños. Presentación: Envasado en bolsa laminada de material PETB de 5 Kg. Herméticamente cerrada. Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo) Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.18	ORÉGANO SECO ENTERO	330.546	KGS	Tipo: a granel seco. Nombre científico: Origanum vulgare Calidad: Seleccionada, hojas grandes. Olor y sabor característico. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Seleccionada Presentación: Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas. Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. Tiempo de Vida Útil: 4 meses (mínimo) Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
1.19	PAJILLO MOLIDO	231.511	KGS	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg., herméticamente cerrada. Calidad: De primera, deshidratada. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo) Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.



O-42156-2023-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT Nº 32



				Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.20	PASA NEGRA	264.976	KGS	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg.; herméticamente cerrada.</p> <p>Tipo: Deshidratado, sin pepas.</p> <p>Calidad: De primera, deshidratada.</p> <p>Características organolépticas:</p> <p>Tamaño: grande.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado.</p> <p>Opcional (de ser el caso): Relación de Ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.21	PIPIENTA MOLIDA NEGRA	264.952	KGS	<p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg.; herméticamente cerrada.</p> <p>Calidad: De primera, deshidratada.</p> <p>Color y olor: su género.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado.</p> <p>Opcional (de ser el caso): Relación de Ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.22	REFRESCO EN POLVO	1.322.000	DISPLAY X 12 Unidad	<p>Mezcla en polvo para bebida instantánea.</p> <p>Presentación: Envase de polietileno/pel/aluminio, en display X 12 Unidad (sobres), la Unidad X 15 gr. c/u</p> <p>Calidad: Bebidas instantáneas de diferente sabor (naranja, maracuyá, piña) que no necesita azúcar.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Exento de olores y sabores extraños.</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado.</p> <p>Opcional (de ser el caso): Relación de Ingredientes</p>



0-000000000-0
CLAUDIA E. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32

Página 9 de 26



				y/o aditivos. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.23	SILLAO OSCURO – Salsa de Soya	1.650.302	LTS	Presentación: Botella PET de 1/2 litro herméticamente cerrada. Tipo: sillao de soya con sal y melaza. Calidad: De primera. Olor y sabor: característicos. Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo) Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.24	SUSTANCIA DE RES	265.000	DISPLAY X 26 Unidad	Descripción: Deshidratado preparado a base de carne de res, con ingredientes naturales. Sal y especias: Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándole un toque especial. Calidad: De primera. Sabor, color y olor: Debe ser exento de sabores y olores extraños. Presentación: Envase de polietileno/pet/aluminio, en display X 26 Unidad (sabres), la Unidad X 18,8 gr. c/u Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo) Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.25	VINAGRE TINTO DE VINO	1.654.039	LTS	Descripción: es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas de disoluciones de alcohol etílico. Presentación: Botella y/o bolsa (sachet) de 1 litro (1000 cc), herméticamente cerrada y con precinto de seguridad. Calidad: De primera, marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado. Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo) Debe ser exento de sabores y olores extraños. Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de



O - 22508-00119-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MYPEP
CMOYE CIA INT N° 32



				ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
II.-VÍVERES FRESCOS				
N°	BIEN	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
2.1	AJÍ AMARILLO ENTERO FRESCO	4.032.000	KGS	Descripción: producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño: uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, mofato. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el ají escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Primera -Segunda -Tercera En el proceso de compra se adquirirá ají amarillo de Primera calidad. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico. Presentación: Embolsado en bolsa de polietileno o malla y/o saco de polipropileno Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobada mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorios.
2.2	APIO	4.032.000	KGS	Descripción: las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. Color verde fresco, limpio y sano. Sin plagas ni picaduras de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Presentación: En bolsa de polietileno, atados de 5 unidades. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el apio se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Primera -Segunda



0-224554649-0
CLAUDIA ROSA GARCIA
MYPE
COMITE CIA INT N° 32



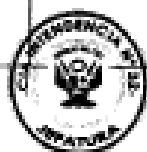
				<p>-Tercera</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá opla de Primera calidad, seleccionado.</p> <p>De color amarillo con hojas verdes.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p>Fresca.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
2.3	BETERRAGA	4,032.000	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.</p> <p>Grado de madurez óptimo, adecuada y comercial.</p> <p>Debe ser grande y uniforme.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la beterraga se clasifica en las siguientes grados de calidad:</p> <p>-Categoría I</p> <p>-Categoría II</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá beterraga de Categoría I.</p> <p>De piel y comida de color rojo oscuro.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p>Presentación: Embalada en bolsa de polietileno o malla y/o saco de polipropileno</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
2.4	CEBOLLA ROJA	4,032.000	KGS	<p>Descripción: la cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliáceas, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, estéril y con capas concéntricas.</p> <p>Deben estar enteros, limpios y exentos de cualquier materia extraña visible.</p> <p>Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</p> <p>Deben estar exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.</p> <p>Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuada para su comercialización.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la cebolla se clasifica en las siguientes grados de calidad:</p> <p>-Primera</p> <p>-Segunda</p> <p>-Tercera</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá cebolla de Primera calidad.</p> <p>Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo, en general pícnico.</p> <p>Presentación: Embalado en bolsa de polietileno o</p>



0-225-000419-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MAY EP
COMITÉ CIA INT Nº 32



				<p>maña y/o saco de polipropileno</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
2.5	COLIFLOR	4,032.000	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpio y fresco.</p> <p>Forma: esta planta posee abundantes cabezas florales conasas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso.</p> <p>Tamaño: este será de acuerdo a la categoría que pertenezca la coliflor.</p> <p>Color: blanco y verde.</p> <p>Calidad: De Primera.</p> <p>Sabor: característico.</p> <p>Presentación: Embobado en bolsa de polietileno o maña</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
2.4	LECHUGA CRIOLLA	4,032.000	KGS	<p>Descripción: Hojas tiernas, frescas, de color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de bano, deberán incluir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin mohos, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.</p> <p>Su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar las cabezas deben tener peso mínimo de 0.300 kg.</p> <p>Presentación: Embobado en bolsa de polietileno o maña</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
2.7	NABO	4,032.000	KGS	<p>Descripción: Productos de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el nabo se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Categoría primera -Categoría Segunda -Categoría Tercera <p>En el proceso de compra se adquirirá nabo de Primera calidad.</p> <p>De piel y comido de color blanco.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p>Presentación: Embobado en bolsa de polietileno o maña y/o saco de polipropileno</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario</p>



07-00046819-0
CLAUDINE SILVA GARCIA
MY EP
CMDTE CIA INT N° 52



				de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
2.8	PORO	4.032.000	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpios y frescos. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Presentación: atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en boba de polietileno o malla y/o saco de polipropileno. De acuerdo a sus características de calidad, forma y tamaño, se clasifican en los grados de calidad siguiente: -Primera -Segunda -Tercera</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá poro de Primera calidad. De color blanco con hojas verdes. De olor y sabor característico. De textura firme.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
2.9	TOMATE ITALIANO	4.032.000	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme.</p> <p>Presentación: Podrán ser envasados con cualquiera de estos empaques: cajas de madera, bandejas o cajones de plástico, boba de polietileno o malla. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el tomate se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría Extra -Categoría I -Categoría II</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá tomate de Categoría I.</p> <p>De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos.</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
2.10	ZANAHORIA	4.032.000	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuada y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p>



O-22557819-O
CLAUDIA SILVA GARCIA
M.Y. EP
COMITÉ CIA INT N° 32



				<p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la zanahoria se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Categoría grande -Categoría mediana -Categoría pequeña <p>En el proceso de compra se adquirirá zanahoria Mediana y uniforme.</p> <p>Color de piel y comida anaranjado.</p> <p>De olor y sabor característicos.</p> <p>Presentación: Embolsado en bolsa de polietileno o malla y/o saco de polipropileno</p> <p>Certificación: Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobada mediante D.S. N° 004.2011-AG y sus modificatorias.</p>
2.11	POTA	7,738	KGS	<p>-Pota fresca.</p> <p>-Textura firme.</p> <p>-Tubos limpios, sin piel, sin alas, punta recortada, interfoliados, tamaño variable.</p> <p>Presentación: Embolsado en bolsa de polietileno resistente</p> <p>De primera Claro de tonalidad ligeramente amarilla ligero olor a Pota fresca casi neutro con olor suave</p>
2.12	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	741,411	KGS	<p>Descripción: Aceituna de mesa, fruto de la variedad conocida como sevillana o oriolá.</p> <p>De buena presentación, de consistencia suave al tacto.</p> <p>De color, sabor y olor característicos.</p> <p>Libre de hongos u otro agente extraño al producto.</p> <p>De primera calidad</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
2.13	JAMONADA DE CERDO	1,482,821	KGS	<p>Descripción: De tipo fresco, de consistencia firme y libre de impurezas, sus ingredientes deberán estar constituidos por componentes a base de carne y de grasa de cerdo, carne industrial, sal, proteína vegetal y especias.</p> <p>Características del envase: Bolsa de material plastificado, resistente al manipuleo, el empaque debe estar completamente cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>NTP 201.007:1999 EMBUTIDOS.</p> <p>Color, olor y sabor: el producto debe presentar olor y sabor característicos.</p> <p>Embalaje y Rotulado:</p>



0 - 225044819-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MT EP
COMITENCIA INT Nº 32



				<p>Presentación: en tarrejas X 1 Kg. con Registro Sanitario.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 40 días (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado, Opcional (de ser el caso): Relación de Ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
2.14	MARGARINA	3.931.200	KGS	<p>Descripción: producto obtenido exclusivamente de crema de leche pasteurizada, sal y colorantes.</p> <p>Composición en 100 gramos:</p> <p>-Energía: 720 k/cal.</p> <p>-Grasa total: 80 gr.</p> <p>NTP 202.024:2005 (revista 2013)</p> <p>Calidad: En el proceso de compra se adquirirá la margarina de buena calidad, de marca reconocida, con Registro Sanitario vigente.</p> <p>Color, olor y sabor: El producto debe presentar olor y sabor característicos.</p> <p>Presentación: en tóper de plástico de 400 gr.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado, Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
2.15	MERMELADA	1.879.389	KGS	<p>Descripción: producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de fruta, color brillante, clara y transparente, sabor característico a la fruta, libre de sabor y aroma extraño</p> <p>Envasado herméticamente.</p> <p>Fascos de vidrio de 1 kilo sabor fresa.</p> <p>Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada.</p> <p>Los fascos no deben presentar abolladuras, abombado.</p> <p>Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre</p>



O-2250447019-O
CLAUDIA A. SILVA GARCIA
FTE EP
COMITE CIA INT N° 32



				<p>del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de Ingredientes y/o aditivos.</p> <p>NTP 203.047.1991 (Revisada el 2017).</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad.</p> <p>Deberá tener color, sabor y aroma característicos.</p> <p>Presentación: en Barel de vidrio.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
--	--	--	--	--

5.2. Reglamento Técnicos, Normas Meteorológicas y/o Sanitarias nacionales

- Ley N° 28611, Ley General del Ambiente,
- Decreto Supremo N° 002-99-TR, Reglamento de la Ley N° 27056,
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil,
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado,
- Ley N° 26842, Ley General de Salud,
- Art 4º Decreto Legislativo N° 1062 se aprueba Ley de Inocuidad de Alimentos,
- D.S. 004-2014- SA, aprobada con sus modificatorias
- D.S 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, que crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

5.4 Garantía comercial

Para los bienes N° 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25; 2.12, 2.13, 2.14, 2.15

El Postor presentará una **Declaración Jurada de Garantía Comercial** en el cual se compromete a reemplazar los bienes, durante el periodo de vida útil de cada uno, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien y/o que se encuentren vencidos o estén próximos a la fecha para su vencimiento, obligándose a subsanar y realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el evento, sin que ello represente algún costo para la entidad.

El Contratista es el único responsable ante la 32ª Brigada de Infantería del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por las presentes bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

Para los bienes N° 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11

El Postor presentará una **Declaración Jurada de Garantía Comercial** en el cual se compromete a reemplazar los bienes en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, obligándose a subsanar y realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el evento, sin que ello represente algún costo para la entidad.



O- 7508446819- O
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32

Página 17 de 26



5.5 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- 5.5.1** Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25 y 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, deberá presentar el Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
- 5.5.2** Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25 Copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.
- 5.5.3** Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.18, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 y 2.10 deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.
- 5.5.4** Para el bien N° 2.11, deberá presentar el certificado de Habilitación sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012- 2013-PRODUCE, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

5.6 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación.

Los bienes objeto del presente proceso serán internados en **siete (07)** Unidades que conforman la 32ª Brigada Infantería (Puntos de Distribución), cuyas direcciones son las siguientes:

- 5.6.1** U-1: Almacén Principal de la Entidad – Campaña Intendencia del Batallón de Servicios N° 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo;
- 5.6.2** U-2: BIM N° 37 (Huanchaco): Sector El Tablazo - Huanchaco.
- 5.6.3** U-3: COLEGIO MILITAR RAMÓN CASTILLA (Huanchaco): Av. Ramón Castilla N° 425-Huanchaco.
- 5.6.4** U-4: BIM N° 323 (Huamachuco): Av. Ejército S/N La Cuchilla - Huamachuco.
- 5.6.5** U-5: BING COMB N° 32 (Caraz): Av. 9 de Octubre S/N - Caraz.
- 5.6.6** U-6: BING COMB N° 32 (Caraz): Centro Agropecuario y Remonta del Ejército - Fundo Santa Catalina - Caraz.
- 5.6.7** U-7: BIM N° 6 (Huaraz): Confraternidad Oeste S/N-Distrito de Independencia - Huaraz.

5.6.8 Procedimiento para realizar los internamientos:

- 5.6.8.1** El OEC de la 32 BI, es el encargado de generar la Orden de Compra; estos podrán ser remitidos vía correo electrónico (detallando las condiciones – características, plazos, lugar de internamiento). En tal sentido, se precisa que, el lugar de internamiento se referirá al **Punto de Distribución**, pudiendo ser cualquiera de los señalados en los numerales 5.6.1, 5.6.2, 5.6.3, 5.6.4, 5.6.5, 5.6.6 o 5.6.7.
- 5.6.8.2** Cuando la Orden de Compra indique como Punto de Distribución a la U-1 (numeral 5.6.1), el contratista deberá internar todos los bienes en dicho punto y se emitirá la conformidad correspondiente, previa verificación del



0-2250-00019-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



cumplimiento de todas las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan.

- 5.6.8.3 Cuando la Orden de Compra indique que el Punto de Distribución es la U-2 o U-3 o U-4 o U-5 o U-6 o U-7 (numeral 5.6.2, 5.6.3, 5.6.4, 5.6.5, 5.6.6, 5.6.7, respectivamente), el contratista, PREVIAMENTE deberá internar todos los bienes en la U-1 (5.6.1), correspondiente al Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo, para la verificación del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan. Luego de este procedimiento, EL CONTRATISTA continuará con el transporte de los bienes hacia el Punto de Distribución final indicado.

Importante:

- No se emitirá la conformidad de los bienes si no se ha cumplido con el procedimiento antes indicado.
- La Entidad no asumirá ningún costo que genere el traslado (transporte- flete) de los alimentos desde el Almacén Principal hasta cada uno de los Puntos de Distribución.

- 5.6.9 Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **UN (01) DÍA** por mes calendario después de la entrega de la respectiva Orden de Compra.

- **Alimentos no perecibles o víveres secos (bienes 1.1 al 1.25):** en forma quincenal y/o mensual dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.
- **Alimentos perecibles o frescos (bienes 2.1 al 2.15):** en forma semanal y/o tres veces por semana dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.
- **Horario de Recepción de bienes:** De Lunes a Viernes de 7:30 hrs. a 15:30 hrs

El cronograma de las entregas adjunto a las Especificaciones Técnicas ha sido formulado considerando cantidades proyectadas y estimadas en base a los efectivos históricos reportados por la Sección G-1 encargado del control de asistencia de dicho personal y que están sujetos a variación permanente con adiciones por concepto de personal que viene de otras unidades, altas; y deducciones por permisos, comisiones, destacados, hospitalizados, bajas, etc. La ejecución contractual se determina vía requerimiento que formula la unidad usuaria enmarcado dentro de la Asignación de raciones (buena cuenta mensual) que emite El SINTE a nivel nacional para todas la Unidades Operativas configurándose por tal motivo dicha asignación, como un adelanto de dinero o buena cuenta, pendiente de regularización, hasta cuando concluya el mes y se tenga la información completa del número de efectivos reales que han consumido raciones en el mes.

Por tal motivo el postor debe considerar que el cronograma de entregas es solo referencial, y está sujeto a diferir por variaciones que dependen de la Asignación Mensual de Raciones formulado por el SINTE.

La vigencia contractual de los bienes objeto del presente proceso se ejecutará desde el mes de Enero a Octubre 2024 de acuerdo al requerimiento de la entidad

6. Transportes Y Seguros

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastos, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El medio de transporte deberá ser en camos de uso exclusivo para la entrega



0-37-146819-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



de alimentos, el cual se garantizará con la presentación de tarjeta de propiedad o algún documento que garantice su posesión u alquiler exclusivo.

7. Otras Obligaciones

El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las Especificaciones Técnicas establecidas en las bases.

8. Otras Condiciones:

8.1. Calidad: Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas. Todos los bienes para suministrar deberán estar en buenas condiciones, considerando todas las medidas para que esté apto para el consumo humano, no obstante, de encontrarse en malas condiciones, no será recepcionado y estará afecto a la penalidad.

8.2. Condiciones de Transporte: Bien N° 2.11: el(los) vehículo(s) deberá(n) estar provisto(s) de sistema(s) de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C. Durante la etapa contractual, en cada entrega, este requisito se verificará adjuntando y entregando una copia simple del certificado Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, de conformidad con el Decreto Supremo NO 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

8.3. Seguridad: Todos los componentes del ítem Paquete están sujetos a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N° 591-2008-MINSA.

8.4. Equipos de Conservación y Transporte de los Bienes: Para la suscripción del contrato, se deberá acreditar mínimamente lo siguiente: Contar con dos vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales deben ser vehículos cerrados con protección de techo para el traslado de los bienes, propiciando un ambiente limpio, fresco y seco. Uno de los vehículos debe ser furgón frigorífico (isotérmico), para el Bien N° 2.11. Durante la etapa contractual, deberá tomar las medidas necesarias, tales como contratar seguros (SOAT y SCTR), servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.

8.4.1. Para la suscripción del contrato, se deberá presentar documentación que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento (tarjeta de identificación Vehicular, contrato de alquiler o cualquier documento similar) que certifique y/o acredite la disponibilidad mínima de dos (2) vehículos para el transporte de los alimentos, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, el numeral 8.2 (Condiciones de Transporte). Este documento, deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular de cada vehículo. Así mismo, para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el postor también deberá presentar el certificado Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Pesqueros y Acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados) vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, de conformidad con el Decreto Supremo NO 040-2001-PE y sus modificatorias, y del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE; este vehículo deberá tener una antigüedad máxima de 4 años, contabilizados a la fecha de presentación de ofertas.



0-2200000819-0
CLAUDIA OLIVA GARCIA
MY EP
CMDE CIA INT Nº 32

Página 20 de 26



8.5. Manipulación de Alimentos: El personal que intervendrá en el proceso de manipulación de los bienes objeto de la convocatoria, deberá contar con Comet Sanitario vigente. Así mismo, durante la fase de Ejecución Contractual, el personal manipulador de alimentos deberá presentarse con la indumentaria adecuada (mascarillas, botas, gorro, uniforme de la empresa para el reparto de alimentos y comet sanitario en un lugar visible). De no portar lo requerido, estará afecto a penalidad.

8.6. Protocolos sanitarios: Durante su permanencia en las instalaciones de la Entidad, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:
La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal toda la indumentaria para la entrega de los bienes:

- Respirador y/o mascarilla
- Botas de PVC
- Gorro de protección personal
- Uniforme (pantalón, polo y/o camisa)
- Fotocheck (nombre completo, DNI y razón social)

El personal de la empresa contratista deberá utilizar la indumentaria en todo momento, el mismo que deberá estar limpio y en buenas condiciones.

La entidad verificará que el personal haga el correcto uso de la indumentaria, en el caso se pueda evidenciar el uso incorrecto o el no uso de la indumentaria requerida, el contratista estará afecto a una penalidad.

La empresa contratante deberá cumplir lo establecido en la RM 031-2023-MINSA de fecha 10 de enero del 2023, que aprueba la Directiva Administrativa N.º 0339MINSA/DGIESP Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.

9. Adelantos

La Entidad no entrega adelanto.

10. Medidas de control durante la ejecución contractual

La verificación del producto estará a cargo del Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 al que le corresponde el internamiento.

11. Otras penalidades aplicables

(DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 DEL REGLAMENTO SE PUEDEN ESTABLECER PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE 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.)

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acta.
2	Si el bien no es transportado en vehículos adecuados, y/o con temperatura	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la



0-22500019-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MÉDICO
COMITÉ CÍA INT N° 32

Página 21 de 26



Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	de refrigeración no mayor a 4 °C (Blen N° 2.11)		entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
3	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio	0.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
4	Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario	5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
5	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo (numeral 8.4).	2 % del monto de la orden de compra	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
6	Si el bien no ingresa en el horario indicado de lunes a viernes de 7:30 hrs. a 15:30 hrs	5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
7	Si el bien no ingresa con el tipo de presentación solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto	5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
8	Si el bien que ingresa no cumple con los estándares de calidad, o se encuentran en malas condiciones.	10 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
9	Si la jaba el cual transporta los bienes tiene contacto con el piso del vehículo	5% del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.

Las penalidades deben ser objetivos, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras 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



0 - 270446813-0
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MTEP
COMITE CÍA INT N° 32

Página 22 de 26



12. Envase y Embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.04:2009 [revisada el 2021].

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni presentar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso de especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma COEX CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

13. Requisitos de Habilitación:

Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

- 13.1 Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25 y 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, deberá presentar el Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA. Se acreditará con la presentación de la copia del Registro Sanitario correspondiente de cada bien.

Nota: De conformidad con el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, el Registro Sanitario se otorga por producto o grupo de productos y fabricante. Asimismo, para su obtención solo se requiere consignar en el expediente los DATOS DEL PRODUCTO referidos a nombre, vida útil, condiciones de conservación y relación de ingredientes y aditivos. Es decir, NO INCLUYE la obligación de señalar características como PRESENTACIÓN del producto, por cuanto es de competencia exclusiva del fabricante. Por lo que, en el Registro Sanitario vigente a presentar, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características como "presentación" y/o "tipo de empaque", ya que estas características específicas lo condicionan el fabricante a requerimiento (o no) del consumidor final.

- 13.2 Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.18 y 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, el postor deberá contar cada Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Se acreditará con la presentación de la copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de un tercero, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

Nota: De conformidad con el Documento de Información Complementaria, Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco, versión 22, aprobado mediante la Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERU COMPRAS-JEFATURA, dispone que: "Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico), según lo establecido por el SENASA". Por lo que, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características específicas como "presentación", "tipo de empaque" y/o "tiempo de vida útil".



O - 225154619-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE CIA INT N° 32



- 13.3** Para el bien N° 2.11, el postor deberá presentar el certificado de Habilitación sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES,

Acreditación:

- 13.4** Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25 y 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, se presentará por cada uno, la copia legible del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

Nota: De conformidad con el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, el Registro Sanitario se otorga por producto o grupo de productos y fabricante. Asimismo, para su obtención solo se requiere consignar en el expediente los DATOS DEL PRODUCTO referidos a nombre, vida útil, condiciones de conservación y relación de ingredientes y aditivos. Es decir, NO INCLUYE la obligación de señalar características como PRESENTACIÓN del producto, por cuanto es de competencia exclusiva del fabricante. Por lo que, en el Registro Sanitario vigente a presentar, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características como "presentación" y/o "tipo de empaque", ya que estas características específicas las condicionan el fabricante a requerimiento (o no) del consumidor final.

- 13.5** Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.18 y 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, se presentará por cada uno, la copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicada al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.

Nota: De conformidad con el Documento de Información Complementaria, Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco, versión 32, aprobado mediante la Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERU COMPRAS-REPATURA, dispone que: "Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico), según lo establecido por el SENASA". Por lo que, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características específicas como "presentación", "tipo de empaque" y/o "tiempo de vida útil".

- 13.6** Para el bien N° 2.11, deberá presentar copia de la Habilitación sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente o, en caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgados por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

OTROS DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

- 13.7** Detalle de las características técnicas propias del Item/Paquete que oferta señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número registro sanitario de ser el caso, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas ofertadas. No deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hora visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del producto o fabricante, precisiones importado o nacional (indicar país o lugar de origen) características del envase o empaque y temperatura en la que se debe mantener los productos. Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la



0-1250-2023-19-O
CLAUDIA ROSA GARCIA
MT EP
CERTIFICA INT N° 32

Página 24 de 26



disponibilidad de vehículo de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca y placa del vehículo a emplearse. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestará el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte,

- 13.8 Copia simple del certificado de desinfección vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.
- 13.9 Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparte los alimentos. En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorcio que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.
- 13.10 Declaración Jurada de Plazo de entrega de los productos a adquirirse.
- 13.11 Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las especificaciones técnicas solicitadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.

14. Experiencia del Postor

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente TRES (3) Veces el **VALOR ESTIMADO de la contratación del ítem paquete**, 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.

ÍTEM PAQUETE:

Se consideran bienes similares a los siguientes: manzanilla, anís, fideos, arroz, yogurt, queso, avena, aceite, pecana, nuez, pimienta entera, comino entero, sal, canela, rucola, col, albahaca, espinaca, pimienta, rabanito, papa, jurel, bonito, perico, atún, fruta en almibar, sustancia de pollo, y demás alimentos para personas en general.

Acreditación:

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

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



0-225040818-0
CLAUDIA SILVA GARCIA
MT EP
COMDE CIA INT Nº 32



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 a 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.



0-37046819-0
CLAUDIO E. SILVA GARCIA
MY EP
COMDE CIA INT N° 12



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

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

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25 y 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, deberá presentar el Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> <p>Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.18 y 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, el postor deberá contar cada Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> <p>Para el bien N° 2.11, el postor deberá presentar el Certificado de Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</p>
	<p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>
	<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25 y 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, se presentará por cada uno, la copia legible del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> <p>Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.18 y 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, se presentará por cada uno, la copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.</p> <p>Para el bien N° 2.11, deberá presentar copia de la Habilitación Sanitaria de Planta de Procesamiento Primario o Artesanal vigente o, en caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple de Habilitación</p>



Sanitaria del Almacén de Productos Pesqueros y Acuícolas vigente, otorgados por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

OTROS DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN

Detalle de las características técnicas propias del Ítem/paquete que oferta señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número de registro sanitario de ser el caso, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas ofertadas. No deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hoja visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del producto o fabricante, procedencia importado o nacional (indicar país o lugar de origen) características del envase o empaque y temperatura en la que se debe mantener los productos. Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad de vehículo de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca y placa del vehículo a emplearse. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte.

Copia simple del Certificado de Desinfección Vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.

Copia simple de los Carnets de Sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos. En el caso de presentación de ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.

Declaración Jurada de Plazo de entrega de los productos a adquirirse.

Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las especificaciones técnicas solicitadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.



B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a TRES (03) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN DEL ITEM PAQUETE, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes manzanilla, anís, fideos, arroz, yogurt, queso, avena, aceite, pecana, nuez, pimienta entera, comino entero, sal, canela, rocoto, col, albahaca, espinaca, pimienta, rabanito, papa, jurel, bonito, perico, atún, fruta en almíbar, sustancia de pollo, y demás alimentos para personas en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁷, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p>

⁷ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



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

Importante

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

Importante

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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA 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 PAGO⁸

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

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS⁹

“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

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

⁹ 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.



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 accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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



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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

¹⁰ 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).



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 Digitales¹¹.

¹¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹²		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 compra¹³

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.

¹² 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.

¹³ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁵ Ibidem.

¹⁶ Ibidem.



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 compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.

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



ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/VO 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/VO 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/VO 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° [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] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁰

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [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 conlleven la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

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.*
- 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

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

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



ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/VO 0812-1RA CONVOCATORIA

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 empresa²¹ 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.²²

[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.

²¹ 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."

²² En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
1										
2										
3										
4										

²³ 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.

²⁴ 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.

²⁵ 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".

²⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁷ 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.

²⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
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

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



Nota para la Entidad

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

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

ANEXO N° 10

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

ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-EP/UE 0812-1RA CONVOCATORIA

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.