



**BASES ESTANDAR DE
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0006-2024 EP/UO 0842
(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCIÓN DE
ALIMENTOS DEL PERSONAL DE PROFESIONALES JERO
3RA BRIGADA DE CABALLERÍA**

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 www.seace.gob.pe.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*



1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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



1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.

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



2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el valor estimado del ítem corresponda al parámetro establecido en el párrafo anterior.

Importante

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

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



3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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



Advertencia

Los funcionarios de las Entidades no deben aceptar garantías emitidas bajo condiciones distintas a las establecidas en el presente numeral, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías,

Advertencia

debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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



Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO PERUANO – 3ª BRIGADA DE CABALLERÍA
 RUC N° : 20131369124
 Domicilio legal : AV. GRAU N° 70 – TACNA
 Teléfono: : 052 – 243155
 Correo electrónico: : oec.3bctacna@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso tiene la finalidad de mantener abastecida a la entidad; con víveres secos, víveres frescos y productos diversos, a fin de poder brindar una alimentación adecuada al personal de profesionales, que pertenece a las diferentes unidades y dependencias de la Guarnición de Tacna, por un período de ocho (08) meses, luego de suscrito el contrato, según las especificaciones técnicas:

ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS			
Nº	VIVERES	U/M	CANTIDAD TOTAL
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LTS	450,00
2	ALBERJA VERDE PARTIDA	KG	250,00
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	1.931,82
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	1.047,09
5	FIDEOS LARCOS	KG	223,00
6	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	124,40
7	HARINA DE TRIGO(ESPECIAL PARA PANIFICACION	KG	2.500,00
8	HOJUELA DE AVENA	KG	285,27
9	LECHE EVAPORADA	KG	1.100,00
10	LENTEJA MARRON	KG	300,00
11	LEVADURA GRANULADA SECA	KG	48,00
12	MANTECA VEGETAL	KG	160,00
13	PALLARES	KG	222,94
14	SAL YODADA PARA COCINA	KG	200,00
15	SEMOLA DE TRIGO	KG	80,00
16	TE A GRANEL	KG	16,00
17	TRIGO ENTERO	KG	90,00
18	APIO	KG	164,67



19	ARVERJAS VERDES	KG	180,00
20	BETERRAGA	KG	253,85
21	CAMOTE	KG	929,77
22	CEBOLLA ROJA	KG	300,00
23	CHOCLO SERRANO	KG	220,00
24	COL CRESPA	KG	278,26
25	LIMON	KG	280,00
26	PAPA CANCHAN	KG	2.165,00
27	TOMATE	KG	320,00
28	ZANAHORIA	KG	184,57
29	ZAPALLO MACRE	KG	292,57
30	MANZANA DELICIA	KG	683,20
31	MELON	KG	414,75
32	NARANJA VALENCIA	KG	700,00
33	PLATANO DE SEDA	KG	700,00
34	SANDIA	KG	700,00
35	ACEITUNA NEGRA	KG	45,33
36	MARGARINA	KG	190.24
37	AJI PANCA SECO	KG	20,00
38	ALBAHACA	KG	9,00
39	CANELA ENTERA	KG	6,00
40	COMINO MOLIDO	KG	5,19
41	CULANTRO	KG	3,60
42	CEBOLLA CHINA	KG	4,97
43	ESPINACA	KG	8,00
44	ESCENCIA DE VAINILLA	KG	10,00
45	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	12,21
46	GELATINA	KG	220,00
47	HABAS VERDES	KG	20,00
48	HONGOS Y LAUREL	KG	6,00
49	HIERBA LUISA	KG	8,00
50	MANZANILLA	KG	5,06
51	OREGANO SECO ENTERO	KG	14,00
52	PALILLO MOLIDO	KG	7,04
53	PASAS SECAS NEGRAS	KG	5,33
54	PIMIENTA MOLIDA	KG	2,50
55	SILLAO	KG	9,00



56	VINAGRE	KG	10,00
ITEM 2 - PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS			
1	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADA	KG	1110,00
2	CARNE DE RES	KG	443,44
3	CARNE DE CERDO	KG	227,17
4	PESCADO ENTERO JUREL EVISCERADO REFRIGERADO	KG	1255,00
5	HUEVOS	KG	1.000,00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 3ª Brigada de Caballería N° 408 - 2024 III DE/3ª BC/X3-11.a.2 del 06 Septiembre del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La contratación será financiada con cargo a la Fuente de Financiamiento de Recursos Ordinarios de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, correspondiente al AF 2025.

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de Suma alzada por relación de Item, 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

Conforme al estudio de mercado se ha determinado que el requerimiento puede ser cubierto por un solo proveedor.

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 serán suministrado desde el mes de Enero a Agosto 2025, cuya entrega de los bienes, se realizará previa emisión de la Orden de Compra conforme las EETT.

El cronograma está planificado según las necesidades estimadas por el área usuaria, y se ejecutara de acuerdo con la cobertura que disponga el SINTE de manera mensual, pudiendo estar sujeto a variaciones de índole presupuestal, por lo que se han establecido porcentajes aproximados de los internamientos, que pueden variar en función a lo mencionado anteriormente, siendo el cronograma de internamiento el siguiente:



ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS	VIVERES SECOS	1 a 4 veces por mes (de acuerdo con la necesidad de la unidad usuaria)
	VIVERES FRESCOS FRUTAS	2 a 3 veces por semana (de acuerdo con la necesidad de la unidad usuaria)
ITEM 2 - PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	4 a 5 veces por semana (de acuerdo con la necesidad de la unidad usuaria)

CRONOGRAMA DE ENTREGA

El suministro de los bienes a adquirir se realizará de acuerdo a las necesidades de la Entidad, según cuadro siguiente:

N°	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	PORCENTAJES APROXIMADOS DE ENTREGA DEL SUMINISTRO (08 MESES)								TOTAL
		1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	
ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS	VIVERES SECOS	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	100%
	VIVERES FRESCOS FRUTAS	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	100%
ITEM 2 - PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	100%

1.1. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/.10.00 (Diez con 00/100 Soles) en la Sección Tesorería de la Entidad y luego recibir el ejemplar de las Bases en la Oficina Encargada de las Contrataciones de la 3ª Brigada de Caballería.

1.2. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- DL 1444 Que modifica la Ley de Contrataciones del Estado.
- DS 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley 30225
- DS 162-2021-EF, que modifica el reglamento de la Ley 30225
- Directivas N° 006-2019-OSCE/CD Normas y documentos del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, 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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de oferta computada desde la fecha de emisión.

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**) Detalle de las características técnicas, señalando la marca de ser el caso, procedencia (lugar de origen), tiempo de almacenamiento del producto, así como la cantidad, calidad y presentación del producto, detallando las características técnicas propias de cada ítem o de cada uno de los artículos que componen un determinado ítem, de conformidad a las Especificaciones Técnicas establecidas en las Bases por cuanto

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>



en muchos casos éstas indican rangos en la cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, razón por la cual deberán precisar dicha información por cada ítem, debiéndose presentar al total de bienes que conforman cada uno de los ítems, caso contrario será descalificado.

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**³
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES y el detalle de precios unitarios, Adjuntar obligatoriamente el **(Anexo N° 6)**

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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



2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁴.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 10)**.
- c) Certificado de inscripción en el registro de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE, de ser el caso. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.
- d) Declaración Jurada por el Plazo de recambio del producto. Los postores deberán comprometerse al recambio del producto de existir alguna observación según lo indicado en el requerimiento del área usuaria. El plazo máximo de recambio es de dos (02) días.
- e) Declaración Jurada por Garantía comercial del postor y/o fabricante. Los postores deberán comprometerse a subsanar o reponer sin costo alguno cualquier deficiencia posterior a su recepción y conformidad, según lo indicado en el requerimiento del área usuaria.

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.

⁴ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

Importante para la Entidad

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Advertencia

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



2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*



2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina Encargada de las Contrataciones del CG 3ª Brigada de Caballería, sito en la Av. Grau N° 70 - Tacna.

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual en soles mediante abono a la Cuenta Interbancaria del Contratista, en la entidad bancaria que corresponda, luego de la recepción formal y conformidad del área usuaria o del Comité de Recepción que se designe. Para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de su recepción. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de recepción (SISCOBAN) emitida por el comité.
- Informe del comité de recepción emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de compra
- Copia del contrato suscrito (solo para el primer pago).

La documentación deberá presentarse en mesa de partes de la Sección Abastecimiento de la 3ª Brigada de Caballería, sito en la Av. Grau N° 70, Provincia y Departamento de Tacna.



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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE PROFESIONALES DE LA GUARNICION DE TACNA CORRESPONDIENTE AL AF- 2025

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Contratación del suministro de alimentos para el personal de profesionales de la guarnición de Tacna correspondiente al AF- 2025

2. FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso tiene la finalidad de mantener abastecida a la entidad; con víveres secos, víveres frescos y productos diversos, a fin de poder brindar una alimentación adecuada al personal de profesionales, que pertenece a las diferentes unidades y dependencias de la Guarnición de Tacna

3. ANTECEDENTES

La entidad para el cumplimiento de sus roles y misiones asignadas según la constitución, leyes y normas vigentes, etc. cuenta con personal de profesionales, los cuales para su alimentación han recibido la asignación de raciones diarias de alimentos, para ello el Escuadron de Intendencia, tiene a cargo el Almacén de Clase I (alimentos), que abastece de alimentos a las diferentes unidades de la Guarnición de Tacna, para la preparación del rancho del personal de profesionales, teniendo un efectivo autorizado de raciones por día. En ese contexto se debe proceder a la adquisición de alimentos (vía suministro); procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación, de manera que se efectúe de forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal de profesionales al amparo de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y demás normativa vigente.

3.1 BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 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"
- Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas"
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el "Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos"
- Decreto Legislativo N° 1290, "Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas"



- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, "Aprueban Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios"
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.
- Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria.
- Resolución Directoral N° 0058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA "Aprueban Guías de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias" }
- Normas Técnicas Peruanas
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Contratación del suministro de alimentos para el personal de profesionales de la guarnición de Tacna.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 DESCRIPCION Y CANTIDAD DE LOS BIENES

ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS			
N°	VIVERES	U/M	CANTIDAD TOTAL
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LTS	450,00
2	ALBERJA VERDE PARTIDA	KG	250,00
3	ARROZ PILADO SUPERIOR	KG	1.931,82
4	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	1.047,09
5	FIDEOS LARCOS	KG	223,00
6	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR	KG	124,40
7	HARINA DE TRIGO(ESPECIAL PARA PANIFICACION	KG	2.500,00
8	HOJUELA DE AVENA	KG	285,27
9	LECHE EVAPORADA	KG	1.100,00
10	LENTEJA MARRON	KG	300,00
11	LEVADURA GRANULADA SECA	KG	48,00
12	MANTECA VEGETAL	KG	160,00
13	PALLARES	KG	222,94
14	SAL YODADA PARA COCINA	KG	200,00
15	SEMOLA DE TRIGO	KG	80,00
16	TE A GRANEL	KG	16,00
17	TRIGO ENTERO	KG	90,00
18	APIO	KG	164,67
19	ARVERJAS VERDES	KG	180,00
20	BETERRAGA	KG	253,85
21	CAMOTE	KG	929,77



22	CEBOLLA ROJA	KG	300,00
23	CHOCLO SERRANO	KG	220,00
24	COL CRESPA	KG	278,26
25	LIMON	KG	280,00
26	PAPA CANCHAN	KG	2.165,00
27	TOMATE	KG	320,00
28	ZANAHORIA	KG	184,57
29	ZAPALLO MACRE	KG	292,57
30	MANZANA DELICIA	KG	683,20
31	MELON	KG	414,75
32	NARANJA VALENCIA	KG	700,00
33	PLATANO DE SEDA	KG	700,00
34	SANDIA	KG	700,00
35	ACEITUNA NEGRA	KG	45,33
36	MARGARINA	KG	190.24
37	AJI PANCA SECO	KG	20,00
38	ALBAHACA	KG	9,00
39	CANELA ENTERA	KG	6,00
40	COMINO MOLIDO	KG	5,19
41	CULANTRO	KG	3,60
42	CEBOLLA CHINA	KG	4,97
43	ESPINACA	KG	8,00
44	ESCENCIA DE VAINILLA	KG	10,00
45	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	12,21
46	GELATINA	KG	220,00
47	HABAS VERDES	KG	20,00
48	HONGOS Y LAUREL	KG	6,00
49	HIERBA LUISA	KG	8,00
50	MANZANILLA	KG	5,06
51	OREGANO SECO ENTERO	KG	14,00
52	PALILLO MOLIDO	KG	7,04
53	PASAS SECAS NEGRAS	KG	5,33
54	PIMIENTA MOLIDA	KG	2,50
55	SILAO	KG	9,00
56	VINAGRE	KG	10,00
ITEM 2 - PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS			
1	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADA	KG	1110,00
2	CARNE DE RES	KG	443,44

3	CARNE DE CERDO	KG	227,17
4	PESCADO ENTERO JUREL EVisCERADO REFRIGERADO	KG	1255,00
5	HUEVOS	KG	1.000,00

5.1.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS GENERALES

Se precisa que todos los bienes requeridos mediante el presente procedimiento de selección, deberán cumplir de manera obligatoria con las normas señaladas en la Base Legal del numeral 3.1 precedente, así mismo los participantes deben cumplir según corresponda con toda la documentación referente al Registro Sanitario expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por DIGESA, Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios D.S. N° 004-2011-AG, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA.

Los alimentos que se internen a nuestra Entidad no deberán tener agentes contaminantes que puedan resultar nocivos para la salud.

El proveedor que se presente al procedimiento de selección y que resulte adjudicado con la buena pro, procediendo a suscribir el Contrato correspondiente, asume la obligación de brindar a nuestra Entidad, la información del producto (cuando se requiera), lo que incluirá la información sobre las advertencias y/o riesgos que debe considerar nuestra Entidad respecto de estos.

El proveedor, deberá garantizar que su personal que interne el producto a nuestra Entidad se encuentre debidamente uniformado, en total higiene y cuente con capacitación continua y permanente en higiene de alimentos basada en Buenas Prácticas de Manipulación, a efectos de garantizar que los productos alimenticios que sean internados a nuestra Entidad guarden la inocuidad, salubridad e higiene.

El proveedor que presente su oferta a nuestra Entidad para determinado ítem o ítems, deberá ofertar la totalidad de sub-ítems que conforman el mismo.

Nota Importante:

Cualquier alimento que al momento que se interne o durante el periodo de garantía, evidencie falta de inocuidad y, por el contrario, evidencia riesgo contra la salud pública; será remitido a los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo, a efectos de detectar si los mismos efectivamente no cumplen con las disposiciones de inocuidad señaladas en la Base Legal del presente requerimiento. De ser ese el caso, se procederá a informar de inmediato al SENASA o DIGESA para que se adopten las acciones correspondientes.



5.1.2 ESPECIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS DIVERSOS

1. LECHE EVAPORADA

DESCRIPCIÓN:

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

Presentación: Lata de 400 a 410 gramos

Características del empaque: primario material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento, secundario caja de carton que contiene 24 latas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

Proteínas (sng) : mín. 34,0 %

Materia grasas : mín. 7,50 %

Sólidos totales : mín. 25,00 %

Color : de blanco a crema característico

Sabor : agradable, ligeramente dulce

VIDA ÚTIL : MÍNIMO 09 MESES

El rotulado del envase de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014).

Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

Estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente.

Ref. Ntp 202.002 2007 / ad 1:2010, ds 007 2017 ag.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS:

Para que el producto sea aceptado, debe ser estéril comercialmente, de acuerdo a lo establecido en el numeral 6.4 de la Norma Técnica Peruana N° 202.002.2019

ADITIVOS ALIMENTARIOS:

Solo se pueden usar los aditivos alimentarios contemplados en el numeral 7 de la Norma Técnica Peruana 202.002.2019.

CONTAMINANTES:

Los productos deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes, contemplados para el producto en la Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995)



2. SÉMOLA DE TRIGO

DESCRIPCIÓN

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

- Presentación: sacos de tocuyo o papel resistente en doble o triple hoja de 25 kg. que permita la buena conservación del producto.
- Características físico-químicas:
 - Humedad: Máx. 15,0 %
 - Cenizas Máx. 1.0 %
- Características del envase:
 - Material de tela tejida (tocuyo) o papel resistente en doble o triple hoja resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. el rotulado obligatoriamente de acuerdo a la ntp 209.038:2009 (revisado 2014) deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.
 - Presentar registro sanitario vigente
 - Ref. NTP 205.032.2015

3. TÉ

DESCRIPCIÓN

Es el producto que comprende las hojas y brotes que constan de yema, hojas, tallos que los conectan y pelos, porciones todas juntas o separadas más o menos tiernas de la planta especie *camelia sinensis* (linnaeus o kuntze) o *thea sinensis*, que han sido sometidas a procesos para asegurar su conservación prolongada y satisfacer los diferentes gustos de los consumidores. También serán considerados como té, los extractos solubles en agua, íntegros o descafeinados, de las mismas porciones de la planta mencionada.

Clasificación: Té negro seco

Tipo: te puro: sin contaminaciones, adulteraciones, ni aditivos, ni sustracciones de sus componentes químicos naturales con excepción del agua y de productos volátiles que se pueden perder durante el secado durante el procesado.

Cenizas totales a 500 °c, 6 % máximo.

Requisitos químicos para el te: humedad por arrastre con tolueno, 7 % máximo.

Vida útil: mínimo 6 meses.

Presentación: bolsa x 5 kilos

Empaque: bolsa de polietileno de alta densidad que protege al producto de agentes extraños, humedad y contaminación.

Rotulado: de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014)

Seguridad: autorización sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por SENASA.



4. TRIGO ENTERO

DESCRIPCIÓN:

Elaborado a partir de granos secos, limpios y clasificados del genero de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado.

Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de álcali procedentes del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.

La alcalinidad del trigo después de su elaboración, deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.

No se podrá ofertar ni se aceptará granos de trigo descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.

Vida útil: Ocho (08) o doce (12) meses.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO SENSORIALES:

Aspecto: granos sueltos, sin grumos, exentos de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.

Color: perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.

Olor: característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.

Se precisa que no se admitirá producto que tenga olor a rancio, ácido y en general olor diferente al

característico de un producto sano y normal.

Requisitos físico químicos

Requisitos	Valores	Máximos	Métodos de ensayo
Humedad		14,50	NTP 205.002
Cenizas		1,50	NTP 205.004
Granos partidos	15,00		NTP 205.029
Alcalinidad		0,10	NTP 205.070

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Los granos de trigo deberán ser inocuos y cumplir con lo establecido en la siguiente tabla:

Agente microbiano	nC	Límite por g	Método de ensayo
	m	M	
Mohos (ufc/g)	52	104	ISO 21527-2

Dónde:

n = número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote.

c = número máximo permitido de unidades de muestras rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que pueden contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestreo mayor a "c" se rechaza el lote

m = Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables.

M = los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

Presentación:

Sacos de polipropileno tejido de primer uso de 25 - 50 kg.

Deberá contener los granos sueltos, sin grumos.



ROTULADO:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto, nombre del productor, procedencia, año de cosecha, la presentación, clasificación, peso neto, peso bruto, número de lote, número de Registro Sanitario o Certificado de Procesamiento Primario

5. LEVADURA SECA

DESCRIPCIÓN: Levadura en seca instantánea, para panificación, deberá presentarse en polvo granuloso libre de materias extrañas, manchas y hongos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exenta de rancidez y gases, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

Características físico-químicos:

Color: uniforme.

Olor: característico (no tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable)

Humedad en g/100g Máximo 10,0

Materia seca, en g/100 g Mínimo 90,0

Cenizas en base seca, en g/100g Máximo 5,0

pH solución al 10% Mínimo 3,5

Porcentaje de células vivas Mínimo 65,0

Vida útil: Mínimo 12 meses

PRESENTACIÓN:

El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger al producto de contaminación externa.



- Paquete de 500 gramos.
- Características físico-químicas:
- Humedad: 10 % máximo
- Cenizas: 5% máximo
- Acidez (ml sol. 1 n na oh/100 g.): 20% máximo

Características del empaque:

Material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegura la conservación del producto durante su almacenamiento. El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009 (revisado 2014), la fecha de vencimiento de producto y nombre de productor o fabricante, dirección del productor o fabricante, ingredientes y forma de almacenamiento.

Seguridad: presentar que no requiere r.s. Ref. Ntp 209.180:1981.

ROTULADO:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto, nombre del productor, marca, procedencia, peso neto, peso bruto, número de lote, fecha de producción y vencimiento; además deberá incluir las condiciones de almacenamiento y conservación, de conformidad con lo establecido en el numeral 9.1.2 de la Norma Técnica Peruana N° 106.007.2018

6. MANTECA VEGETAL

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

- Presentación: cajas por 10 kg.
- Características físico-químicas:
- Acidez: máx. 0.35% (exp. Como ac. Oleico)
- Pto. Fusión: 47 °c máximo
- Humedad: máx. 0,2 %
- Rancidez: negativa (-)

PRESENTACIÓN:

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca y/o bolsa de polietileno que lo proteja de Agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente

VIDA ÚTIL: MÍNIMO 12 MESES

ROTULADO: De Acuerdo A La NTP 209.038:2009 (Revisado 2014)

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto

7. ACEITUNA NEGRA DE MESA



Aceitunas de mesa negras enteras (a las que se les ha quitado el pedúnculo, conservan su forma original y no están deshuesadas) al natural, obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y la época de recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no solo en la piel sino también en la pulpa.

Deberán estar exentas de: sabores y olores anormales; de defectos que puedan afectar su consumo o adecuada conservación; exentas de materias extrañadas; sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal; calibradas, de la variedad o variedades indicadas en el rotulado del envase.

Las aceitunas deberán ser sanas y limpias.

Acidez mínima expresada en ácido láctico, de 0,6% y una máxima de 2%

Características Físico:

Olor: Característico

Sabor: Característico, ligeramente salado

Presentación:

Envase hermético. Material de plástico resistente que proteja al producto de factores externos, con seguridad en la tapa para una suficiente resistencia al transporte, lo que asegura además la conservación del producto durante su almacenamiento.

Bidón de plástico de 50 Kg

Rotulado:

El rotulado del envase permitido será con papel o sellos impresos con tinta o pegamento no tóxico, que indique el nombre del producto, tamaño o calibre, variedad, presentación, marca de ser el caso, nombre del productor, procedencia (lugar de origen), identificación del lote, peso bruto y peso neto o escurrido, fecha de producción y fecha de vencimiento

Transporte:

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



Exigencias para la presentación de ofertas:

Copia del Registro Sanitario, el cual deberá especificar detalle de presentación del producto.

8. VINAGRE

Producto Peruano

Presentación: Botellas de 1 litro herméticamente cerradas y con precinto de seguridad

Tipo : Tinto Calidad : libre de materia extrañas

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses

9. MARGARINA

DESCRIPCIÓN: Producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, 100% vegetal, enriquecido con vitaminas a y d., con sal.

Presentación: envase primario bolsa de polietileno por 500 g., secundario cajas de cartón de 10 kgs cloruro de sodio (NACL): mínimo 0.25% del peso del producto final

contener un mínimo de 80% de grasas, sobre el peso del producto terminado.

acidez libre menor de 0.35% expresada como ácido oleico.

Características organolépticas:

Olor y sabor característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

Características del empaque:

Primario bolsa de polietileno, secundario caja de cartón (doble) resistente al manipuleo y Apilamiento, estando el producto protegido de agentes contaminantes externos como el Oxígeno y la humedad, asimismo el empaque está cerrado y sellado a fin de asegurar la Conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración, El rotulado del empaque de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente

Rotulado:

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: marca, nombre o razón social y dirección del fabricante, peso neto, código o clave de lote, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario

10. CEBOLLA ROJA

Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionados. Tamaño grande y uniforme, Limpio, fresco, entero y sano, Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, Sin indicios de putrefacción, maltrato ó descomposición. El envasado es en malla, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.

11. ZANAHORIA

Producto de primera calidad. Raíz gruesa y alargada, de apariencia cónica, de tamaño entre 15 a 17 cm, de peso aproximado entre 100 y 250 gramos. Cáscara de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. De textura dura y sólida, con sabor ligeramente dulce. El producto debe ser fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sano, firme, sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima.

En óptimo estado de madurez, apto para el consumo humano libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, sanos,



frescos, limpios, bien cubiertos y formados, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, con grado de madurez tal que siendo apto para el consumo

12. BETERRAGA

De primera calidad y debidamente seleccionado. De tamaño. Color rojo sin hojas, y sin tallos. Sin piojos ni picadas de insectos. Con grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas)

13. APIO

Calidad de primera y seleccionada. Las hojas tienen de 30 a 40 cm. de tamaño. Aprox. Color verde fresco, limpio y sano, sin magulladuras. Sin piojos ni picadas de insectos. Siendo su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tiene residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), El envasado en jvas de polietileno, para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo

14. TOMATE

Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Debe internarse en cajas, canastas o cajas de madera, para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por tomates frescos de la misma variedad, grado, color y tamaño.

15. GLUTAMATO MONOSÓDICO

Producto Peruano

Presentación : Sobres herméticamente cerrados

Tipo : Nacional, granulado

Calidad: De 1ra gránulos blancos, libre de impurezas.

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 03 meses

16. CANELA ENTERA

Producto Peruano

Presentación : Envasados en bolsa de papel

Tipo : A granel , corteza entera

Calidad : De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo cilíndrico

17. PIMIENTA MOLIDA

Producto Peruano

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno, herméticamente cerrado

Tipo : Molida

Calidad : De 1ra color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños

18. COMINO MOLIDO GRANEL

Producto Peruano

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno, herméticamente cerrado

Tipo : Molida

Calidad : De 1ra color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños



19. SILLAO

Producto Peruano

Presentación : Botellas de 01 litro herméticamente cerradas

Tipo : Sillao de soya con sal y melaza

Calidad : De 1ra olor, color y sabor característico

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses

20. HUEVOS

Descripción:

Huevos frescos de gallina para consumo humano. Los huevos deberán estar en buen estado, con cáscara íntegra, limpia y libre de fisuras o residuos. No deberán tener manchas ni presentar olores extraños. La yema y clara deberán estar en condiciones óptimas sin signos de descomposición o deshidratación.

Características físico-químicas:

- Peso: mínimo 55 gramos por unidad.
- Cáscara: color uniforme (blanco o marrón), limpia y sin fisuras.
- Olor: característico, sin olores extraños.
- Contenido: la yema y la clara deberán mantener su estructura y frescura, sin signos de alteraciones visibles.

Presentación:

- Los huevos deberán ser entregados en bandejas o cartones de protección con divisiones, asegurando que no sufran daños durante el transporte.
- El empaque debe tener capacidad para 12, 18 o 30 unidades, dependiendo del requerimiento.
- El material del empaque debe ser resistente y proteger los huevos de la contaminación externa y golpes.

Rotulado:

- Nombre del producto: Huevos de Gallina.
- Nombre del productor o proveedor.
- Número de lote.
- Fecha de producción y vencimiento.
- Peso neto o cantidad de unidades.
- Instrucciones de almacenamiento (lugar fresco y seco).

21. PASAS

Producto Peruano

Presentación : Bolsas de papel

Tipo : Deshidratado, sin pepas

Calidad : De 1ra características organolépticas, tamaño grande, libre de impurezas y cuerpos extraños

22. GELATINA A GRANEL

Presentación: Envasado en bolsa de 5 Kg

Tipo: a granel en polvo, de distintos sabores

Calidad: De 1ra olor aromático a cada sabor

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

Requisitos: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses



23. VAINILLA

Presentación: Botellas por 1 litro

Tipo: liquido oleoso

Calidad: De 1ra olor aromático característico avainillado dulce, esencia liquida color café

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

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses

24. OREGANO

Producto Peruano

Presentación: Envasados en bolsa de papel

Tipo: A granel seco

Calidad: Seleccionado, hojas grandes, olor y sabor característico, libre de impurezas y cuerpos extraños

Requisitos: Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario, debe contar con la operación de envasado

25. PALILLO

Producto Peruano

Presentación: Envasado en bolsas de polietileno, herméticamente cerrados

Características del envase: bolsa de polietileno por 1 kilo, que protege al producto de contaminaciones y agentes extraños

Tipo: Molido; Calidad: De 1ra color y olor sui generis

26. HONGOS Y LAUREL

Producto Peruano

Presentación: Envasados en bolsa de papel

Tipo: Deshidratado a granel (Hongos)

Tipo: A granel hoja entera seca (Laurel)

Calidad: De 1ra tamaño uniforme, grande, limpios, sanos, libre de impurezas y cuerpos extraños

27. AJI PANCA

Producto Peruano

Presentación: A granel en bolsa de polietileno

Tipo: Seco, grande sin pepa

Calidad: De 1ra con aspecto arrugado y brillante, unidades grandes libre de picaduras

Requisitos: Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario, debe contar con la operación envasado.

28. CULANTRO

Hojas troceadas, de color verde oscuro, de olor fuerte, exento de olores atípicos, exento de podredumbre o deterioro

Debidamente acondicionado para su transporte y evite el contacto con el suelo, grado de madurez que evite el deterioro en la manipulación del producto



29. ALBAHACA

Hojas anchas, color verde fresco, con un tono mucho más vivo en la parte superior, de follaje aromático

Debidamente acondicionado para su transporte y evite el contacto con el suelo, grado de madurez que evite el deterioro en la manipulación del producto

30. HABAS VERDES

Vaina de color verde oscuro de 10 a 15cm de largo y anchura mínima de 2cm, la parte interna cubierta por tejido esponjoso, de aspecto a fieltro, blanco que protege las semillas, con cantidad aproximada de 3 a 5 semillas

Debidamente acondicionado para su transporte y evite el contacto con el suelo, grado de madurez que evite el deterioro en la manipulación del producto

31. HIERBA LUISA

Planta aromática de hoja delgada verde con olor característico aproximadamente de 60 cm., aproximadamente.

Debidamente acondicionado para su transporte y evite el contacto con el suelo, grado de madurez que evite el deterioro en la manipulación del producto

32. MANZANILLA

Planta aromática de tallo débiles de pétalos blanca con centro amarillo de olor característico

Debidamente acondicionado para su transporte y evite el contacto con el suelo, grado de madurez que evite el deterioro en la manipulación del producto.

33. ESPINACA

Planta de hoja verde oscuro y comestible de tamaño de más de 15cm y tallo de 10 cm aproximado

Debidamente acondicionado para su transporte y evite el contacto con el suelo, grado de madurez que evite el deterioro en la manipulación del producto

34. CEBOLLA CHINA

De vulva blanca con hojas alargadas color verde de tamaño de más de 20 cm.

Debidamente acondicionado para su transporte y evite el contacto con el suelo, grado de madurez que evite el deterioro en la manipulación del producto

35. ACEITE VEGETAL

Descripción: Aceite comestible refinado, de origen vegetal, apto para el consumo humano. Características físico-químicas:

Acidez máxima: 0.15%

Índice de yodo: 120-141g/100g

Humedad máxima: 0.1% Presentación: Envase plástico de 1 litro, hermético y resistente. Rotulado: Nombre del producto, marca, peso neto, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.



36. ARVERJA VERDE PARTIDA

Descripción: Grano seco de arveja partida, exento de impurezas y materia extraña. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 14% Presentación: Saco de 25 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento, lote, condiciones de almacenamiento.

37. ARROZ PILADO SUPERIOR

Descripción: Arroz blanco de grano largo, limpio y libre de impurezas. Características físico-químicas:

Humedad: 13% máximo Presentación: Bolsa de 50 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento, lote.

38. AZUCAR RUBIA DOMESTICA

Descripción: Azúcar de caña rubia, granulada y libre de impurezas. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 0.10% Presentación: Bolsa de 25 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso, fecha de vencimiento.

39. FIDEOS LARGOS

Descripción: Pasta de trigo duro en forma de fideos largos, apta para el consumo. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 12% Presentación: Paquete de 1 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento, lote.

40. FRIJOL CANARIO

Descripción: Frijol canario de grano entero, libre de impurezas. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 13% Presentación: Saco de 50 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

41. HARINA DE TRIGO

Descripción: Harina de trigo fina, apta para la panificación. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 14% Presentación: Saco de 50 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento, lote.

42. HOJUELA DE AVENA

Descripción: Avena en hojuelas, apta para consumo humano. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 12% Presentación: Bolsa de 25 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

43. LENTEJA MARRON

Descripción: Grano entero de lenteja marrón, libre de impurezas. Características físico-químicas:



Humedad máxima: 14% Presentación: Saco de 50 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

44. PALLARES

Descripción: Grano seco de pallar, libre de impurezas. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 14% Presentación: Saco de 50 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

45. SAL YODADA DE COCINA

Descripción: Sal fina yodada, apta para consumo humano. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 1% Presentación: Bolsa de 25 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

46. ARVERJAS VERDES

Descripción: Grano entero de arveja verde, libre de impurezas. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 14% Presentación: Saco de 50 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

47. CAMOTE

Descripción: Raíz comestible de camote fresco, de categoría primera. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 85% Presentación: Bolsa de 25 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

48. CHOCLO SERRANO

Descripción: Mazorca de choclo serrano fresco, de categoría segunda. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 80% Presentación: Bolsa de 25 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

59. COL CRESPA

Descripción: Hortaliza fresca de col crespa, libre de impurezas. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 90% Presentación: Bolsa de 25 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

50. LIMON

Descripción: Fruta fresca de limón, categoría II. Características físico-químicas:

Acidez máxima: 7% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

51. PAPA CANCHAN.

Descripción: Papa de variedad Canchan, de categoría segunda. Características físico-químicas:



Humedad máxima: 75% Presentación: Bolsa de 50 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

52. ZAPALLO MACRE

Descripción: Zapallo macre fresco, categoría segunda. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 85% Presentación: Bolsa de 50 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

53. MANZANA DELICIA

Descripción: Fruta fresca de manzana Delicia, categoría II. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 80% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

54. MELON

Descripción: Fruta fresca de melón, categoría segunda. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 90% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

55. NARANJA VALENCIA

Descripción: Naranja de la variedad Valencia, categoría I. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 85% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

56. PLATANO DE SEDA

Descripción: Fruta fresca de plátano de seda, categoría II. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 85% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

57. SANDIA

Descripción: Fruta fresca de sandía, categoría primera. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 90% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

58. POLLO ENTERO SIN MENUENCIA

Descripción: Pollo entero, sin menudencia, refrigerado. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 65% Presentación: Bolsa de 5 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

59. CARNE DE RES

Descripción: Cuarto posterior compensado, carne de res refrigerada. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 70% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.



60. CARNE DE CERDO

Descripción: Carcasa de lechón, carne de cerdo congelada. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 75% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

61. PESCADO ENTERO JUREL EVISCERADO

Descripción: Jurel entero, eviscerado, refrigerado. Características físico-químicas:

Humedad máxima: 65% Presentación: Caja de 20 kg. Rotulado: Nombre del producto, peso neto, fecha de vencimiento.

5.1.3 TRANSPORTE

Para el transporte de los productos aplicable para todos los productos, se tiene que considerar que, nuestra entidad además de requerir que los productos sean elaborados o procesados en establecimientos que se encuentren debidamente autorizados y cumplan con las condiciones de salubridad; requiere que **el producto sea transportado a nuestra Entidad en vehículos adecuados e inocuos**, conforme a lo indicado en las Especificaciones Técnicas; pues en virtud a lo dispuesto en el artículo 76° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, el proveedor deberá acreditar mediante declaración jurada, que dispone de los vehículos exclusivos que **deberán ser sometidos a limpieza y desinfección así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto, estos deberán internar los productos en la frecuencia que se ha especificado, aplicando en cada internamiento esta secuencia y/o protocolo de salubridad**; por lo que el postor deberá adjuntar a su oferta una declaración jurada a través de la cual garantice el transporte en las condiciones señaladas.

5.1.4 REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS SANITARIAS

Se requiere contratar productos alimenticios para consumo humano, según la relación de ítems que se detallaron.

Se precisa que todos los bienes requeridos mediante el presente procedimiento de selección, además de cumplir con las Especificaciones Técnicas, deberán cumplir de manera obligatoria con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos", el Decreto Supremo N° 004-2011-AG "Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", así como las demás legislaciones sanitarias que resulten aplicables, así mismo los participantes deben cumplir según corresponda con toda la documentación referente al Registro Sanitario expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por DIGESA, Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios D.S. N° 004-2011-AG, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA.

Asimismo, precisamos que los alimentos que se internen a nuestra Entidad no deberán tener agentes contaminantes; que puedan resultar nocivos para la salud.

El proveedor que se presente al procedimiento de selección y resulte adjudicado con la buena pro, procediendo a suscribir el Contrato correspondiente, asume la obligación de



brindar a nuestra Entidad, la información del producto (cuando se requiera), y sobre las advertencias y/o riesgos que debe considerar nuestra Entidad respecto de los referidos productos. Dichos riesgos y/o advertencias no deberán incumplir lo establecido en las Especificaciones Técnicas.

El proveedor, además deberá garantizar que su personal que interne el producto a nuestra Entidad se encuentre debidamente uniformado, en total higiene y cuente con las capacitaciones respectivas a la manipulación de alimentos, a efectos de garantizar que los productos alimenticios mantengan las condiciones de inocuidad y salubridad necesarias, ya que los mismos son destinados para el consumo de nuestro personal.

Nota Importante:

Cualquier alimento que al momento que se interne o durante el periodo de garantía, evidencie la falta de inocuidad y riesgo contra la salud pública, será remitido a los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo, a efectos de detectar si los mismos hubieran producido un riesgo potencial contra la salud de nuestro personal; ello con la finalidad de informar inmediatamente al SENASA o DIGESA para que se adopten las acciones correspondientes.

5.2 PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACION PRINCIPAL

5.2.1 GARANTIA COMERCIAL

Alcance de la garantía:

La empresa proveedora asegura que todos los productos alimenticios entregados bajo este contrato cumplirán con las más altas normas de calidad y frescura en el momento de la entrega. Todos los productos deberán estar en conformidad con las regulaciones de seguridad alimentaria y normas sanitarias aplicables. **El proveedor será responsable de cualquier problema de calidad, incluyendo, pero no limitado a, deterioro prematuro, contaminación, y desviaciones de las especificaciones nutricionales o de contenido declaradas.** En caso de recibir productos que no cumplan con estas garantías, **la entidad contratante podrá exigir la sustitución del producto afectado**, de acuerdo con las preferencias de la entidad, puesta de manifiesto en las bases o en las fichas técnicas respectivas.

Período de garantía:

La garantía para los productos alimenticios perecibles o frescos suministrados se extenderá por un periodo de 05 días calendarios y de 180 días calendarios para los productos alimenticios no perecibles o secos, en ambos casos a partir de la fecha de recepción de los bienes por parte de la entidad contratante. Pudiendo los postores mejorar dicha garantía comercial de acuerdo con lo especificado en las respectivas fichas técnicas.

Durante este periodo, **el proveedor se compromete a reemplazar cualquier producto que no cumpla con los estándares de calidad garantizados en un plazo no mayor de dos (02) días calendarios, después de habersele comunicado**, sin representar esto costo alguno adicional para la entidad. Este periodo de garantía asegura que la entidad tenga tiempo suficiente para inspeccionar y evaluar los productos alimenticios, garantizando su adecuación para el consumo y la distribución prevista.

El proveedor debe indicar un correo electrónico para que se le notifique las observaciones de la unidad usuaria referidas en el párrafo precedente, donde se le



indicara detalladamente estas, siendo responsable de tenerlo activo y dando el acuse recibo respetivo.

5.3 REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

Del proveedor:

El proveedor deberá contar con los requisitos exigibles acordes a la base legal precedente.

5.4 MEDIDAS DE CONTROL

Áreas que supervisan:

- Escuadrón de Intendencia N° 20 de la 3ra Brigada de Caballería
- Sección de Abastecimiento de la 3ra Brigada de Caballería
- OEC de la 3ra Brigada de Caballería

Áreas que coordinan con el proveedor:

- Escuadrón de Intendencia N° 20 de la 3ra Brigada de Caballería
- Sección de Logística de la 3ra Brigada de Caballería
- Sección de Abastecimiento de la 3ra Brigada de Caballería
- OEC de la 3ra Brigada de Caballería
- Sección de Tesorería de la 3ra Brigada de Caballería

Áreas que brindan la conformidad:

- Escuadrón de Intendencia N° 20 de la 3ra Brigada de Caballería



5.5 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

Lugar:

Los bienes inicialmente serán inspeccionados en su totalidad a efectos de control y verificación (calidad, cumplimiento de las EETT y de seguridad) en los almacenes de la Unidad Operativa 0842 (Almacén del Escuadrón de Intendencia N° 20 de la 3ra Brigada de Caballería), ubicado en Av. Saucini s/n, interior del Cuartel Gregorio Albarracín. Tacna – Tacna. Posteriormente el proveedor, realizará las respectivas distribuciones hacia las 02 unidades y pequeñas unidades de la 3ra Brigada de Caballería Tacna.

Para lo cual **el proveedor asumirá el costo integro de los fletes tanto de la inspeccion y posterior distribución a los que hubiese lugar. La entidad no pagará ningún costo adicional por esta inspeccion o posterior distribución descrita a los lugares de almacenamiento establecidos**, por lo que el postor deberá adjuntar a su oferta una declaración jurada a través de la cual se compromete a la inspeccion y distribución en las condiciones señaladas.

Por tanto, **es responsabilidad del postor participante considerar estos costos de distribución en la elaboración de su oferta y se indican a continuación:**

1. Cuartel Albarracin - TACNA / TACNA / TACNA (-18.008381042019643, -70.26168839455825)
2. Fuerte Iquique - TACNA / TACNA / PALCA (-17.778834280510825, -69.958354132428)
3. Cuartel Salaverry TACNA / TARATA / TARATA (-17.48055438632064, -70.03749243855214)

Plazo de la Ejecución Contractual:

Los bienes objeto del presente procedimiento de selección son requeridos para cubrir un periodo de abastecimiento aproximado de 8 meses, por lo tanto, la ejecución contractual es por el mismo periodo, computados conforme a la suscripción del documento que lo contiene y/o la recepción de la 1ra orden de compra, el plazo de entrega del suministro de bienes será a partir del mes de Enero AF-2025 aproximadamente.

Dado que el requerimiento de la entidad está supeditado a las altas, bajas, permisos, etc de efectivos, cuya información no puede conocerse con anticipación, por ser un hecho que está en constante fluctuación, no es posible a la entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido porcentajes aproximados de los internamientos, según el detalle siguiente:

N°	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES	PORCENTAJES APROXIMADOS DE ENTREGA DEL SUMINISTRO (08 MESES)								TOTAL
		1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	
ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS	VIVERES SECOS	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	100%
	VIVERES FRESCOS FRUTAS	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	100%
ITEM 2 - PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	100%



Si por razones de fuerza mayor, se presentara aumento en el número de efectivos de personal, la entidad queda facultada a adquirir los bienes convocados en el presente proceso de selección hasta las cantidades que permitan cubrir sus necesidades dentro del margen del 25% de prestación adicional establecida en el artículo 157° del DS N° 344-2018-EF y sus modificatoria, debido a que los fondos presupuestales son asignados mensualmente de acuerdo con el número de efectivos. Así mismo podrá disponerse la reducción de las prestaciones dentro de lo establecido en el mismo artículo.

**Plazo de Internamiento:**

El horario del internamiento de los bienes es de 0800 a 1000 ITEM 1 PRODUCTOS DIVERSOS, **no se aceptaran entregas fuera del horario establecido**, salvo se produzcan por motivos de fuerza mayor o situación fortuita no atribuibles al proveedor debidamente sustentados, en cuyo caso el proveedor deberá comunicarse con la unidad usuaria para las coordinaciones del plazo de entrega de los bienes a la brevedad que indique el área usuaria.

El proveedor debe indicar un correo electrónico para que se le notifique el PEDIDO (necesidad) de la unidad usuaria, donde se le indicara la frecuencia específica de internamiento, siendo responsable de tenerlo activo y dando el acuse recibo respectivo.

ITEM	ARTICULO	FRECUENCIA
ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS	VIVERES SECOS	1 a 4 veces por mes (de acuerdo con la necesidad de la unidad usuaria)
	VIVERES FRESCOS FRUTAS	2 a 3 veces por semana (de acuerdo con la necesidad de la unidad usuaria)
ITEM 2 - PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	4 a 5 veces por semana (de acuerdo con la necesidad de la unidad usuaria)

5.5 FORMA DE PAGO

El pago se realizará luego de ejecutada la prestación y otorgada la conformidad por el comité de recepción y verificación respectivo de la entidad, Se generará la Orden de Compra de acuerdo con la Buena Cuenta que sea asignada por el servicio de intendencia del Ejército mensualmente.

Depósito a través de CCI del proveedor, previo a lo mencionado en el párrafo precedente.

N°	FORMA DE PAGO								TOTAL
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	
ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	100%
ITEM 2 - PRODUCTOS ORIGEN ANIMAL, CARNICOS E HIDROBIOLOGICOS	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	12.50%	100%

5.6 ADELANTOS

La entidad no otorgara adelantos.

5.7 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, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.

En efecto, nuestra Entidad establece que el contratista incurrirá en "Otras penalidades", cuando se detecten los siguientes supuestos:



OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE LA PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
01	Por incumplimiento de las especificaciones indicadas en las fichas técnicas respectivas	50% UIT por cada producto observado	De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos por los cuales se estaría incumpliendo las especificaciones indicadas en las fichas técnicas respectivas. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
02	Por no realizar la reposición y/o canje de los productos observados por la unidad usuaria dentro del plazo máximo dos (02) días calendarios luego de habersele notificado por correo electrónico; el defecto, alteración, vicio oculto o vencimiento del producto.	50% UIT por cada día de atraso	De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos por los cuales no ha realizado la reposición y/o canje de los productos observados por la unidad usuaria. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.

03	Cuando el personal encargado de la entrega y/o manipulación de los bienes (alimentos) no se encuentre adoptando y/o cumpliendo con los estándares referentes a la manipulación y transporte de estos de manera evidente y demostrable.	10% de 1 UIT por cada evento	De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos por los cuales el personal encargado de la entrega y/o manipulación de los bienes (alimentos) no se encuentra adoptando y/o cumpliendo con los estándares referentes a la manipulación y transporte. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
04	Por internar alimentos que no son aptos o inocuos para el consumo humano.	3 UIT por cada tipo de bien	Según informe del área usuaria, que tenga como sustento el Informe o Certificación que acredite la falta de aptitud o inocuidad del alimento, emitido por Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo.
05	Por evidenciarse la falta de implementación o aplicación del Programa de limpieza y desinfección del vehículo en donde se transportan los productos a ser internados a la Entidad.	1 UIT por cada evento	Según informe del área usuaria, que tenga como sustento el Informe o Certificación que acredite la falta de aptitud o inocuidad del alimento, emitido por Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo.
06	Por evidenciarse que el proveedor no ha internado los bienes con la frecuencia indicada por la entidad o por hacerlo fuera del horario establecido por Entidad.	1 UIT por cada evento	De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos por los cuales se estaría incumpliendo este extremo. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
07	Por internar productos que no cuentan con registro sanitario vigente o no cuentan con registro sanitario	1 UIT por cada evento	De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos por los cuales interno productos con registro sanitario sin vigencia o sin dicho registro. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
08	Entrega de Productos con Fecha de Vencimiento Cercana	1% UIT del valor del lote por cada producto	Inspección al momento de la entrega y revisión de fechas. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
09	Falta de Documentación Sanitaria	1 UIT por cada evento	Verificación de la documentación entregada. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al



			proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
10	Entrega de Productos con Envases Dañados	0.5 UIT por cada producto	Inspección física durante la entrega. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
11	No Respetar las Condiciones de Transporte	1 UIT por cada evento	Verificación de condiciones de transporte. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
12	Falta de Identificación en el Rotulado de Productos	0.5 UIT por cada producto	Revisión del etiquetado durante la recepción. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
13	Alteración de las Características Organolépticas de los Productos	2% del valor del lote por cada producto	Evaluación sensorial y pruebas de calidad. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
14	Incumplimiento de la Presentación y Empaque Especificados	1 UIT por cada evento	Verificación del empaque al recibir los productos. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
15	Falta de Certificados de Calidad e Inocuidad Alimentaria	1 UIT por cada evento	Revisión de certificados al momento de la entrega. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin



			respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
16	Entrega Parcial de la Mercancía	0.5 UIT por cada entrega incompleta	Comparación de cantidad entregada vs orden de compra. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
17	Retraso en la Emisión de la Factura	0.5 UIT por cada día de retraso	Revisión de fecha de emisión de la factura. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
18	Entrega de Productos con Desviaciones Nutricionales	2% del valor del lote por cada producto	Análisis nutricional y comparación con especificaciones. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
19	Falta de Documentación en la Entrega de Bienes	0.5 UIT por cada evento	Verificación de documentos durante la recepción. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
20	No Cumplir con la Normativa de Conservación de Productos Perecibles	1 UIT por cada evento	Control de temperatura y condiciones de almacenamiento. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
21	Desviación en la Calidad Organoléptica	2% del valor del lote por cada producto	Evaluación sensorial y pruebas de calidad. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.



22	Falta de Coordinación Previa a la Entrega	0.5 UIT por cada evento	Revisión de registros de coordinación previa. De manera previa a la aplicación de la penalidad, el área usuaria formulara un informe y la entidad cursara al proveedor una notificación (física o por correo electrónico) para efectos de que sustente y acredite los motivos. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la entidad en el plazo máximo de (1) día calendario, luego de lo cual la entidad (con o sin respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación o no de la penalidad.
----	---	-------------------------	--

La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.

El área usuaria verificará el tope máximo de aplicación de la penalidad, y en caso de producido, informará y podrá recomendar la resolución del Contrato por incumplimiento, de conformidad a la normativa de contratación estatal.

Las penalidades podrán aplicarse incluso cuando ya se haya otorgado la conformidad respectiva, si con posterioridad a la referida conformidad se verifica o detecta un supuesto no penalizado o que haya surgido con posterioridad a la referida conformidad.

En caso de que una misma infracción configure más de un supuesto a penalizar, se aplicará la penalidad de mayor valor económico, según el resultado que arroje la fórmula de cálculo de los supuestos a penalizar. En ningún caso una misma infracción puede generar la aplicación de más de una penalidad.

Cabe señalar 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.

5.8 SUBCONTRATACION

La entidad en este procedimiento no permite la subcontratación y se señala que el proveedor es el único responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes en las condiciones especificadas en los párrafos precedentes, así mismo el proveedor es el único responsable de salvaguardar el bienestar y salud de sus trabajadores, operadores, conductores, estibadores, etc. Brindándoles el material y equipo de seguridad necesario y acorde a sus actividades vinculadas a la entidad.

Al amparo del artículo 147 del reglamento de la LCE, **el proveedor no puede subcontratar a terceros**, siendo el único responsable de los bienes ante la entidad.

5.9 CONFIDENCIALIDAD

La entidad posee una esencia vinculada al ámbito militar, por lo cual el proveedor deberá mantener la confidencialidad y en ningún momento divulgará a terceros sin autorización o consentimiento expreso de la entidad, documentos, fotos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la entidad en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución de este. Considerando que dicha información podría ser insumo para posteriores análisis y/o actividades que atenten contra la seguridad de las instalaciones militares, del personal militar o incluso de los planes militares vigentes.

5.9 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del proveedor es de UN (1) AÑO contabilizado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

5.10 CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad a lo establecido en el numeral 49.5 del artículo 49° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el número máximo de consorciados es de 02 integrantes.

El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50%.

El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia es de 70%.


O-400369100 - O(+)
MARITZA GANDHAYT GUTIERRE COAGUILA
MY INT
Cmdte del Esc Int del Reg Ser N° 20


O-401143000 - O+
YENNIFER ALISSON JIMENEZ VARGAS
STTE INT
Jefe Clase I del ECD INT N° 20



OTRAS CONDICIONES PARA CUMPLIR EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Para todos los ítems la garantía que ofrece el postor por defectos de fabricación y plazo de su validez, siendo el requerimiento técnico mínimo de la Entidad una vez suministrado en lo que respecta a la garantía comercial como mínimo cinco (05) días calendarios para los alimentos perecibles o frescos y de ciento ochenta (180) días calendario como mínimo para los alimentos no perecibles o secos.

CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

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

1. De conformidad a lo establecido en el numeral 49.5 del artículo 49° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el número máximo de consorciados es de 02 integrantes.
2. El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50%.
3. El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia es de 70%.

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL																			
	HABILITACIÓN																			
	Requisitos:																			
	<ul style="list-style-type: none"> - Vigencia de poder (vigente), para persona jurídica - DNI (vigente), para persona natural 																			
	Importante																			
	<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>																			
	Acreditación:																			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Copia de la vigencia de poder (vigente, para persona jurídica 2. Copia del DNI (vigente), para personas naturales 																			
	Requisitos:																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="292 1664 347 1693">NRO</th> <th data-bbox="485 1664 544 1693">BIEN</th> <th data-bbox="975 1664 1158 1693">ACREDITACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="679 1729 1070 1758">ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS</td> </tr> <tr> <td data-bbox="308 1794 339 1823">1.1</td> <td data-bbox="427 1783 603 1834">ALBERJA VERDE PARTIDA</td> <td data-bbox="663 1783 1465 1839"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="308 1859 339 1888">1.2</td> <td data-bbox="400 1848 630 1899">FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR</td> <td data-bbox="663 1848 1465 1904"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="308 1924 339 1953">1.3</td> <td data-bbox="411 1924 619 1953">LECHE EVAPORADA</td> <td data-bbox="663 1924 1465 1980"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="308 1993 339 2022">1.4</td> <td data-bbox="384 1982 646 2033">LEVADURA GRANULADA SECA</td> <td data-bbox="663 1982 1465 2038"></td> </tr> </tbody> </table>		NRO	BIEN	ACREDITACION	ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS			1.1	ALBERJA VERDE PARTIDA		1.2	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR		1.3	LECHE EVAPORADA		1.4	LEVADURA GRANULADA SECA	
NRO	BIEN	ACREDITACION																		
ITEM 1 – PRODUCTOS DIVERSOS																				
1.1	ALBERJA VERDE PARTIDA																			
1.2	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 SUPERIOR																			
1.3	LECHE EVAPORADA																			
1.4	LEVADURA GRANULADA SECA																			



1.5	MANTECA VEGETAL
1.6	SEMOLA DE TRIGO
1.7	TE A GRANEL
1.8	TRIGO ENTERO
1.9	APIO
1.10	BETERRAGA
1.11	CEBOLLA ROJA
1.12	TOMATE
1.13	ZANAHORIA
1.14	ACEITUNA NEGRA
1.15	MARGARINA
1.16	AJI PANCA SECO
1.17	ALBAHACA
1.18	CANELA ENTERA
1.19	COMINO MOLIDO
1.20	CULANTRO
1.21	CEBOLLA CHINA
1.22	ESPINACA
1.23	ESCENCIA DE VAINILLA
1.24	GLUTAMATO MONOSODICO
1.25	GELATINA
1.26	HABAS VERDES
1.27	HONGOS Y LAUREL
1.28	HIERBA LUISA
1.29	MANZANILLA
1.30	OREGANO SECO ENTERO
1.31	PALILLO MOLIDO
1.32	PASAS SECAS NEGRAS

1. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

2. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, sus modificatorias y complementarias.



1.33	PIMIENTA MOLIDA	
1.34	SILLAO	
1.35	VINAGRE	
ITEM 1 - ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE (FABRICADOS)		
1.36	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	3. Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias. <u>Nota:</u> La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
1.37	ARROZ PILADO SUPERIOR	
1.38	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	
1.39	HOJUELA DE AVENA CRUDA	
1.40	FIDEOS LARCOS	
1.41	HARINA DE TRIGO	
1.42	SAL DE COCINA	
ITEM 1 - ALIMENTOS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO		
1.43	PALLARES CALIDAD SUPERIOR	1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, sus modificatorias y complementarias. 2. Declaración jurada que acredite que el proveedor dispondrá de medio de transporte idóneo, exclusivo y disponible a la frecuencia de internamiento de productos perecibles, que ha señalado el área usuaria, en concordancia al Decreto Supremo N° 007-98-SA. <u>Nota:</u> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
1.44	LENTEJA CALIDAD 2 SUPERIOR	
1.45	ALVERJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	
1.46	ARVEJA PARTIDA	
1.47	CHOCLO SERRANO	
1.48	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	
1.49	COL CRESPA CALIDAD II	
1.50	MANZANA DELICIA CATEGORIA II	
1.51	MELON CATEGORIA II	
1.52	LIMON CATEGORIA II	
1.53	NARANJA VALENCIANA CATEGORIA II	
1.54	PAPA CANCHAN CALIDAD II	
1.55	PLATANO DE SEDA CATEGORIA II	
1.56	SANDIA CATEGORIA I	
1.57	ZAPALLO MACRE CATEGORIA II	
ITEM 2 - ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
2.1	HUEVOS DE GALLINA CALIDAD II	1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, sus modificatorias y complementarias. <u>Nota:</u> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.



		La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.
ITEM 2 - ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
2.2	CARNE DE RES-CUARTO POSTERIOR COMPESASO CALIDAD PRIMERA	1. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios D.S. N° 004-2011-AG, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA
2.3	CARNE PORCINO - CARCASA DE LECHON CALIDAD 1ra CONGELADA	<u>Nota:</u> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, el Certificado emitido por SENASA deberá estar a nombre del proveedor o de un tercero, en cuyo caso deberá adjuntar la carta de autorización correspondiente, la cual deberá contar con la firma del titular dando la autorización, la misma que deberá contar con los procedimientos de clasificado, seleccionado, cortado, limpiado, paletizado, pelado y lavado. Documentos de autorización deberá tener consignado el nombre o razón social, dirección y teléfono. Con vigencia no mayor a 1 año
2.4	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO	2. Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria para el funcionamiento del Matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA (D.S. N° 015-2012-AG) <u>Nota:</u> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, el titular de la autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento, deberá mediante documento, permitir el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su oferta. Documentos de autorización deberá tener consignado el nombre o razón social, dirección y teléfono. Con vigencia no mayor a 1 año 3. Declaración jurada que acredite que el proveedor dispondrá de medio de transporte idóneo, exclusivo y disponible a la frecuencia de internamiento de productos perecibles, que ha señalado el área usuaria, en concordancia al Decreto Supremo N° 007-98-SA.
ITEM 2 - PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS (HIDROBIOLOGICOS)		
2.5	JUREL EVISCERADO CON CABEZA REFRIGERADO CALIDAD	1. Copia simple de Licencia de Funcionamiento municipal de terminal pesquero o venta de productos hidrobiológicos donde se adquiere el bien. 2. Copia simple de protocolo técnico de habilitación sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas vigente, en cumplimiento del decreto supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, y el decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE <u>Nota:</u> Para efectos del cumplimiento del presente requisito, el documento deberá estar a nombre del proveedor o en caso de ser tercero, adjuntar la carta de autorización correspondiente, en cuyo caso esta deberá contar con la firma legalizada notarialmente del dueño del protocolo. 3. Declaración jurada que acredite que el proveedor dispondrá de medio de transporte idóneo, exclusivo y disponible a la frecuencia de internamiento de productos perecibles, que ha señalado el área usuaria, en concordancia al Decreto Supremo N° 007-98-SA.
<p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>		



B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Cuatrocientos sesenta y cuatro mil cuatrocientos y 00/100 soles. (464,400.00 soles.) , por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de Treinta y ocho mil setecientos y 00/100 soles (38,700.00 soles.), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: víveres frescos, secos, frutas, verduras (para consumo humano)</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 pago¹⁰ 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 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 una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p>



¹⁰ 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".

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

Importante

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



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:

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	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.	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: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ 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 [De 80] puntos

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	[Hasta 20] puntos
F. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹¹	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> Advertencia <i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".</i> </div>	Más de [05] días hasta [06] días VVFF Y CARNICOS Más de [180] días hasta [365] días VVSS [20] puntos Más de [03] días hasta [05] días VVFF Y CARNICOS Más de [90] días hasta [180] días VVSS [10] puntos Más de [01] día hasta [03] días VVFF Y CARNICOS Más de [45] días hasta [90] días VVSS [05] puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

¹¹ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme 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 PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], 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 diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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.

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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 diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. 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 aprobada. Adicionalmente, se considera justificado el retraso, y en consecuencia no se aplica penalidad cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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



CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

¹⁴ 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 contratos cuyo monto contractual original sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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"



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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 ¹⁵	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁶



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante*Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:***ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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 ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.



actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. 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

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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].

[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

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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



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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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]".

ANEXO N° 7

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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 empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

²⁴ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (1RA CONVOCATORIA)

Presente.-

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

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



²⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

³⁰ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

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

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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] absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, no se encuentra en el supuesto establecido en el numeral 49.4 del artículo 49 del Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. Tratándose de sanciones no vigentes, podrá solicitar a dicho órgano informe si la empresa en cuestión tenía sanción vigente a la fecha de inscripción de la fusión en Registros Públicos.

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

ANEXO N° 10

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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 órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2024 EP/UO 0842 (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.