

# **BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES**



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



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior: 2.5 cm      Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto



**INSTRUCCIONES DE USO:**

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

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



## **BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES**

### **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UE 0732 – ITEM 03 [TERCERA CONVOCATORIA]**



### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

“Adquisición de Víveres (Productos Cárnicos) para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024”

**PAC N° 265**

## 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 el resumen ejecutivo.

#### **1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES**

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. 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 habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.





- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

#### 1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). 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.



El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el

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



registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

### 1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

#### 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.*

### 1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

#### 1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

#### 1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- Ingresa a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el periodo establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.



### 1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

### 1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo



las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

#### **1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho 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.
- 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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### **Importante**

*El órgano encargado de las contrataciones o 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.

##### **Importante**



- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. 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.

### 3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.





4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>).

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

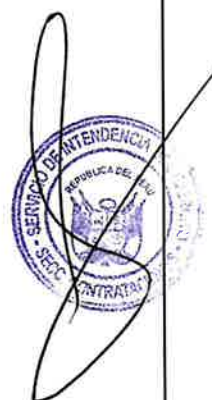
Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército Peruano – U/O 0732: Servicio de Intendencia del  
Ejército SINTE/COLOGE  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja - Puerta N° 1 del  
Cuartel General del Ejército - Lima  
Teléfono: : 3171700 ANEXO 3211  
Correo electrónico: : E-mail: [sintecontrataciones@gmail.com](mailto:sintecontrataciones@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024.

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
3	CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO	KILOGRAMOS	2,160
	CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA	KILOGRAMOS	4,860
	PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA	KILOGRAMOS	6,480
	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	KILOGRAMOS	2,160



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 140 del 14 de mayo del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Certificado Presupuestal N° 61 - Presupuesto Recurso Ordinarios RO AF-2024 de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0732: Servicio de Intendencia del Ejército.

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Corresponde

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos

de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

#### **1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES**

Los participantes registrados pueden solicitar las bases, mediante correo electrónico [sintecontrataciones@gmail.com](mailto:sintecontrataciones@gmail.com) y físicamente en la Sección Adquisiciones Departamento de Abastecimiento, del Servicio de Intendencia del Ejército en el Cuartel General del Ejército, ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740 – San Borja – Puerta N° 01, en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 16:00 horas, sin costo alguno.

#### **1.9. BASE LEGAL**

- Ley de presupuesto del sector público para el Año Fiscal 2024
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF, modificación del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 1341 que modifica la Ley de Contrataciones N° 30225
- Directivas 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.

Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- 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 el efecto.

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

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) 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° 4**)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "**Requisitos de Habilitación**" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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





### **Importante**

*El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en **Soles**.*

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa**

### **2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>2</sup>. **(Anexo N° 6)**
- h) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>3</sup>.
- i) Declaración jurada del detalle de Precio Unitario.
- j) Declaración jurada donde figure la Marca del producto a internar.
- k) Correo Electrónico para remitir la Orden de Compra.
- l) Copia de la Constitución de la empresa y sus modificaciones de ser el caso.



### **2.4. PERFECCIONAMIENTO EL 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 el Servicio de Intendencia del Ejército ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja, Puerta N° 1 (Departamento de Abastecimiento-Sección Contrataciones).

<sup>2</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>3</sup> Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

### CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### FICHA TÉCNICA APROBADA

##### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	CARNE DE RES – CORTE TAPA CONGELADO
Denominación técnica	CARNE DE BOVINO – CORTE TAPA CONGELADO
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bucalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte tapa congelado es una pieza sin hueso del cuarto posterior, la cual ha sido sometida a un proceso de congelamiento rápido. Este corte tapa (nalgas de adentro con tapa) es el corte redondeado situado en la parte interna del muslo, limitando en su parte delantera con el peyorrey y en la posterior con la cabeza de lomo. Se ubica sobre los huesos isquion, pubis y femur, limitando con la tuberosidad medial de la tibia. Tiene como base muscular a los músculos recto interno, semimembranoso, sartorio, pectíneo, aductor, obturador externo, gemelos y cuadrado femoral.

##### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

###### 2.1. Del bien

El corte tapa congelado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o canales autorizados por la **Autoridad Sanitaria**. Solo se podrán comercializar aquellos cortes de carne provenientes de **carcasas** que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Los cortes de carne de res destinados a la conservación por congelación deben ser sometidos a un proceso de congelamiento rápido hasta llegar a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o más baja en el núcleo, según lo indicado en el numeral 6.5.2 de la NTP 201.055:2021.

El corte tapa congelado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5.5 y 6.4	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o profoma del contrato) que la temperatura de recepción del corte tapa congelado no debe exceder de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trezos), entre otros, indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

<sup>1</sup> Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte tapa congelado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte tapa congelado, en filetes de 200 g cada uno aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de -18 °C.

## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios o higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055:2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1985 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

Quando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltos individualmente antes de ser envasados, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005, Código de prácticas de higiene para la carne.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

Los cortes de carne de res deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasados o empacados, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055:2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA
Denominación técnica	: CARCASA O CANAL DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La carcasa o canal porcino refrigerada es el cuerpo del animal constituido por dos mitades, después de haber sido faenado, con piel, patas, cabeza y sin vísceras, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura interna entre 1 y 4 °C. La carcasa provendrá de porcinos machos sin castrar o enteros hasta 150 días de edad, con un peso de hasta 90 kg; o, de porcinos machos castrados y hembras no paridas hasta 180 días de edad, con un peso de hasta 100 kg.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La carcasa de gorrino calidad extra refrigerada debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La carcasa de gorrino calidad extra refrigerada no debe contener residuos de sustancias veterinarias y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del Senasa.

La clasificación de la carcasa será realizada por la Autoridad Sanitaria de acuerdo a la Norma Técnica Peruana vigente, según lo señalado en el artículo 68 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La carcasa de gorrino calidad extra refrigerada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie	
Olor	Sin germen y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa	
pH	Entre 5.5 y 6.4	
Edad / peso / sexo / castración	Carcasas provenientes de machos sin castrar o enteros hasta 150 días de edad, con un peso de hasta 90 kg. Carcasas provenientes de machos castrados y hembras no paridas hasta 180 días de edad, con un peso de hasta 100 kg.	



CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Conformación	Buena conformación, abundante masa muscular en piernas, brazos y lomos.	
Grasa dorsal a la altura de la última costilla y a 5 cm de la línea media dorsal y en forma paralela a ésta	De color blanco y firme al tacto. Espesor de grasa dorsal no mayor de veinticinco (25) milímetros.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción de la carcasa de gorrino calidad extra refrigerada no debe exceder de 4 °C. También, podrá precisar el peso máximo de carcasa y si requiere que sea cortada en dos verticalmente a la altura de la columna. Por ejemplo: Carcasa de gorrino calidad extra refrigerada, con peso de 45 - 50 kg, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

**2.2. Envase y/o embalaje**  
No aplica.

**Precisión 2:** No aplica.

**2.3. Rotulado**  
La carcasa de gorrino calidad extra refrigerada debe estar adecuadamente identificada para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la Autoridad competente. El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en la cara externa de las paletas, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>1</sup> Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien: PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA  
Denominación técnica: PARTE SUPERIOR O PECHUGA ENTERA CON ALAS O MITAD DELANTERA DE POLLO REFRIGERADA  
Unidad de medida: KILOGRAMO  
Descripción general: Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. La pechuga entera con alas de pollo refrigerada se obtiene cortando la carcasa del ave, perpendicularmente a la columna vertebral, en el lien justo por encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternon. El corte obtenido es sometido a un proceso de enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

La pechuga entera con alas de pollo refrigerada debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de seccionado, no debe haber demora en el enfriamiento del corte hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

La pechuga entera con alas de pollo refrigerada debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Característico del pollo	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	
pH	De 5.9 a 6.5	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de la pechuga entera con alas de pollo refrigerada, la cual no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso promedio que deberá tener la pieza de pollo.

**2.2 Envase y/o embalaje**

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2006-AG.



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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje tales como: material, tipo de cerrado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postres.

### 2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de pechuga entera con alas de pollo refrigerada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar los cortes envasados de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

### 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.



**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA  
Denominación técnica : MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA  
Unidad de medida : KILOGRAMO  
Descripción general : Las menudencias de pollo refrigeradas, denominadas también menudos, comprenden el conjunto de vísceras y apéndices que han sido enfriados hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Entre las vísceras se encuentran el hígado, corazón y molleja y en el caso de los apéndices, se consideran cuello, patas y cabeza.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1 Del bien**

Las menudencias de pollo refrigeradas deben proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

La menudencia, luego de higienizarse debidamente, debe enfriarse a 4 °C o menos, en dos horas a partir del momento en que se separen del ave y mantenerse en refrigeración, según lo indicado en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

Las menudencias de pollo refrigeradas deben estar presentadas de la siguiente manera: ser colocadas dentro de la carcasa, según lo establecido en el numeral 4.1 de la NTP 201.054:2023.

PRODUCTO	PRESENTACIÓN
<b>VÍSCERA</b>	
Hígado	No debe tener la vesícula biliar
Corazón	Puede estar con o sin pericarpio
Molleja	Puede estar con o sin grasa, debe estar sin membrana, ni contenido
<b>APÉNDICE</b>	
Cuello o pescuezo	Comprende las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que los rodean
Patatas	Comprenden los metatarsos y falanges, así como los tejidos blandos que los rodean y las uñas
Cabeza	Corresponde los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que los rodean

Las menudencias de pollo refrigeradas deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Color	Característico	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3a Edición
Olor	Sin germen y exento de cualquier olor anormal	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) la temperatura de recepción de las menudencias de pollo refrigeradas, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si el corazón contendrá o no el pericarpio y si la molleja presentará o no grasa.

## 2.2 Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

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

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje tales como: material, tipo de cerrado, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de la menudencia de pollo refrigerada debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Píscicos, otorgado por el SENASA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), que el rotulado deberá colocarse en los envases individuales o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4 Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

<sup>1</sup> Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

## 1. Denominación y finalidad pública de la contratación

### Denominación

Adquisición de Víveres (Productos Cárnicos) para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024

### Finalidad pública

El presente procedimiento busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y víveres frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales de las Unidades que administra el BTN INT A/M N° 511.

## 2. Características del bien a contratar

Denominación del bien según la Ficha Técnica	Unidad de medida	Cantidad
CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO	KILOGRAMOS	2,160
CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA	KILOGRAMOS	4,860
PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA	KILOGRAMOS	6,480
MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	KILOGRAMOS	2,160



### 2.1 Características técnicas



Se encuentran Adjuntas a las Bases del procedimiento de Selección

### 2.2 Envase, embalaje y rotulado

#### 2.2.1 Envase

De acuerdo la ficha técnica y requerimiento del área usuaria.

#### 2.2.2 Embalaje

De acuerdo la ficha técnica y requerimiento del área usuaria.

#### 2.2.3 Rotulado

De acuerdo la ficha técnica.

## 3. Condiciones de los bienes a contratar

Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas, además de señalar la calidad, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en las fichas técnicas.



### 3.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

#### 3.1.1 Lugar de entrega

Los bienes serán entregados por el contratista en el almacén de Clase I de la entidad ubicado en el Batallón de Intendencia A/M N° 511, Calle Antonio Polo 504 Pueblo Libre – Lima.

#### 3.1.2 Plazo de entrega

El plazo de entrega del suministro de bienes será a partir del mes de junio a diciembre AF-2024 aproximadamente, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, empezando de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
14.285714%	14.285714%	14.285714%	14.285714%	14.285714%	14.285714%	14.285714%

Para tal efecto, el requerimiento mensual de LA ENTIDAD, es de dos (02) días), computándose dicho plazo para la primera entrega, a partir del día siguiente de la firma del contrato y entrega al proveedor de la Orden de Compra, en tanto que para lo sucesivo, el plazo de dos (02) días se computará a partir de la fecha de entrega de las Órdenes de Compra, que serán emitidas por la Entidad de acuerdo a las cantidades que requiera.

**Nota:** Los meses para el abastecimiento puede variar de acuerdo a la fecha que se suscribe el contrato.

### 3.2 Forma de entrega

#### 3.2.1 Forma de entrega

La Forma de Entrega será mensual de acuerdo al requerimiento del Área Usaria.

#### 3.2.2 Métodos de muestreo, ensayos o pruebas para la conformidad de los bienes

**Métodos de Muestreo y Pruebas:**

Bienes	Métodos de Muestreo		Pruebas	
	Acciones	Norma	Acciones	Norma
Carne de res - Corte topa refrigerado	Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario)	NTP 201.055:2021 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS	Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor y consistencia. Verificación de condiciones técnicas requeridas.	Numerales 6.2 y 6.3 de la NTP 201.055:2021 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS
Carne de porcino Carcasa de gorrino calidad extra refrigerado	Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario)	Norma Codex CXG 50-2004 DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO NTP-ISO 2859-1:2013	Verificación sensorial: visual (aspecto, general, color); olor y consistencia. Verificación de condiciones técnicas requeridas.	NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial, Metodología, Guía general. NTP-ISO 4121:2008
Pechuga entera con alas de pollo refrigerado	Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario)	NTP-ISO 2859-1, según lo indicado en la NTP 201.054:2023 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS	Verificación sensorial: visual (color); olor y consistencia. Verificación de condiciones técnicas requeridas.	NTP 201.054:2023 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS
Menudencia de pollo refrigerado	Se tomará cuatro (4) muestras aleatorias (producto con envase primario)	NTP 201.054:2023 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS	Verificación sensorial: visual (presentación, marcas, opacidad); olor, olor y consistencia. Verificación de condiciones técnicas requeridas.	NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial, Metodología, Guía general, 2ª Edición



**4. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

**4.1 Adelantos**

No Corresponde

**4.2 Conformidad de los bienes**

La recepción será otorgada por el Jefe del Almacén de Clase I y la conformidad será otorgada por el Comité de recepción y Conformidad de Bienes de la Entidad, en el plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

**4.3 Forma de pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS.

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



- Acta de Recepción del Jefe de Almacén del Batallón de Intendencia N° 511, el cual deberá estar acreditado mediante firma en cada Guía de Remisión.
- Informe del Comité de Recepción y Conformidad de bienes del Batallón de Intendencia N° 511, emitiendo la conformidad de la prestación mensual efectuada.
- Comprobante de Pago (Factura original).

Dicha documentación se debe presentarse en Mesa de Partes del Servicio de Intendencia del Ejército Dpto de Planeamiento y Presupuesto–Sección Devengados ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740, Puerta N° 1 –Distrito de SAN BORJA.

#### 4.4 Reajuste de los pagos

No Corresponde

#### 4.5 Otras penalidades aplicables

No Corresponde

#### 4.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de dos (02) días para víveres frescos y sesenta (60) días para víveres secos contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

#### 4.7 Condiciones de los consorcios

5.

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

6.

<b>Número máximo de consorciados</b>	Dos (02) Integrantes
<b>Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado</b>	El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de 50% por cada integrante

#### 6.1 Otras condiciones, según el objeto contractual, de ser el caso.



**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

**"REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL OFICIALES  
TÉCNICOS Y SUBOFICIALES "JERO" AF-2024"**

1. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**  
Adquisición de Viveres (Productos Cárnicos) para la Cocción de Alimentos para el racionamiento del Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF 2024
2. **FINALIDAD PÚBLICA:**  
El presente procedimiento busca mantener a la Entidad abastecida con viveres secos y viveres frescos a fin de poder brindar Bienestar en cuanto a Alimentación para el personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales AF 2024.
3. **ANTECEDENTES:**  
De conformidad a la Directiva N° 002-2023/SINTE T-13.f.1/10.04, El Servicio de Intendencia del Ejército, como entidad responsable del racionamiento del personal militar profesional lleva a cabo los procedimientos de selección para la adquisición de alimentos para el personal militar profesional, para el AF - 2024.  
Este BINT A/MN° 511, Siendo responsable del abastecimiento de las Unidades dependiente del COLOGE, solicita efectuar el procedimiento de selección para la adquisición de artículos componentes de la ración básica, para el racionamiento del personal correspondiente al AF - 2024
4. **OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:**  
El presente procedimiento es para la Adquisición de Viveres (Productos Cárnicos) para la Cocción de Alimentos para el racionamiento del Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE.  
Dicha adquisición permitirá continuar con el abastecimiento en forma permanente y oportuna el racionamiento del personal militar profesional Oficiales, Técnicos y Suboficiales durante el AF 2024.
5. **CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR:**
  - 5.1. **REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR "JERO" - AF 2024**

<b><u>ÍTEM PAQUETE: PRODUCTOS CÁRNICOS</u></b>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>
Carne de res corte tapa refrigerado	Kg	2,160.00
Carne de porcino carcasa de gorrino calidad extra refrigerado	Kg	4,860.00
Pechuga entera con alas de pollo refrigerado	Kg	6,480.00
Menudencia de pollo-refrigerado	Kg	2,160.00



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junin y Ayacucho"

5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES:

N°	BIEN	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
<b>ITEM PAQUETE: PRODUCTOS CÁRNICOS</b>				
1.1	CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO	2,160.00	Kg	<p><b>Ficha: CARNE DE RES - CORTE TAPA REFRIGERADO</b>  <b>Código CUBSO: 5011151300261851</b>  <b>Versión de Ficha Técnica: 01</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne de res corte tapa refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> <li>- Aspecto General: Con superficie brillante, acabado libre de defectos.</li> <li>- Color: Característico, exento de colores extraños.</li> <li>- Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.</li> <li>- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.</li> <li>- pH: Entre 5.5 y 6.4</li> <li>- Carne fresca, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado.</li> </ul> <p><b>Envase y/o Embalaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envase Primario: Presentación en bolsas de polietileno (PEHD) transparentes, con peso aproximado de 30 kg.; Envase para transporte: En jabas de plástico.</li> <li>- El envase (primario y para transporte) deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Así mismo, el envase primario, debe ser resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul> <p><b>Rotulado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán indicar obligatoriamente en su envase, como mínimo, lo indicado en la Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul>
1.2	CARNE DE PORCINO CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA	4,860.00	Kg	<p><b>Ficha: CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA</b>  <b>Código CUBSO: 5011151400390503</b>  <b>Versión de Ficha Técnica: 1</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne de porcino carcasa de gorrino calidad extra refrigerada, cortada en dos verticalmente a la altura de la columna, con peso aproximado de 30 - 50 kg, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> <li>- Aspecto General: Con buen acabado. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.</li> <li>- Color: Característico de acuerdo con la especie.</li> <li>- Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.</li> <li>- pH: Entre 5.5 y 6.4</li> <li>- Carne fresca, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado.</li> </ul> <p><b>Envase y/o Embalaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sin envase. Se transportará en jabas de plástico.</li> </ul> <p><b>Rotulado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberá estar adecuadamente identificada, conforme lo indicado en la Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul>





**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

1.3	PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA	6,480.00	KGS	<p><b>Ficha: PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA</b> <b>Código CUBSO: 5011151500133852</b> <b>Versión de Ficha Técnica: 4</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pechuga entera con alas de pollo refrigerada, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Según ficha Técnica aprobada y vigente.</li> <li>- Color: Característico del pollo.</li> <li>- Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.</li> <li>- pH: De 5.8 y 6.5</li> <li>- carne fresca, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado.</li> </ul> <p><b>Envase y/o Embalaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envase Primario: Presentación en bolsas de polietileno (PEHD) transparentes, con peso aproximado de 15 kg.; Envase para transporte: En jabs de plástico.</li> <li>- El envase (primario y para transporte) deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Así mismo, el envase primario, debe ser resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul> <p><b>Rotulado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán indicar obligatoriamente en su envase, como mínimo, lo indicado en la Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul>
1.4	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	2,160.00	KGS	<p><b>Ficha: MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA</b> <b>Código CUBSO: 5011151500373014</b> <b>Versión de Ficha Técnica: 4</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menudencia de pollo refrigerada, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Según ficha Técnica aprobada y vigente.</li> <li>- Color: Característico, exento de colores extraños.</li> <li>- Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.</li> </ul> <p><b>Presentación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viscera: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hígado: No debe tener vesícula biliar</li> <li>- Corazón: Con pericardio.</li> <li>- Moleja: Sin grasa, debe estar sin membrana ni contenido.</li> </ul> </li> <li>- Apéndice:</li> </ul> <p>- Cuello o pescuezo, patas, cabeza, según ficha Técnica aprobada y vigente.</p> <p><b>Envase y/o Embalaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envase Primario: Presentación en bolsas de polietileno (PEHD) transparentes, con peso aproximado de 1 kg.; Envase para transporte: En jabs de plástico.</li> <li>- El envase (primario y para transporte) deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Así mismo, el envase primario, debe ser resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul> <p><b>Rotulado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán indicar obligatoriamente en su envase, como mínimo, lo indicado en la Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul>







**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

1.3	PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA	6,480.00	KGS	<p><b>Ficha: PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA</b>  <b>Código CUBSO: 5011151500133862</b>  <b>Versión de Ficha Técnica: 4</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pechuga entera con alas de pollo refrigerada, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> <li>- Color: Característico del pollo.</li> <li>- Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.</li> <li>- pH: De 5.8 y 6.5</li> <li>- carne fresca, no debiendo tener más de 24 hrs de beneficiado.</li> </ul> <p><b>Envase y/o Embalaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envase Primario: Presentación en bolsas de polietileno (PEHD) transparentes, con peso aproximado de 15 kg; Envase para transporte: En jabs de plástico.</li> <li>- El envase (primario y para transporte) deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Así mismo, el envase primario, debe ser resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul> <p><b>Rotulado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán indicar obligatoriamente en su envase, como mínimo, lo indicado en la Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul>
1.4	MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA	2,160.00	KGS	<p><b>Ficha: MENUDENCIA DE POLLO REFRIGERADA</b>  <b>Código CUBSO: 5011151500375014</b>  <b>Versión de Ficha Técnica: 4</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menudencia de pollo refrigerada, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> <li>- Color: Característico, exento de colores extraños.</li> <li>- Olor: Característico y exento de cualquier olor anormal.</li> <li>- Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.</li> </ul> <p><b>Presentación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Viscera: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hígado: No debe tener vesícula biliar</li> <li>- Corazón: Con pericarpio.</li> <li>- Moleja: Sin grasa, debe estar sin membrana ni contenido.</li> </ul> </li> <li>• Apéndice: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuello o pescuezo, patas, cabeza, según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Envase y/o Embalaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envase Primario: Presentación en bolsas de polietileno (PEHD) transparentes, con peso aproximado de 1 kg; Envase para transporte: En jabs de plástico.</li> <li>- El envase (primario y para transporte) deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Así mismo, el envase primario, debe ser resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne. Según Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul> <p><b>Rotulado:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán indicar obligatoriamente en su envase, como mínimo, lo indicado en la Ficha Técnica aprobada y vigente.</li> </ul>







**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

5.3. Fichas Técnicas del Listado de Bienes y Servicios Comunes de Perú Compras:

**Nota:** se encuentran adjuntas a las bases.

5.4. Modalidad de Ejecución Contractual:

El presente procedimiento se rige por la modalidad de **SUMA ALZADA**.

5.5. **Garantía Comercial:**

La Garantía Comercial, estará en función de la vida útil del producto, en condiciones de conservación señalados en las Especificaciones Técnicas. En este caso serán de quince (15) días.

#### 6. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. **Rotulado**

Para los productos envasados, conforme lo requerido en el numeral 5.2, deberán indicar obligatoriamente en su envase, como mínimo, lo indicado en las Fichas Técnicas aprobadas y vigentes por PERÚ COMPRAS.

6.2. **Consideraciones respecto a los bienes**

6.2.1. El contratista deberá entregar los bienes en condiciones apropiadas y en los plazos establecidos, utilizando para estos efectos, unidades de transporte apropiadas, embalaje y el medio de transporte se adecuarán al tipo del bien que el contratista suministrará y los costos que se generen por los mismos serán asumidos por el contratista en su totalidad.

6.2.2. Todos los productos, serán entregados con la debida garantía de calidad, asimismo y cuando corresponda se procederá a solicitar la reposición y/o cambios de productos (bienes). Mediante acta suscrita por el Jefe del Batallón de Intendencia N° 517 y un representante del contratista, se detallará los productos en mal estado otorgándose un plazo máximo de dos (02) días calendario para la reposición y/o cambio de los mismos.

6.2.3. Para el ítem Paquete, los productos cárnicos deberán garantizar un buen estado de conservación y/o vida útil por un plazo no menor de cinco (05) días calendario desde el ingreso o recepción del producto al Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia.

6.3. **Transporte y manipuleo de los bienes:**

El transporte y manipuleo de los bienes se efectuará en jabas, cajas plásticas u otros envases apropiados que eviten el contacto con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo con lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El medio de transporte deberá ser en carros de uso exclusivo para la entrega de alimentos, el cual se garantizará con la presentación de tarjeta de propiedad o algún documento que garantice su posesión o alquiler para uso exclusivo.

6.3.1. **Condiciones de transporte:**

6.3.1.1. **Para el transporte de los bienes,** el(los) vehículo(s) deberá(n) estar provisto(s) de sistema(s) de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C, de acuerdo con lo señalado en la NTP 201.055:2021 y la NTP 201.003:2012.

Durante la etapa contractual, en cada entrega, este requisito se verificará realizando una inspección visual y sensorial de la unidad vehicular que transporta el bien (vehículo de refrigeración o isotérmico), así mismo el contratista adjuntará y entregará una carta en donde exprese que su unidad vehicular cumple la condición de temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C.



PERU	MINISTERIO DE DEFENSA	COMANDO EN JEFE FUERZAS ARMADAS	COMANDO EN JEFE FUERZA AEREA	COMANDO EN JEFE FUERZA NAVAL	COMANDO EN JEFE FUERZA TERRITENAL
------	--------------------------	--	---------------------------------------	---------------------------------------	--

### 6.3.2. Manipulación de Alimentos:

#### 6.4. Protocolos Sanitarios:

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

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

#### 6.5. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

#### 6.5.1. LUGAR DE ENTREGA

Los bienes serán entregados por el contratista en el Almacén de Clase I del Batallón de Intendencia - Cuartel Bolívar, ubicado en Calle Antonio Pofo N° 504, distrito de Pueblo Libre, provincia y departamento de Lima.

#### 6.5.2. PLAZO DE ENTREGA

6.5.2.1. Los bienes materia del presente procedimiento se entregarán en entregas mensuales según cronograma, desde la suscripción del contrato hasta el mes de DICIEMBRE AF-2024.

**6.5.2.2.** Se le comunicará al contratista por correo electrónico el requerimiento mensual de los productos a interior mediante una (1) Orden de Compra, para que realice la entrega de los bienes en un plazo máximo de dos (2) días calendario, contabilizados desde la recepción de la comunicación para el internamiento. Por la naturaleza de los bienes, la referida Orden de Compra se atenderá mediante **CUATRO (4) ENTREGAS POR MES** (mínimo). El requerimiento de cada entrega individual contendrá las cantidades parciales de los bienes a interior.

**6.5.2.3.** El plazo de entrega de los bienes será de DOS (2) DÍAS CALENDARIOS de recibido la comunicación para el internamiento, de parte del Área Usaria (Batallón de Intendencia N° 511), vía correo electrónico del contratista, debiendo concluir todas las entregas dentro del periodo establecido en el cronograma mensual.

6.5.2.4. El horario para la recepción de los bienes en el Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia, es de lunes a viernes de 08:00 a 16:00 horas. El almacén no está obligada a recibir los productos fuera de la fecha y horarios establecidos.





**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

En los casos de Emergencia por motivos ajenos a la Entidad (disturbios, manifestaciones, etc.), que conlleve al bloqueo de las vías de tránsito, el contratista deberá prever la provisión de los bienes bajo su responsabilidad a las instalaciones de la Entidad, pudiendo variar el horario de internamiento.

**6.5.2.5. Cronograma Mensual de Entrega:**

JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	TOTAL
14.285714%	14.285714%	14.285714%	14.285714%	14.285714%	14.285714%	14.285714%	100%

**Nota:** Los meses para el abastecimiento puede variar de acuerdo a la fecha que se suscribe el contrato.

**7. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

**7.1. RECEPCIÓN:**

- 7.1.1. La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén del Batallón de Intendencia N° 511 y del Comité de Recepción y Conformidad de Bienes, quienes se encargarán de verificar la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, así como de las Características Técnicas de los bienes contratados.
- 7.1.2. Los productos deberán encontrarse en perfectas condiciones de conservación al momento de ser entregados.
- 7.1.3. El contratista deberá entregar los bienes acompañando la correspondiente Guía de Remisión, la que será firmada y sellada por el Jefe del Almacén del Batallón de Intendencia N° 511. La Guía de Remisión emitida deberá estar acorde con las cantidades y unidades de medidas indicadas en la comunicación para el internamiento, enviada por del Área Usaria (Batallón de Intendencia N° 511) y la Orden de Compra, con la finalidad que pueda realizar la entrega programada.
- 7.1.4. El contratista verificará que la provisión de bienes se realice exclusivamente en la dirección señalada (Lugar de Entrega), quedando prohibido la entrega en cualquier otro lugar o tipo de depósito no autorizado.
- 7.1.5. La reposición de los bienes que no reúnan las características solicitadas se realizará en un plazo máximo de un (1) día calendario, previa suscripción del Acta de Observaciones respectiva, suscrita por el Jefe del almacén y el Contratista, al momento del internamiento. En caso de que el contratista se niegue a firmarla se dejará constancia de este hecho y se le notificará por correo electrónico declarado en la etapa de suscripción de contrato.

**7.2. CONFORMIDAD:**

- 7.2.1. La conformidad será otorgada por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511.
  - 7.2.1.1. Para la emisión de la Conformidad de los bienes se realizarán los siguientes métodos de muestreo y prueba, de conformidad con el Documento de Información Complementaria Aprobado Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco:





**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

**Métodos de Muestreo y Pruebas:**

Bienes	Métodos de Muestreo		Pruebas	
	Acciones	Norma	Acciones	Norma
<b>Carne de res - Corte tapa refrigerado</b>	Se tomará una (1) muestra representativa (producto con envase original)	NTP 201.055.002 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS	Verificación sensorial: visual (olor, defectos, color); tacto (consistencia); Verificación de condiciones técnicas requeridas.	Numerales 5.2 y 6.3 de la NTP 201.055.002 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS
<b>Carne de porcino Carcasa de gorino calidad extra refrigerado</b>	Se tomará una (1) muestra representativa (producto con envase original)	Norma Codex D.O. 60-2004 DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO NTP-60-2007-12013	Verificación sensorial: visual (aspecto general, color); tacto (consistencia); Verificación de condiciones técnicas requeridas.	NTP-60-2008-2020 Análisis sensorial Metodología Guía general NTP-60-112-2008
<b>Pechuga entera con alas de pollo refrigerado</b>	Se tomará una (1) muestra representativa (producto con envase original)	NTP-60-2009-1 según lo indicado en la NTP 201.054.003 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS	Verificación sensorial: visual (olor, punt y consistencia); Verificación de condiciones técnicas requeridas.	NTP 201.054.003 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS
<b>Menudencia de pollo refrigerado</b>	Se tomará cuatro (4) muestras representativas (producto con envase original)	NTP 201.054.003 CARNE PRODUCTOS CÁRNICOS	Verificación sensorial: visual (presentación, olor, apariencia); tacto (olor y consistencia); Verificación de condiciones técnicas requeridas.	NTP-60-2009-2020 Análisis sensorial Metodología Guía general 21.5.3.3.3.3.3



**8. FORMA DE PAGO**

- 8.1. La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con la Orden de Compra atendida y todas las entregas realizadas durante el mes, de acuerdo con el cronograma de entrega.
- 8.2. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:
  - 8.2.1. Recepción del Jefe del Almacén del Batallón de Intendencia N° 511, el cual deberá estar acreditado mediante su firma en cada Guía de Permiso.





**"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"**

8.2.2. Informe del Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511, emitiendo la Conformidad de la prestación mensual efectuada.

8.2.3. Comprobante de Pago.

8.3. Toda la documentación deberá estar dirigida al Departamento de Planeamiento y Presupuesto – Sección Devengados del SINTe y deberá presentarse en Mesa de Partes del Servicio de Intendencia del Ejército, ubicado en Av. Paseo del Bosque N° 740, Puerta N°1, distrito de San Borja, provincia y departamento de Lima.

**9. REAJUSTE DE PAGOS:**

No aplica / no corresponde.

**10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS:**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por vicios ocultos es de QUINCE (15) días para productos cárnicos y sesenta (60) días alimentos secos, contabilizados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

**11. Condiciones de los Consorcios:**

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento de la Ley de Contrataciones, respecto a la participación de consorcios, se precisa lo siguiente:

Número máximo de consorciados:	DOS (2) integrantes
Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado:	50% (Cincuenta por ciento) de participación.

**12. OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

No Corresponde.

**13. REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

De acuerdo al Capítulo IV.

*Nota: Los requisitos antes señalados deben mantenerse vigentes, no suspendido ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del Contratista mantener la Autorización Sanitaria de establecimiento sin suspensión ni cancelación y entregar una copia a la Entidad convocante según los artículos 35, 36, 37 y numeral 12 del artículo 56 del D.S. N° 004-2011-AG. La Entidad convocante verificará la no suspensión o cancelación en el SENASA.*



O - P.00251375 - AB+  
NADIA V. DE LA BARRA GUERRA  
TTE CRL EP  
COMANDANTE BINT A/M N° 511



#### CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN<sup>4</sup>

##### 4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

Los postores para acreditar su habilitación legal documentos de información complementarias aprobados por Perú Compras, los postores deberán presentar lo siguiente:

##### PARA LOS PRODUCTOS: CARNE DE RES – CORTE TAPA REFRIGERADO

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne o la menudencia, según corresponda; 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, y sus modificatorias.
- En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- **Para producto importado:** Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;
- **Y, Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:** Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- **Nota:** 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.

##### PARA EL PRODUCTO: CARNE DE PORCINO - CARCASA DE GORRINO CALIDAD EXTRA REFRIGERADA

- Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del

<sup>4</sup> Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

- **Para producto importado:** Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;
- **Y, Para la cámara frigorífica** donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- **Nota:** 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.

#### **PARA EL PRODUCTO: PECHUGA ENTERA CON ALAS DE POLLO REFRIGERADA**

- 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, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.
- **Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien 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.

#### **PARA EL PRODUCTO: MENUENCIA DE POLLO REFRIGERADA**

- 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, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.
- **Nota:** Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien 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.



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales, Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024, 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 [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UO 0732 – TERCERA CONVOCATORIA – ITEM 03** [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, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>5</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **Soles**, en **PAGO PERIODICOS**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito

<sup>5</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

El presente contrato está conformado por las bases, 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 el concepto, monto y vigencia siguiente:

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



#### **Importante**

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

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

*De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/. 200,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.*

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de Quince (15) días para víveres frescos contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

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

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación,



beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>6</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

<sup>6</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

Subasta Inversa Electrónica N° 010-2023-EP/UO 0732 – TERCERA CONVOCATORIA - ITEM 03  
Adquisición de Víveres (Productos Cárnicos) para la Cocción de Alimentos para el Personal de Oficiales,  
Técnicos y Suboficiales del COLOGE para el AF-2024.

---

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>7</sup>.*



<sup>7</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS





## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UE 0732-TERCERA CONVOCATORIA-ITEM 03**

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 <sup>8</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>9</sup>



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>8</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

<sup>9</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

**Señores**

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UE 0732-TERCERA CONVOCATORIA-ITEM 03**

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 <sup>10</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>11</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>12</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>11</sup> Ibídem.

<sup>12</sup> Ibídem.

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>13</sup>

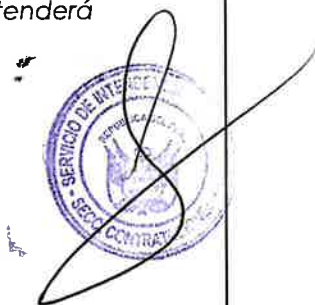
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



<sup>13</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UO 0732-TERCERA CONVOCATORIA-ITEM 03**

Presente.-

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UE 0732-TERCERA CONVOCATORIA-ITEM 03**

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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





#### ANEXO N° 4

##### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UE 0732-TERCERA CONVOCATORIA-ITEM 03**

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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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] [%]<sup>14</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>15</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

<sup>14</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>15</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>16</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

---

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

---

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

**Importante**

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



---

<sup>16</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

**ANEXO N° 6**

**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**

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UE 0732-TERCERA CONVOCATORIA-ITEM 03**

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.*



## ANEXO N° 7

### PRECIO DE LA OFERTA (EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 010-2023-EP/UO 0732-TERCERA CONVOCATORIA-ITEM 03**  
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

*El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

#### Importante para la Entidad

*En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*

*"El postor puede presentar la reducción del precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

**Incluir o eliminar, según corresponda**

