

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**MINISTERIO DE DEFENSA
EJERCITO DEL PERU
UNIDAD OPERATIVA N° 0848**



**LICITACIÓN PÚBLICA N°001-2021-EP/UE 0848
(PRIMERA CONVOCATORIA)**

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS
DIVERSOS PARA EL PTSMV DE LA 5A BRIGADA DE
MONTAÑA AF 2022 - PP 0135**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

El participante debe verificar antes de su envío, bajo su responsabilidad, que el archivo pueda

ser descargado y su contenido sea legible.

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

Las garantías que se presenten deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones y que cuenten con

clasificación de riesgo B o superior. Asimismo, deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la última lista de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Perú.

Importante

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

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-emitir-cartas-fianza>).

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO DEL PERÚ – UO 0848 5ta. BRIGADA DE MONTAÑA

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : Av. Pardo N° 910 – Cusco

Teléfono: : 998 028 047

Correo electrónico: : absto-oec2021@outlook.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIVERSOS PARA EL PTSMV DE LA 5A BRIGADA DE MONTAÑA AF 2022 - PP 0135.**

NRO ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA
ITEM PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS			
1.1	INFUSIONES	429	KILOGRAMO
1.2	FIDEOS VARIOS	5370	KILOGRAMO
1.3	LECHE EVAPORADA	24155	LITRO
1.4	SAL YODADA PARA COCINA	6170	KILOGRAMO
1.5	SEMOLA DE TRIGO	4025	KILOGRAMO
1.6	LEVADURA SECA	536	KILOGRAMO
1.7	MANTECA VEGETAL	2147	KILOGRAMO
1.8	MERMELADA DE FRUTAS	1073	KILOGRAMO
1.9	MARGARINA VEGETAL	805	KILOGRAMO
1.10	PAPA HUAMANTANGA	67635	KILOGRAMO
1.11	APIO	5099	KILOGRAMO
1.12	ZANAHORIA	5099	KILOGRAMO
1.13	CEBOLLA ROJA	5100	KILOGRAMO
1.14	ZAPALLO ITALIANO	5100	KILOGRAMO
1.15	TOMATE	5100	KILOGRAMO
1.16	PORO	5100	KILOGRAMO
1.17	PLATANO DE ISLA	15340	KILOGRAMO
1.18	PLATANO DE SEDA	7670	KILOGRAMO
1.19	MANZANA ISRAEL	7670	KILOGRAMO
1.20	PIÑA CAYENA	7671	KILOGRAMO
1.21	PIMIENTA MOLIDA	202	KILOGRAMO
1.22	COMINO MOLIDO	202	KILOGRAMO
1.23	PALILLO	190	KILOGRAMO
1.24	HONGOS Y LAUREL	202	KILOGRAMO

1.25	OREGANO SECO	209	KILOGRAMO
1.26	CANELA ENTERA	202	KILOGRAMO
1.27	CLAVO DE OLOR	195	KILOGRAMO
1.28	VINAGRE TINTO	310	LITRO
1.29	SILLAO	312	LITRO
1.30	GLUTAMATO MONOSODICO	195	KILOGRAMO
1.31	REFRESCO A GRANEL	202	KILOGRAMO
1.32	MAZAMORRA MORADA	135	KILOGRAMO
1.33	SUSTANCIA DE CARNE/POLLO	135	KILOGRAMO
1.34	CULANTRO	201	KILOGRAMO
1.35	AJO MOLIDO	155	KILOGRAMO
1.36	AJI PACA SECO	155	KILOGRAMO
1.37	ACHIOTE	195	KILOGRAMO
1.38	SALSA DE TOMATE	35	KILOGRAMO
1.39	PIMIENTA DE OLOR	25	KILOGRAMO
1.40	MAICENA	147	KILOGRAMO
1.41	MANDIOCA	147	KILOGRAMO
1.42	PASAS	33	KILOGRAMO
1.43	GELATINA A GRANEL	402	KILOGRAMO
ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CARNICOS			
2.1	CARNE DE CERDO FRESCO	11506	KILOGRAMO
2.2	CARNE DE RES FRESCO	11506	KILOGRAMO
2.3	MONDONGO FRESCO	4986	KILOGRAMO
2.4	POLLO ENTERO ESVICERADO FRESCO	23003	KILOGRAMO

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 5ª Brigada de Montaña N°243-2021/OEC/ABSTO/SELOG/5ª BRIG MTÑ, del 10 de Noviembre del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Presupuesto Recurso Ordinarios (RO) AF-2022 de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0848: 5ta Brigada de Montaña

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA (ITEM PAQUETE Y ITEM PAQUETE 2)

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 05 días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), de forma periódica la primera semana de cada mes (enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio y agosto, setiembre y octubre), según detalle:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Los bienes materia de convocatoria se entregarán en forma periódica mensual, de acuerdo a la orden de compra emitida por la entidad

CRONOGRAMA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT
ITEM PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%
ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CARNICOS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%

Dado que los requerimientos de la Entidad están supeditado a la captación mensual de nuevos efectivos de tropa, por ser el Servicio Militar de carácter voluntario, la Entidad puede requerir más o menos cantidades de lo previsto en el cronograma.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el importe de síes con 60/100 soles (S/ 6.60), en la caja de la Entidad - Sección Tesorería de la 5ta Brigada de Montaña, sito en Av. Pardo N°910.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021
- 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.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 28411- Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- 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.

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

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

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

1. Detalle de las características técnicas propias del bien ofertado por el postor, señalando la cantidad, marca (cuando corresponda), procedencia (lugar y país de origen), tiempo de vida útil y de almacenamiento del producto según su naturaleza, el proveedor deberá indicar además el grado de refrigeración en el que se deberá mantener el producto que oferte, además de indicar su presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas del producto Requerido, debiendo tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia exacta de los solicitado en el Capítulo III Especificaciones Técnicas de las presentes Bases. En el caso de los productos naturales no será necesario indicar la marca. **(Obligatorio para el Ítem Paquete 1 y Ítem Paquete 2)**
2. El postor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad. **(Obligatorio para el Ítem Paquete 1 y Ítem Paquete 2)**
3. El postor presentará una declaración Jurada donde se comprometa a que los productos ofertados cumplan con el tiempo mínimo de vida indicado en las especificaciones técnicas (Se debe detallar el tiempo mínimo de vida ofertada de los sub-ítems o artículos que componen el ítem paquete ofertado). **(Obligatorio para el Ítem Paquete 1 y Ítem Paquete 2)**
4. Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener las actividades de Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Productos Industrializados) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, a nombre del postor, En el caso de consorcio cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito. **(Obligatorio para el Ítem Paquete 1)**
5. Copia simple del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación (aplicable solo para los Alimentos Procesados), expedido por la Dirección Regional de Salud que establece la Ley General de Salud N° 26842, artículos N° 65° al 69° del D.S 007-98-SA, obligatorio para aquellos postores que tengan la condición de "fabricantes", la cual deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas con el objeto de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias e inocuidad de los bienes ofertados por el postor. Para los postores que no sean fabricantes o productores deberán incluir una Declaración Jurada indicando que no son fabricantes por lo tanto no están sujetos a la presentación del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del Establecimiento de producción o fabricación. **(Obligatorio para el Ítem Paquete 1)**

6. Para el ÍTEM PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS

PRODUCTOS DIVERSOS,

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases o Autorización Sanitaria de Productos de Procesamiento Primario emitido por SENASA, según se requiera en las especificaciones técnicas de cada producto. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para productos industrializados.

- Presentación de las copias de los registros sanitarios y/o documento correspondiente emitido por DIGESA.
- Copia simple de la Resolución Directora vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006- MINSA (*). El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobado por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias. (*) La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-8) y las Disposiciones Complementarias Finales del Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98- SA". Para los productos Fideos, leche evaporada, manteca, mermelada, sémola.
- Adjuntar copia certificado de calidad del fabricante en donde se verifique el cumplimiento de las características de calidad solicitadas para los productos: fideos, leche evaporada, manteca, margarina, mermelada, gelatina y refresco.

VERDURAS Y FRUTAS,

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG) a nombre del Postor.
- En el caso que el Postor no cuente con la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario a nombre del postor, deberá presentar una Carta Notarial o una carta de autorización Legalizada donde se autoriza al postor el uso de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por dicho establecimiento.
- La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, para las verduras deberá contar con las operaciones obligatorias de: lavado, seleccionado y envasado.

7. Para el ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CARNICOS

PRODUCTOS CARNICOS,

- Se deberá adjuntar (carnes de res y cerdo), una declaración jurada donde se indique y se comprometa que los centros de beneficio o donde se adquirirán o compren el bien son centros autorizados por SENASA a nivel nacional.
- Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, de acuerdo a lo establecido por SENASA Numeral 6.1.4 de su reglamento.
- En caso de que el postor no cuente con dicha autorización, se aceptará la presentación de un documento con firmas legalizadas donde se indique que la empresa que la expide, prestará el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización.

- Copia de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios DS N°004-2011 – AG, emitido por SENASA a nombre del postor (En caso no esté a nombre del postor, el mencionado documento, adjuntar una carta con firmas legalizadas de autorización de documento, considerando el tipo de proceso a presentar), para la carne de res y cerdo deberá contar con los procesamiento de Clasificado, Limpiado, Seleccionado y Cortado; para la carne de pollo deberá contar con procedimientos de clasificado, lavado, seleccionado, envasado, etiquetado y limpiado, para el mondongo de deberá contar con procedimientos de Cortado, Envasado, Etiquetado y Limpiado.
 - Copia de registro sanitario y/o autorización de sala de alimentos primarios, para el sub ítem 2.3 (mondongo).
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el **Anexo N° 6** en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

⁴ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- f) Domicilio y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel*

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

⁶ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.*
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina Encargada de las Contrataciones, sito en Av. Pardo N°910.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del área de almacén.
- Informe del funcionario responsable (Comité de Recepción) emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Oficina Encargada de las Contrataciones, sito en Av. Pardo N°910.

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación.

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DENOMINACION DE LA CONTRATACION

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIVERSOS PARA EL PTSMV DE LA 5A BRIGADA DE MONTAÑA AF 2022 - PP 0135.

FINALIDAD PUBLICA

El presente proceso tiene la finalidad de mantener abastecida a la Compañía Intendencia N° 9 para atender las necesidades de la 5ta Brigada de Montaña para que esta a su vez pueda poder brindar una alimentación adecuada al Personal de Tropa de Servicio Militar Voluntario, el mismo que se mantiene permanentemente en las instalaciones de la 5ª Brigada de Montaña.

ANTECEDENTES

La 5ª Brigada de Montaña cuenta con una Compañía Intendencia la misma que pertenece al Batallón de Servicios N° 9, dicha Compañía tiene a cargo el Almacén de Clase I (alimentos), que abastece para la preparación del rancho (desayuno, almuerzo y cena) para el Personal de Tropa de Servicio Militar Voluntario, teniendo un efectivo autorizado de raciones por día.

OBJETIVO DE LA CONTRATACION

Mantener abastecida en forma permanente a la Compañía intendencia de la 5ª Brigada de Montaña, ya que es la responsable de alimentar a todo el Personal de Tropa de Servicio Militar Voluntario de la Brigada.

FUENTE DE FINANCIAMIENTO

La contratación será financiada con cargo a la fuente de financiamiento de Recursos Ordinarios (RO) de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano del periodo AF 2022.

ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

Características y Condiciones:

NRO ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA
ITEM PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS			
1.1	INFUSIONES	429	KILOGRAMO
1.2	FIDEOS VARIOS	5370	KILOGRAMO
1.3	LECHE EVAPORADA	24155	LITRO
1.4	SAL YODADA PARA COCINA	6170	KILOGRAMO
1.5	SEMOLA DE TRIGO	4025	KILOGRAMO
1.6	LEVADURA SECA	536	KILOGRAMO
1.7	MANTECA VEGETAL	2147	KILOGRAMO
1.8	MERMELADA DE FRUTAS	1073	KILOGRAMO

1.9	MARGARINA VEGETAL	805	KILOGRAMO
1.10	PAPA HUAMANTANGA	67635	KILOGRAMO
1.11	APIO	5099	KILOGRAMO
1.12	ZANAHORIA	5099	KILOGRAMO
1.13	CEBOLLA ROJA	5100	KILOGRAMO
1.14	ZAPALLO ITALIANO	5100	KILOGRAMO
1.15	TOMATE	5100	KILOGRAMO
1.16	PORO	5100	KILOGRAMO
1.17	PLATANO DE ISLA	15340	KILOGRAMO
1.18	PLATANO DE SEDA	7670	KILOGRAMO
1.19	MANZANA ISRAEL	7670	KILOGRAMO
1.20	PIÑA CAYENA	7671	KILOGRAMO
1.21	PIMIENTA MOLIDA	202	KILOGRAMO
1.22	COMINO MOLIDO	202	KILOGRAMO
1.23	PALILLO	190	KILOGRAMO
1.24	HONGOS Y LAUREL	202	KILOGRAMO
1.25	OREGANO SECO	209	KILOGRAMO
1.26	CANELA ENTERA	202	KILOGRAMO
1.27	CLAVO DE OLOR	195	KILOGRAMO
1.28	VINAGRE TINTO	310	LITRO
1.29	SILLAO	312	LITRO
1.30	GLUTAMATO MONOSODICO	195	KILOGRAMO
1.31	REFRESCO A GRANEL	202	KILOGRAMO
1.32	MAZAMORRA MORADA	135	KILOGRAMO
1.33	SUSTANCIA DE CARNE/POLLO	135	KILOGRAMO
1.34	CULANTRO	201	KILOGRAMO
1.35	AJO MOLIDO	155	KILOGRAMO
1.36	AJI PACA SECO	155	KILOGRAMO
1.37	ACHIOTE	195	KILOGRAMO
1.38	SALSA DE TOMATE	35	KILOGRAMO
1.39	PIMIENTA DE OLOR	25	KILOGRAMO
1.40	MAICENA	147	KILOGRAMO
1.41	MANDIOCA	147	KILOGRAMO
1.42	PASAS	33	KILOGRAMO
1.43	GELATINA A GRANEL	402	KILOGRAMO
ITEM PAQUETE Nº 2. PRODUCTOS CARNICOS			
2.1	CARNE DE CERDO FRESCO	11506	KILOGRAMO
2.2	CARNE DE RES FRESCO	11506	KILOGRAMO
2.3	MONDONGO FRESCO	4986	KILOGRAMO
2.4	POLLO ENTERO ESVICERADO FRESCO	23003	KILOGRAMO

ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

Características y Condiciones:

PAQUETE 1 - PRODUCTOS DIVERSOS

1.1 INFUSIONES (TE)

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

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

Vida Útil: 6 meses

Presentación: Bolsa x 5 Kg

Empaque: bolsa de polietileno de alta densidad ROTULADO: Según la NTP 209.038:2009 (Revisado 2014) **Requisito:** Autorización de Alimentos Primarios.

1.2. FIDEOS VARIOS

DESCRIPCIÓN: Elaborados a base de harina de trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos, obtenido del amasado y moldeado, extrusión y corte de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos, libre de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación: bolsa por 05 kg. (Cortos) y 10 kg. (Largos), envasados en 20 unidades de 250 g. (cortos) y 20 unidades de 500 g. (largos)

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

Composición: Este ítem estará compuesto por cinco (05) tipos de fideos:

- 40 % de Tallarín
- 20 % de Spaguetti
- 10 % de Corbata
- 10% de Canuto
- 20% tornillo

Los porcentajes antes mencionados pueden variar según requerimiento del área usuaria

Características físico-químicas:

- humedad: máximo 14 %.

- acidez: máximo 0,46 %

Requisitos sensoriales:

Color característico, sabor y olor característico al producto, libre de sabores y olores

Indeseables como agrio, amargo y rancio.

Vida útil: mínimo 12 meses

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante.

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

ref. ntp 206.010.2016

1.3 LECHE EVAPORADA

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

Presentación: lata por 400 gramos

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

Características físico-químicas y organolépticas:

- proteínas (sng): mín. 34,0 %

- materia grasas: mín. 7,50 %

- sólidos totales: mín. 25,00 %
- color: de blanco a crema característico
- sabor: agradable, ligeramente dulce
- vida útil: mínimo 09 meses

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

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

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

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante.

ref. ntp 202.002 2007 / ad 1:2010, ds 007 2017 ag.

1.4 SAL YODADA PARA COCINA

Descripción: es la sal yodada y fluorada para el consume humano, de cristales ligeramente gruesos, homogéneo, de aspecto limpio, libre de sustancias extrañas visibles, seco sin presencia de exudación.

Presentación: en bolsa de 01 kg

Características del empaque: primario bolsa de polietileno por 1 kilo, secundario saco de polipropileno x 25 unidades.

Características físico-químicas:

- humedad: máx. 0,5 %
- pureza: mín. 99,1 %
- yodo: 30 - 40 ppm ó mg/kg. Sal
- flúor: 200 - 250 ppm
- aspecto: granulado uniforme
- color: blanco característico
- olor: característico

El rotulado del envase de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014), deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del productor), el registro sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente.

Ref. NTP 209.015:2006

1.5 SEMOLA DE TRIGO

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

Presentación: sacos de tocuyo, polialgodon y/o papel kraft por 25 kg.

Características físico-químicas:

- humedad: máx. 15,0 %
- cenizas max 1.0 %

Características del envase:

Material de tela tejida (tocuyo) resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado obligatoriamente de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014) deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA.

Ref. NTP 205.032.2015

1.6 LEVADURA SECA

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

Presentación: paquete de 500 gramos.

Características físico-químicas:

- humedad: 10 % máximo
- cenizas: 5% máximo
- acidez (ml sol. 1 n na oh/100 g.): 20% máximo

Características del empaque:

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

Seguridad: presentar que no requiere R.S. y validación técnica del plan HACCP si son nacionales y si es importado presentar documento que autoriza DIGESA para comercializar en el país.

Ref. NTP 209.180:1981.

1.7 MANTECA VEGETAL

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

Presentación: cajas por 10 kg.

Características físico-químicas:

- acidez: máx. 0.35% (exp. como ac. oleico)
- PTO. Fusión: 47 °c máximo
- humedad: máx. 0,2 %
- rancidez: negativa (-)

Características del empaque: material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca y/o bolsa de polietileno que lo proteja de

Agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Vida útil: mínimo 12 meses

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante.

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

1.8 MERMELADA DE FRUTAS

DESCRIPCIÓN: producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, color brillante, claro y transparente, sabor característico al de color la fruta de la que proviene, libre de sabor y aroma extraño.

Requisitos físicos – químicos:

Sólidos solubles % mínimo 65 ph : 3,0 – 3,8

Sabores: fresa, tuti fruti, naranja, piña, maracuyá.

Vida útil: mínimo 12 meses

Seguridad: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante vigente. Rotulado: de acuerdo a la NTP 209.038:2009 (revisado 2014)

1.9 MARGARINA VEGETAL

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

PRESENTACIÓN: envase primario bolsa de polietileno por 2 KG., secundario cajas de cartón de 10 kgs.

- cloruro de sodio (NACL): mínimo 0.25% del peso del producto final
- contener un mínimo de 75% de grasas, sobre el peso del producto terminado.
- acidez libre menor de 0.35% expresada como ácido oleico.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE:

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

SEGURIDAD: presentar registro sanitario vigente y validación oficial técnica del plan HACCP, vigente, emitido por DIGESA, certificado de calidad del fabricante.

1.10 PAPA BLANCA (HUAMANTANGA)

DESCRIPCION: La papa blanca será entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, rajaduras, coloración verdosa o raíces visibles.

ROTULADO: Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), deberán indicar lo siguiente: - Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA. - Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

SEGURIDAD/REQUISITO: 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 y complementarias.

TRANSPORTE: El transporte del producto es en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la GUIA SOBRE TRANSPORTE “REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

1.11 APIO

Descripción: planta hortícola de tallo jugoso, grueso, lampiño, surcado y ramoso, hojas largas y hendidas. Buen estado de madurez, limpia, fresca, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, gusanos o parásitos y libres de pudrición, sequedad, quemadura o marchitez.

Presentación: al peso por atados.

Empaque: embolsado

Seguridad/requisito: autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos - DS N°004-2011 – AG

Transporte: el transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizarles y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte “requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

1.12 ZANOHORIA

Descripción: hortaliza de tipo raíz napiforme, de piel y carne de color anaranjado brillante. Buen estado de madurez, limpia, seca, sin hojas ni raíz, sin rajaduras ni abolladuras, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, hongos o parásitos y libres de pudrición.

Presentación: por kilos

Empaque: sacos

Seguridad/requisito: autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos - DS N°004-2011 – AG

Transporte: el transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizarlos y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte “requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

1.13 CEBOLLA ROJA

Descripción: hortaliza de tipo bulbo, de piel roja púrpura y una carne blanca con matices rojizos. Buen estado de madurez, limpia, seca, libre de sustancias y materias extrañas, exentas de insectos, hongos o parásitos y libres de pudrición.

Tipo: cebolla de cabeza roja

Presentación: por kilos

Empaque: sacos

Seguridad/requisito: autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos - DS N°004-2011 – AG

Transporte: el transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizarlos y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte “requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

1.14 ZAPALLO ITALIANO

Características: producto de primera calidad, presentarse completamente limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez, óptimo, su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, no muy maduros.

1.15 TOMATE

Descripción: fruto proveniente del tomatillo. Estado de madurez al inicio de su madurez comercial (color rosa-nivel 4 y 5), dura al tacto, limpia, fresca, libre de sustancias y materias extrañas, exenta de insectos, gusanos o parásitos y libre de pudrición, sequedad, quemadura o marchitez.

Tipo: italiano

Presentación: por kilos. Calibre: 7 mayor de 57 y menor o igual 67 mm. De diámetro

Empaque: embolsado

Seguridad/requisito: autorización sanitaria de establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos - DS N°004-2011 – AG

Transporte: el transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la guía sobre transporte “requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

1.16 PORO

Presentación: Atados de aproximadamente 4 kilos

Tipo: Fresco entero debidamente seleccionada.

-Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño.

-Color verde fresco, limpio y sano.

-Libre de insectos, gusanos y otros agentes extraños a su naturaleza.

-Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

1.17 PLATANO DE ISLA

Descripción: Frutas seleccionadas, de categoría Extra, de preferencia tamaño mediano (100 gr.), en óptimo estado de madurez comercial, sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación: Cajas de Cartón.

Características: Color, olor y sabor característico.

Transporte: Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. Sobre tarimas.

Requisitos: Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos DS N°004-2011 – AG – PROCESADOR. (Envasado, Limpiado, Seleccionado, Dividido, Envasado; Lavado, Pelado y Picado).

1.18 PLATANO DE SEDA

Descripción: Frutas seleccionadas, de categoría Extra, de preferencia tamaño mediano (120 gr.), en óptimo estado de madurez comercial, sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación: Cajas de Cartón.

Características: Color, olor y sabor característico.

Transporte: Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. Sobre tarimas.

Requisitos: Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos DS N°004-2011 – AG – PROCESADOR. (Envasado, Limpiado, Seleccionado, Dividido, Envasado; Lavado, Pelado y Picado).

1.19 MANZANA ISRAEL

DESCRIPCION: Manzana Israel primera esta entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores. La Manzana Delicia Categoría I, es de calidad superior, presentando forma, desarrollo y color propios de la variedad y característico del producto.

Características: buen estado de maduración, libre de rajaduras, magulladuras, perforación por insectos, sano, libre de impurezas y sustancias extrañas.

La Manzana Israel Categoría primera, es de calidad, presentando forma, desarrollo y color propios de la variedad y conservarán su pedúnculo intacto, la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro, según lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP 011.002:2014.

Características: buen estado de maduración, libre de rajaduras, magulladuras, perforación por insectos, sano, libre de impurezas y sustancias extrañas. Calidad De acuerdo a la NTP 011.002:2014 FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos

- Clasificación: Calibre B
- Calibre (mm): 60.1 A 80
- Presentación: Caja de madera x 10 Kg. Mínimo.

Rotulado: el envase señala lo siguiente:

- Nombre del producto
- Grado de calidad: I
- Tamaño, en milímetros
- Contenido neto
- Nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento

TRANSPORTE: El transporte del producto será en vehículos especiales para el transporte de mercancías perecederas, en jvas de plástico fácilmente higienizables y debe aplicar las disposiciones de la GUIA SOBRE TRANSPORTE “REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS” aprobada mediante RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA.

1.20 PIÑA CAYENA

Denominación del bien	:	PIÑA
Denominación técnica	:	PIÑA CAYENA
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	:	PIÑA CAYENA

Código : A5030560800134383
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción General : La piña cayena es una fruta proveniente de la especie Ananascomosus L. de color amarillo oro al igual que su pulpa pero brillante.

Características Físico - Organolépticas

Forma : Son infrutescencias de forma ovalada y gruesa.
 Color : La pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Típica de cultivar.
 Tamaño : Se determinará por el peso de la fruta según el siguiente cuadro:

Rango de peso	Gramos
A	1500 ó más

El eje frutero deberá ser cortado al ras y desinfectado (curado), tolerándose el corte basal como máximo hasta 2 cm (perpendicular al eje vertical).

La corona deberá ser de un largo no menor de 10 cm y no mayor de 2 veces más que la longitud de la fruta.

Sabor : La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes.

Aspecto : Las piñas no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona.

Requisitos mínimos de calidad

Las piñas de acuerdo a sus características se clasifican en los grados de calidad siguiente:

a) Categoría Primera.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la piña deberá estar exentos de:

- Humedad externa anormal;
- Exentas de olores y sabores extraños;
- Libres de residuos de pesticidas y fertilizantes;
- Libres de impurezas y cuerpos extraños.
- Exentas de síntomas de deshidratación debido a larga conservación en malas condiciones.

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la piña

Los lotes de piña deberán cumplir con los requisitos de sanidad y aspecto que se especifican en la siguiente tabla:

Características (Factores de Calidad)	Categorías de calidad		
	“Extra”	Primera	Segunda
<u>Daños serios</u>	No se tolera	3%	5%
Indicios de pudrición			
<u>Daños leves</u>	2%	5%	10%
Presencia de insectos*			
Tolerancia acumulativa	7%	12%	20%

* Insectos: queresas

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La piña debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichiacoli</i>	5	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

- Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular
- Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general “m” presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.
- Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a “M” son inaceptables.
- Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes

Para las tres categorías de la piña se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) **Metales Pesados:** La piña deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

- b) **Residuos de plaguicidas:** La piña deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Carbendazim Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 mg/kg

Diazinon Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg

Dimetomorf Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg

Disulfoton Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg

Etefon Límite Máximo de Residuo (LMR) 2 mg/kg

Heptacloro Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg

Metidation Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.05 mg/kg

Propiconazol Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 undef

Triadimefon Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 undef

Triadimenol Límite Máximo de Residuo (LMR) 5 undef

CERTIFICACIÓN

Opcional

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Las piñas cayenas deberán envasarse en cajas de madera de 10 Kg resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que el producto llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la calidad y tamaño.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la piña cayena, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

1.21 PIMIENTA MOLIDA

Procede del arbusto Piper nigrum L., perteneciente a la familia de las Piperáceas, del que se comercializan sus frutos aromáticos que también reciben el nombre de pimienta. de olor característico, libre de mohos, en envase que los protejan del medio ambiente, conserven su olor y sabor característico. La conservación para consumo individual se realiza guardando los granos, enteros o molidos, en sobres, cerrados herméticamente y alejados de fuentes de olor, humedad o calor excesivo, manteniendo así sus propiedades intactas durante años.

1.22 COMINO MOLIDO

El comino es una planta herbácea que pertenece a la familia Apiaceae, de la cual se extraen unas semillas aromáticas que son las que utilizamos como especia. En cuanto a su apariencia, las semillas de comino son más pequeñas que los granos de arroz, tienen un color café y una textura similar a la paja, se puede encontrar tanto molido como en grano. Su sabor es amargo y su olor fuerte y dulzón. De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

1.23 PALILLO

Especia molida de color naranja intenso. Suele utilizarse en reemplazo del azafrán para darle color a algunos platos, aunque su sabor es muy diferente. Se extrae de la raíz de la planta llamada Cúrcuma longa. De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

1.24 HONGOS Y LAUREL

Denominación del Producto: HONGOS Y LAUREL

Porcentaje de humedad: < 12%

Descripción del producto: Producto obtenido de la desecación del laurel (50%) y el hongo comestible (50%), de características sensoriales muy características y apreciadas en la comida peruana, de olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

1.25 ORÉGANO SECO

Origanum vulgare es comúnmente llamado orégano. Son las hojas de esta planta las que se utilizan como condimento tanto secas como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma, de olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

1.26 CANELA ENTERA

El árbol de la canela, conocido como canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum J. Prest) es un árbol de hoja perenne, de 10 a 15 metros de altura, procedente de Sri Lanka. Se aprovecha como especia su corteza interna, que se obtiene pelando y frotando las ramas.

Envasado en bolsa de polietileno

Tipo: a granel corteza entera.

Calidad: de 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante cascada en forma tubos cilíndricos de acuerdo al registro sanitario vigente.

1.27 CLAVO DE OLOR

Lo que se denomina clavo de olor (que tienen forma de un clavo diminuto) son los capullos de la flores de este árbol que es muy bonito, tiene forma piramidal y es de hojas perennes. Son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición, se puede utilizar molido.

NTP 209.127.1976

De acuerdo al registro sanitario vigente

Color: rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas café. Olor: aroma fuerte y refrescante en el ambiente. Sabor: agudo, penetrante, incisivo. recio, algo amargo, picante y un poco caliente.

1.28 VINAGRE TINTO

(del latín «vinum acre», «vino agrio») es un líquido miscible en agua, con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del alcohol, como la de vino y manzana (mediante las bacterias *Mycoderma aceti*), Presentación en envases de plástico que lo protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento.

1.29 SILLAO

La salsa de soya o salsa de soja, también es conocida como **sillao** (cantonés: 豉油 [si6 yau4]) y como shoyu en japonés, es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos *Aspergillus oryzae* o *Aspergillus sojae*, Presentación en envases de plástico que lo protejan del medio ambiente, rotulado con la fecha de fabricación y vencimiento.

1.30 GLUTAMATO MONOSODICO

Producto peruano presentación: sobres herméticamente cerrados.

Tipo: nacional, granulado

Calidad: de primera gránulos blancos, libres de impurezas. Fecha de vencimiento mínimo seis meses. Debe ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan presentar un peligro para la salud humana, de color blanco generalmente.

1.31 REFRESCO A GRANEL

Presentación en display x 12 unidades

Tipo: cobre de 20 gr.

Calidad: bebidas instantáneas de diferente sabor (no necesita azúcar) De acuerdo a registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Y presentar ficha técnica del fabricante

Exento de olores y sabores extraños.

1.32 MAZAMORRA MORADA

Elaborado a base de maíz morado concentrado con fécula.

Descripción: mezcla en polvo para preparar Mazamorra Morada. Rinde para 15 porciones (1. 50 litros)

Presentación de 160 gr.

Ingredientes: azúcar, espesantes (fécula de papa y almidón de maíz). acidulante (ácido fumárico), sabor auténtico al natural de maíz morado y frutas. edulcorantes (aspartame y acesulfame K) y colorantes artificiales (rojo allura y azul brillante). Contiene fenilalanina.

1.33 SUSTANCIA DE CARNE/POLLO

Se trata de un caldo bouillon deshidratado que permite elaborar de forma sencilla y rápida un caldo instantáneo. Se usa para cocinar sopas, salsas, pastas, arroces, etcétera.

Envases en los que deben de cumplir con los establecido en el DS N°007-98-SA "reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas".

1.34 CULANTRO

Coriandrum sativum, llamado popularmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro (este último nombre en Perú, Ecuador, Honduras y otros países americanos), es una hierba anual de la familia de las apiáceas (antes llamadas umbelíferas).

En atados frescos de kilo, De olor característico, libre de mohos presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

1.35 AJO MOLIDO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJO MOLIDO DE PRIMERA

Denominación técnica : AJO MOLIDO DE PRIMERA

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie Allium sativum L. de la familia Amaryllidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Ajo Categoría Primera, deberá ser molido, compacto y bien formado de consistencia firme, exentos de pudriciones o impurezas, de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN REFERENCIA

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.101.2015 HORTALIZAS. Ajos, Requisitos
Categoría, sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 de la NTP de la referencia para Ajo Categoría Primera	
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El Ajo molido, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: CAC/RCP 1-1969(2003), CAC/RCP 53-2003(2017) y CAC/RCP 44-1995(2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene.

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG. limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101 :2015.

2.3. Rotulado

El rotulado del Ajo molido, deberá cumplir con lo indicado en la NMP 001:2014 y CODEX STAN 1-1985(2018), además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015.

- El nombre y variedad del producto indicado
- Categoría indicada como "primera"
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador
- El país de origen
- Número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

1.36 **AJI PANCA SECO**

Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

Características:

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

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

La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%, Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.

El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.

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

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

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

Vida útil: 6 meses

1.37 **ACHIOTE**

NOMBRE DEL PRODUCTO: ACHIOTE MOLIDO

NOMBRE CIENTIFICO: Bixia orellana

PARTIDA ARANCELARIA: 1404901000

1. CARACTERÍSTICAS: ORGANOLEPTICAS:

COLOR: Anaranjado rojizo

OLOR: Característico

SABOR: Característico

APARIENCIA: Molturado

2. FISICOQUIMICAS:

Humedad: 12-15 %

Bixina: 1,5- 3 %

Impurezas: Menor a 1%

3. MICROBIOLÓGICAS:

Escherichia coli: Ausencia

Salmonella: Ausente en 50g

Hongos y levaduras: < 1000 UFC/G

CALIDAD: Nuestro producto es muestreado e inspeccionado de acuerdo a nuestro plan de calidad. 3. ENVASE: En sacos de polipropileno y papel multipliego.

El peso y el empaque puede ser de acuerdo a las especificaciones que se establecerán en el contrato de exportación.

TIEMPO DE VIDA UTIL: Duración no menor de 8 meses, mantener el envase cerrado herméticamente en un lugar fresco, seco y oscuro.

1.38 SALSA DE TOMATE

La salsa de tomate es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade, dependiendo del tipo particular de salsa y del país en que sea elaborada: en el caso de México chiles rojos, cilantro, cebolla, vinagre, limón y sal, en el caso de España e Italia, una fritura de cebollas, albahaca, sal, aceite, ajo y varias especias.

Características de la salsa de tomate

Características sensoriales:

Aspecto: Líquido, ligeramente consistente, con la presencia de especias.

Sabor: Característico de la salsa de tomate.

Color: Rojo con presencia de especias.

Aroma: Característico de la salsa de tomate

Características físico-químicas

	Min	MAX	Unid. De la medida
°Brix	10.5	13.0	°Brix
PH	4.00	4.40	-
Acidez Titulable	-	1.20	%
Sal (Cloruro de Sodio)-natural de la fruta	1.00	2.5	%
Consistencia Bostwick (12,0 °brix a 20°C)	-	12.00	Cn³/seg

1.39 PIMIENTA DE OLOR (PIMIENTA DE GORDA, DIOICA O DE JAMAICA)

Pimienta gorda (Pimienta dioica) o también conocida como pimienta Tabasco, es un árbol de la familia Myrtaceae. Llega a medir hasta 10 m de altura, con frutos globosos de tonalidad verde. En México tiene una distribución potencial. Se distribuye en México desde San Luis Potosí hasta partes de Oaxaca, Tabasco y Chiapas. Se aprovechan sus frutos secos como condimento en diversos platillos y puede combinar fácilmente con otras especias. Su sabor y olor es similar al del clavo, canela, pimienta negra y nuez moscada.

1.40 MAICENA

EL valor nutricional de la maicena, fécula de maíz o almidón se lo mostramos a continuación por los principales nutrientes que posee. Tomamos como base una porción de 100 gramos de maicena. Principalmente la maicena está compuesta por:

- **Carbohidratos**, siendo este su principal nutriente, es de los carbohidratos ligeros, es decir, fáciles de digerir. La proporción según una ración de 100 gramos, es de aproximadamente 91 gramos de carbohidratos.
- **Proteínas**: La maicena en términos proteicos posee 0,26 gramos de proteínas. Contiene grasas, pero en un por ciento muy bajo dada la porción mencionada tiene 0,05 gramos cada 100 gramos de maicena.
- **Fibra**: Esta harina muy fina de maíz contiene una proporción de 0,9 gramos de fibra por cada 100 gramos de maicena.
- Los minerales que más contiene son calcio (2 mg), fósforo (13 mg), sodio (9 mg), magnesio (3 mg), hierro (0,47 mg) y zinc (0,06 mg).
- El resto es agua, la maicena está compuesto por 8,32 gramos de agua por cada 100 gramos.

- **No contiene colesterol, ni azúcares** por lo que lo hace beneficioso en niños y personas con altos niveles de azúcar en sangre o con el colesterol alto. Ayudando así a nuestro corazón y en general a nuestro sistema circulatorio.
- **Es libre de gluten** por lo que lo hace un elemento importante para las personas celíacas.

1.41 **MANDIOCA (HARINA DE YUCA)**

- **Es fuente de carbohidratos**, los mismos nos brindan energía para todas las funciones normales del organismo y para las actividades físicas que realizamos.
- **Contiene minerales** como calcio, magnesio, fósforo, hierro y potasio.
- Aporta **vitaminas A, C, B2, B3, B6 y B9** (ácido fólico).
- **No aporta grasas.**
- Aporta **proteínas de origen vegetal.**
- **Es de fácil digestión**, por lo cual es adecuada para quienes padecen trastornos digestivos como gastritis, úlceras o síntomas como acidez, pesadez, distensión abdominal, etc.
Es libre de gluten, por lo tanto, es un alimento importante para personas celíacas. Tanto la raíz como el almidón de mandioca se puede consumir en todo tipo de preparaciones con ingredientes aptos.

1.42 **PASAS**

Denominación del bien	PASAS
Unidad de Medida	Kilogramo
Envase	Bolsas de papel
Vida útil	No menor de 18 meses
Internamiento	Almacén de la CIA Intendencia N°9, cada 15 días

1.43 **GELATINA A GRANEL**

Tipo: de diferentes sabores.

Característica: Entera a granel, de primera calidad

Registro sanitario vigente. Ficha técnica del fabricante Presentación bolsas de 5 Kg. Vida útil 18 meses

PAQUETE II - PRODUCTOS CARNICOS

2.1 **CARNE DE CERDO FRESCO**

Descripción: Carne de Cerdo fresca, de reciente beneficio no mayor a 12 horas de beneficiado, de primera calidad carcasa de porcinos sin patas ni cabeza de machos castrados oportunamente o hembras sin servir, sin hueso, menor de 7 meses de edad.

La conformación de la carcasa deberá tener abundante masa muscular en la pierna, el brazuelo y el lomo; cuya grasa deberá ser de color blanco y de consistencia firme, con un espesor de grasa dorsal como máx. 30 mm. (Medida a la altura de la última costilla, a 5 cm. de la línea dorsal y en forma paralela a esta).

La carne de cerdo, deberá proceder de camales autorizados por el SENASA, a fin de declararla apta para su consumo.

El internamiento de la carne deberá ser con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

Requisito:

Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos DS N°015-2012 – AG – FAENAMIENTO

Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos DS N°004-2011 – AG – SALA DE CORTES

Ref. NTP. 201.018:2001, NTP. 201.003:2001.

2.2 **CARNE DE RES FRESCO**

Descripción: Carne de vacuno cuarto compensado de primera, no mayor a tres años, fresca no

debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado, mínima cobertura de grasa, de óptima madurez, textura, firmeza y color del músculo.

Peso Neto (Pierna): 55.0 Kg.

Peso Neto (Pecho): 65.0 Kg.

La carne deberá tener buenas características de conformidad y acabado manteniendo sus propiedades organolépticas, con un pH no mayor de 6.4 y en buen estado de conservación. La carne de vacuno destinada para el consumo humano, deberá proceder de camales autorizados por el SENASA, a fin de declararla apta para su consumo.

El internamiento de la carne deberá ser con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

La carcasa deberá identificar su condición y calidad sanitaria (clasificación), debiendo certificar la inspección sanitaria del camal es decir su procedencia, así como señalar su fecha de faenamiento, peso neto y peso bruto.

Ref. NTP. 201.018:2001, NTP. 201.055:2008.

Requisito:

Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicados al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos DS N°015-2012 – AG – FAENAMIENTO

2.3 MONDONGO FRESCO

Descripción: Viscera en estado fresco, textura firme y color característico, totalmente limpio.

Características Físico-Químicas: Test de Eber, Ph

Características Organolépticas: Color, sabor, olor, aspecto

El producto deberá identificar su presentación, así como sus condiciones de almacenamiento y calidad sanitaria, debiendo certificar la inspección sanitaria del camal, de preferencia de procedencia nacional, así como señalar su fecha de vencimiento, fecha de vencimiento, N° lote, peso neto, Registro Sanitario de ser el caso y/o autorización de sala de alimentos primarios.

2.4 POLLO ENTERO ESVISCERADO FRESCO

Descripción: Fresco, entero, sin vísceras, menudencias, patas ni cabezas, con no más de 12 de beneficiado debe tener buenas características de mantenimiento y organolépticas y en buen estado de conservación.

Peso Neto: 1,800 – 2.200. Kg.

El pollo no deberá presentar magulladuras, ni laceraciones en la piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.

La parte externa deberá ser de color amarillo, apariencia brillante y la parte interna de color rojo claro, de textura firme al tacto, con un olor característico a ave fresca. La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centros de beneficio autorizados por la autoridad competente.

El transporte del producto será realizado en javas de plástico fácilmente higienizables, cuyo lote deberá indicar el tipo de corte, marca de ser el caso, condición y calidad sanitaria, así como su fecha de vencimiento además del peso neto y bruto.

GARANTÍA COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS

Nuestra Entidad requiere la siguiente garantía comercial para los productos.

Productos cárnicos, verduras y frutas: Garantía comercial de 5 días calendarios computados desde que el producto es internado en nuestro almacén.

Productos abarrotes y panificación: Garantía comercial de 90 días calendarios computados desde que el producto es internado en nuestro almacén.

Asimismo, cabe precisar que ante la necesidad de canje y/o reposición del producto por defectos o vicios ocultos, el proveedor se deberá comprometer con nuestra Entidad a realizar el cambio del producto (a nuestro requerimiento) dentro de un plazo máximo de dos (2) días calendarios de haber nuestra Entidad comunicado de aquel hecho; sin que dicho evento genere algún costo para nuestra Entidad.

PLAZO DE ENTREGA (ITEM PAQUETE 1 Y ITEM PAQUETE 2)

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 05 días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), de forma periódica la primera

semana de cada mes (enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio y agosto, setiembre y octubre), según detalle

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en forma periódica mensual o bimestral, de acuerdo a la orden de compra emitida por la entidad.

CRONOGRAMA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	TOTAL
ITEM PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CARNICOS	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	100%

LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

- CUARTEL MARISCAL AGUSTÍN GAMARRA, SITO EN AV. MARISCAL AGUSTÍN GAMARRA S/N HUANCARO SANTIAGO CUSCO.
- CUARTEL GERARDO DIANDERAS SÁNCHEZ BING N° 241, SITO EN AV LA FLORESTA S/N BARRIO CURÍ BAMBA ANDAHUAYLAS.
- BIM N° 35, SITO EN LA AV. PERU SIN ABANCAY.

CONDICIONES DE OPERACIONES

Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia (país o lugar de origen) y presentación, deberá de presentar un cuadro detallado de los solicitado.

TRANSPORTE Y SEGUROS

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas.

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final a los distintos almacenes, según lo establecido en el numeral 5. Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.

Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el estado.

DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- El postor deberá presentar una declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas. Detallando las características técnicas propias de los sub-ítems o artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando además en un cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el fabricante y/o productor y/o distribuidor (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación, periodicidad y periodo de abastecimiento de los bienes ofertados; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas Bases, del mismo modo el postor deberá adjuntar los requisitos requeridos por cada uno de los productos considerados en las especificaciones técnicas. (Obligatorio para todos los sub ítems componentes del ITEM

PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS y ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CARNICOS.

- El postor deberá presentar una declaración jurada de comprometerse a presentar por cada internamiento la constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (Camal) **(OBLIGATORIO PARA ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CARNICOS SUB ÍTEM 1, 2 y 3)**
- El postor deberá presentar una declaración jurada de comprometerse a presentar por cada internamiento el certificado de beneficio de aves del camal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el camal. **(OBLIGATORIO PARA ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CARNICOS SUB ÍTEM 4)**
- El postor deberá en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad. (Presentar Declaración Jurada) **(OBLIGATORIO PARA ITEM PAQUETE N° 1. PRODUCTOS DIVERSOS y ITEM PAQUETE N° 2. PRODUCTOS CARNICOS).**

Consideraciones específicas

a) De la habilitación del proveedor

- Copia del certificado del cumplimiento de los Principios Generales de higiene del Codex Alimentarias (el cual deberá contener obligatoriamente las actividades de Almacenamiento y distribución de los alimentos no perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062, a nombre del postor para todos los ítems del procedimiento. (EXCEPTO EN LA DISPOSICIÓN DE PRESENTAR LA RESOLUCIÓN DIRECTORAL DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP EMITIDA POR LA DIGESA). En el caso de consorcio cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito. **OBLIGATORIO PARA EL ÍTEM I**

PRODUCTOS DIVERSOS.

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto ofertado para los bienes señalados expedido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases o Autorización Sanitaria de Productos de Procesamiento Primario emitido por SENASA, según se requiera en las especificaciones técnicas de cada producto. En el presente proceso de selección el Registro Sanitario es obligatorio para productos industrializados.
- Registro Sanitario para los que requieran según la norma, Registro Sanitario expedido por DIGESA (obtenido de la página web de DIGESA); el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las especificaciones técnicas de las bases, se aceptará que las empresas distribuidoras y/o intermedias presenten el Registro Sanitario del producto a nombre del fabricante.
- Presentación de las copias de los registros sanitarios.
- Adjuntar copia certificado de calidad del fabricante en donde se verifique el cumplimiento de las características de calidad solicitadas para los productos: fideos, leche evaporada, manteca, margarina y mermelada.
- Fichas técnicas de la gelatina, mazamorra, refresco.

VERDURAS Y FRUTAS

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgado por SENASA (D.S. N°004-2011-AG) a nombre del Postor.
- En el caso que el Postor no cuente con la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario a nombre del postor, deberá presentar una Carta Notarial o una carta de autorización Legalizada

donde se autoriza al postor el uso de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicados al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, emitido por el establecimiento.

- La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA, para las verduras deberá contar con las operaciones obligatorias de: lavado, seleccionado y envasado

PRODUCTOS CÁRNICOS

- Se deberá adjuntar (carne de res y cerdo), una declaración jurada donde se indique y se comprometa que los centros de beneficio o donde se adquirirán o compren el bien son centros autorizados por SENASA a nivel nacional.
- Copia de la autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes, emitidos por SENASA a nombre del postor, de acuerdo a lo establecido por SENASA Numeral 6.1.4 de su reglamento.
- En caso de que el postor no cuente con dicha autorización, se aceptará la presentación de un documento firmado donde se indique que la empresa que la expide, prestará el servicio garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización.
- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por SENASA, si es de un tercero adjuntar una carta de autorización vigente (D.S. N°015-2012-AG)-FAENAMIENTO
- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por SENASA, si es de un tercero adjuntar una carta de autorización vigente (D.S. N°015-2012-AG)-SALA DE CORTES
- Mondongo autorización de sala de alimentos primarios.

b) De la experiencia del proveedor en la especialidad

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:

ITEM PAQUETE N° 1

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente para el **ITEM PAQUETE N°01: PRODUCTOS DIVERSOS** por un monto de **Un Millón Cuatrocientos Mil con 00/100 Soles (S/. 1'400,000.00)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **Venta de Abarrotes en general y/o todo tipo de fruta**

ITEM PAQUETE N° 2

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente para el **ITEM PAQUETE N° 02: PRODUCTOS CÁRNICOS** por un monto de **Un Millón Doscientos Mil con 00/100 Soles (S/. 1'200,000.00)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **Venta de productos cárnicos**

c) Condiciones de los consorcios

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

siguiente:

- El número máximo de consorciados es de **dos (02)**. Siendo el porcentaje **mínimo** de participación de cada consorciado de 50%.
- El porcentaje mínimo de participación **en la ejecución del contrato**, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 50%.

d) De las otras penalidades

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación.
- En efecto, nuestra Entidad establece que el contratista incurrirá en “Otras penalidades”, cuando se detecten los siguientes supuestos:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por no realizar la reposición y/o canje del producto dentro del plazo máximo de dos (2) días hábiles de haberse comunicado del defecto, alteración, vicio oculto o vencimiento del producto.	La penalidad se aplicará por cada día en el que no se haya realizado el canje y/o reposición. La penalidad diaria es del 2% de la UIT vigente	De manera previa a la aplicación de la penalidad, la Entidad cursará al contratista una comunicación (física o mediante correo) para efectos de que sustente y acredite los motivos por los cuales no ha realizado la reposición y/o canje del producto dentro del plazo máximo de dos (2) días. La comunicación del proveedor deberá ser remitida a la Entidad en el plazo máximo de un (1) día hábil, luego de lo cual la Entidad (con o sin la respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación (o no) de la penalidad.
2	Cuando el personal del proveedor que entrega los productos no se encuentre en debido higiene.	La penalidad aplicable es por evento. 2% de la UIT vigente	De manera previa a la aplicación de la penalidad, la Entidad cursará al contratista una comunicación (física o mediante correo) informando de aquel hecho. El proveedor tendrá derecho a presentar su descargo en el plazo máximo de un (1) día hábil, luego de lo cual la Entidad (con o sin la respuesta del proveedor) procederá con resolver y comunicar sobre la aplicación (o no) de la penalidad.

e) Otras consideraciones

- De conformidad al artículo 35° de la Ley de Contrataciones del Estado, la Entidad determina que está prohibida la subcontratación; por lo que el contratista mantiene la responsabilidad plena por la ejecución total de su contrato frente a nuestra Entidad.
- El postor presentará una declaración Jurada donde se comprometa a que los productos ofertados cumplan con el tiempo mínimo de vida indicado en las especificaciones técnicas (Se debe detallar el tiempo mínimo de vida ofertada de los sub-ítems o artículos que componen el ítem paquete ofertado).
- Copia simple del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación (aplicable solo para los Alimentos Procesados), expedido por la Dirección Regional de Salud que establece la Ley General de Salud N° 26842, artículos N° 65° al 69° del D.S 007-98-SA, obligatorio para aquellos postores que tengan la condición de “fabricantes”, la cual deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas con el objeto de asegurar las condiciones higiénico-sanitarias e inocuidad de los bienes ofertados por el postor. Para los postores que no sean fabricantes o productores deberán incluir una Declaración Jurada indicando que no son fabricantes por lo tanto no están sujetos a la presentación del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del Establecimiento de producción o fabricación.
- Copia del Certificado de Saneamiento ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Dirección Regional de salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA.
- Copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.
- **Una vez otorgada y consentida la buena pro, así como firmado el documento que contiene el contrato, no podrán modificarse las marcas de los bienes (industrializados), ni las características de los productos naturales no procesados, salvo causa fortuita o fuerza mayor debidamente demostrada y considerando que los nuevos productos ofrezcan mejores características técnicas que los anteriores.**
- **El postor ganador de la buena pro, deberá presentar como parte de los documentos para la firma de contrato todas las copias de Certificados solicitados, legalizados por Notario Público dando conformidad de su validez.**

OTRAS OBLIGACIONES

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

Calidad

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto, de ser el caso.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

Sistema de Contratación

La contratación se realizará por suma alzada

CONDICIONES DEL SUMINISTRO:

Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas en el capítulo III, además de señalar la calidad, marca, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en cada una de las especificaciones técnicas:

Los bienes objeto del presente proceso de selección es para cubrir un periodo estimado de abastecimiento de diez (10) meses, el cual puede ser más y/o menos el mismo que estará supeditado a los requerimientos solicitados por dicha ENTIDAD, por lo tanto, la ejecución contractual puede variar,

computados desde el primer requerimiento solicitado por LA ENTIDAD y hasta la culminación del importe adjudicado.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>ITEM PAQUETE N° 1</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente para el ITEM PAQUETE N°01: PRODUCTOS DIVERSOS por un monto de Un Millón Cuatrocientos Mil con 00/100 Soles (S/.1'400,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de Abarrotes en general y/o todo tipo de fruta</p> <p><u>ITEM PAQUETE N° 2</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente para el ITEM PAQUETE N° 02: PRODUCTOS CÁRNICOS por un monto de Un Millón Doscientos Mil con 00/100 Soles (S/. 1'200,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de productos cárnicos</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁸, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se</p>

⁸ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

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

(...)

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

asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

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

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo Nº 9**.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.
 Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: center;">80 puntos</p>
OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	
B. PLAZO DE ENTREGA⁹	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de la modalidad de ejecución llave en mano el plazo de entrega incluye además la instalación y puesta en funcionamiento.</i></p> </div>	<p>De 03 hasta 04 días calendario: 10 puntos</p> <p>De 01 hasta 02 días calendario: 20 puntos</p> <p style="text-align: center;">20 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁰

Importante

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

⁹ Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

¹⁰ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

[artículo 152 del Reglamento.](#)

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado

por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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 CONTROVERSIAS¹²

¹² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

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).

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2021-EP/UE 0848

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 ¹³	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁴

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.

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0848

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 ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁶ Ibidem.

¹⁷ Ibidem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁸

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.

¹⁸ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0848

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0848

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2021-EP/VO 0848

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2021-EP/VO 0848

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA Nº [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] Nº [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] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2021-EP/VO 0848

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-EP/UE 0848
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
1										
2										
3										

²² Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²³ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁴ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

²⁵ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁶ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Consignar en la moneda establecida en las bases.

EJERCITO PERUANO – 5ª BRIGADA DE MONTAÑA

LICITACIÓN PUBLICA Nº 001-2021 EP/VO 0848- PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DIVERSOS PARA EL PTSMV DE LA 5A BRIGADA DE MONTAÑA AF 2022 - PP 0135.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²²	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²³	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁴ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁵	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁶	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁷
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº 001-2021-EP/VO 0848
Presente.-

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

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

