



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023".



BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812- 1RA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SS00) DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERÍA, DURANTE EL PERIODO DE JULIO A DICIEMBRE 2023

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.



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023".

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.mrp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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



Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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



1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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



Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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



ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen



las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023".

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **contratación del Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023**".

N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANT	
ITEM PAQUETE	<u>VIVERES SECOS</u>			
	1.1	Cebada Tostada	KGS	68.925
	1.2	Leche Evaporada Entera x 400 gr	KGS	2,067.750
	1.3	Sémola de Trigo	KGS	586.740
	1.4	Te a granel	KGS	48.423
	1.5	Trigo Entero	KGS	484.230
	1.6	Levadura Granulada Seca	KGS	23.470
	1.7	Manteca Vegetal	KGS	234.696
	1.8	Harina de Habas	KGS	782.320
	1.9	Achiote Molido	KGS	27.381
	1.10	Ajonjolí	KGS	125.171
	1.11	Canela Entera	KGS	19.558
	1.12	Clavo de Olor entero	KGS	19.558
	1.13	Comino Molido	KGS	19.558
	1.14	Esencia de Vainilla	LT	31.293
	1.15	Gelatina	KGS	238.608
	1.16	Glutamato Monosódico	KGS	31.293
	1.17	Mazamorra Morada	KGS	35.202
	1.18	Mejorador de Pan	KGS	156.464
	1.19	Oregano Seco Entero	KGS	39.116
	1.20	Palillo Molido	KGS	31.293
	1.21	Pasa negra	KGS	31.294
	1.22	Pimienta Molida Negra	KGS	31.293



1.23	Refresco en Polvo	DISPLAY X 12 UU	234.000
1.24	Sillao oscuro	LT	234.696
1.25	Sustancia de Res	DISPLAY X 26 UU	31.000
1.26	Vinagre de vino tinto	LT	234.696
<u>VIVERES FRESCOS</u>			
2.1	Aji amarillo Entero Fresco	KGS	651.933
2.2	Apio	KGS	651.933
2.3	Beterraga	KGS	651.933
2.4	Cebolla Roja	KGS	651.933
2.5	Coliflor	KGS	651.933
2.6	Lechuga Criolla	KGS	651.933
2.7	Nabo	KGS	651.933
2.8	Porro	KGS	651.933
2.9	Tomate Italiano	KGS	651.933
2.10	Zanahoria	KGS	651.933
2.11	Piña Cayena	KGS	1,732.280
2.12	Aceituna negra Entera sin Relleno	KGS	177.580
2.13	Jamon del Pais	KGS	170.660
2.14	Mantequilla con sal	KGS	76.080
2.15	Mermelada	KGS	146.561
2.16	Queso Fresco de Vaca	KGS	140.960
2.17	Carne de Pavo Fresca corte Pechuga	KGS	978.057

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 32ª Brigada de Infantería N° 075/2ª BRIG INF/SELOG/ABASTO/OCA, del 09 de junio del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS (RO)

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

SIN MODALIDAD



1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **UN (1) día** calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Se precisa a mayor detalle el referido plazo de entrega, asimismo, se incluye el plazo de ejecución contractual y el cronograma de internamiento, de la siguiente manera:



32ª BRIGADA INFANTERÍA

CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SS00) - "JERO" - JULIO 2023
ARTÍCULOS SIN FICHA TÉCNICA: VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS

DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CUARTEL RAMON Z TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 32 - CARAT	BIM N° 6 - HUAPAZ	CAREZ	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
VÍVERES SECOS Y FRESCOS								
1.- VÍVERES SECOS								
1.1 Cebada Tostada	Kg	3 791	1 723	1 244	2 412	0 345	0 114	11 489
1.2 Leche Evaporada Entera x 400 Gr	Kg	112 726	51 494	37 909	72 371	10 339	3 446	344 625
1.3 Semola de Trigo	Kg	32 271	14 449	10 757	20 536	2 934	0 977	91 790
1.4 Te a granel	Kg	2 643	1 211	888	1 695	0 242	0 081	8 071
1.5 Frigo Entero	Kg	28 633	12 104	12 913	8 878	16 948	0 004	80 705
1.6 Levadura Granulada Seca	Kg	1 291	0 587	0 626	0 430	0 821	0 117	3 912
1.7 Manteca Vegetal	Kg	12 908	5 867	6 259	4 303	8 214	0 392	39 116
1.8 Harina de Habas	Kg	43 028	19 558	20 842	14 343	27 381	1 303	130 387
1.9 Achote Molido	Kg	1 504	0 685	0 730	0 502	0 958	0 137	4 544
1.10 Ajonjolí	Kg	4 884	3 129	3 338	2 295	4 381	0 426	20 842
1.11 Canela Entera	Kg	1 074	0 489	0 522	0 359	0 485	0 098	3 200
1.12 Clavo de Olor Entero	Kg	1 076	0 489	0 522	0 359	0 485	0 098	3 200
1.13 Comino Molido	Kg	1 076	0 489	0 522	0 359	0 485	0 098	3 200
1.14 Eñe de Vainilla	U	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	5 216
1.15 Gelatina	Kg	13 123	5 945	6 343	4 374	8 351	1 193	39 748
1.16 Glutamina Monosódica	Kg	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	5 216
1.17 Mazamorra Morada	Kg	1 936	0 880	0 939	0 645	1 232	0 176	5 847
1.18 Mejorador de Pan	Kg	8 406	3 912	4 172	2 849	5 476	0 782	26 077
1.19 Oregano Seco Entero	Kg	2 151	0 978	1 043	0 717	1 349	0 196	4 519
1.20 Pailito Molido	Kg	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	5 216
1.21 Pasa negra	Kg	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	5 216
1.22 Pimienta Molido Negra	Kg	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	5 216
1.23 Refresco en Polvo	Display x 12 uu	12 870	5 850	6 240	4 290	8 190	1 170	39 000
1.24 Salsa oscura	U	12 908	5 867	6 259	4 303	8 214	1 173	39 116
1.25 Sustancia de Pes	Display x 24 uu	1 705	0 775	0 827	0 548	1 085	0 155	5 167
1.26 Vinagre de vino tinto	U	12 908	5 867	6 259	4 303	8 214	1 173	39 116
2.- VÍVERES SECOS								
2.1 Aji amarillo Entero Fresco	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.2 Ajo	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.3 Batataga	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.4 Cebolla Roja	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.5 Coliflor	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.6 Lechuga Cialla	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.7 Nabo	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.8 Papa	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.9 Tomate Italiano	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.10 Zanahoria	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 240	108 656
2.11 Piña Cayena	Kg	94 275	43 307	46 194	31 758	60 630	8 481	288 713
2.12 Aceltura negra Entera sin Relleno	Kg	9 747	4 440	4 735	3 256	6 215	0 888	27 597
2.13 Jamon del Pais	Kg	9 386	4 287	4 551	3 129	5 973	0 853	28 443
2.14 Mantecilla Zen sa	Kg	4 184	1 902	2 029	1 395	2 643	0 127	12 680
2.15 Mermelada	Kg	8 061	3 664	3 908	2 687	5 130	0 733	24 427
2.16 Queso fresco de Vaca	Kg	7 753	3 524	3 759	2 584	4 934	0 705	23 493
2.17 Carne de Res fresca Pechuga	Kg	53 793	24 451	26 082	17 931	34 232	4 890	163 010

0-2250646519-4
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
Cofre de

32ª BRIGADA INFANTERIA

ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA: VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS									
DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	U/M	CUARTIL RAMON Z		RAM N° 33 - HUANCHAC		RAM N° 33 - HUAMACHU		BIM N° 6 - HUARAZ	CATEGORÍA MILITAR - HUANCHACO
		TRUJILLO	O	CO	CABAZ	CABAZ	CABAZ		
VIVERES SECOS Y FRESCOS									
1.- VIVERES SECOS									
1.1 Cebada Totiada	Kg	3.791	1.723	1.838				2.412	0.345
1.2 Leche Evaporada Entera x 400 Gr	Kg	113.726	51.694	55.140	37.909			72.371	10.339
1.3 Semola de Trigo	Kg	32.271	14.669	15.646	10.757			20.536	2.934
1.4 Te a granel	Kg	2.663	1.211	1.291	0.888			1.495	0.242
1.5 Trigo Entero	Kg	26.633	12.106	12.913	8.878			16.948	2.421
1.6 Levadura Granulada Seca	Kg	1.291	0.587	0.626	0.430	0.821		0.821	0.117
1.7 Manteca Vegetal	Kg	12.908	5.867	6.259	4.303			8.214	1.173
1.8 Harina de Habas	Kg	43.028	19.558	20.862	14.343			27.381	3.912
1.9 Achiote Molido	Kg	1.506	0.485	0.730	0.502			0.958	0.137
1.10 Alonjolí	Kg	6.084	3.129	3.338	2.295			4.381	0.626
1.11 Canela Entera	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359			0.685	0.098
1.12 Clavo de Olor Entero	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359			0.685	0.098
1.13 Comino Molido	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359			0.685	0.098
1.14 Erencia de Vainilla	U	1.721	0.782	0.834	0.574			1.095	0.156
1.15 Gelatina	Kg	13.123	5.965	6.363	4.374			8.351	1.193
1.16 Glutamato Monosódico	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574			1.095	0.156
1.17 Mazamora Morada	Kg	1.936	0.880	0.939	0.645			1.232	0.176
1.18 Meladorar de Pan	Kg	8.606	3.912	4.172	2.849			5.476	0.782
1.19 Oregano Seco Entero	Kg	2.151	0.978	1.043	0.717			1.369	0.176
1.20 Pailito Molido	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574			1.095	0.156
1.21 Pasta negra	Kg	1.721	0.782	0.835	0.574			1.095	0.156
1.22 Pimienta Molida Negra	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574			1.095	0.156
1.23 Refresco en Polvo	Display x 12 uu	12.070	5.850	6.240	4.200			8.190	1.170
1.24 Sillao oscuro	U	12.908	5.847	6.259	4.303			8.214	1.173
1.25 Surtancia da Res	Display x 26 uu	1.705	0.775	0.827	0.568			1.085	0.155
1.26 Vinagre de vino lino	U	12.908	5.847	6.259	4.303			8.214	1.173
2.- VIVERES SECOS									
2.1 Ali amarillo Entero Fraco	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.2 Apio	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.3 Beleraga	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.4 Cebolla Roja	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.5 Coliflor	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.6 Lechuga Criolla	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.7 Nabo	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.8 Poro	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.9 Tomate Italiano	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.10 Zanahoria	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.11 Pina Cayera	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952			22.818	3.260
2.12 Acelluna negra Entero sin Releño	Kg	95.275	43.307	46.194	31.738	40.630		8.661	2.308
2.13 Jaman del País	Kg	9.767	4.440	4.735	3.256	6.215		0.888	0.276
2.14 Mantecquilla con sal	Kg	9.386	4.267	4.551	3.129	5.973		0.853	0.284
2.15 Mermelada	Kg	4.184	1.902	2.029	1.395	2.643		0.380	0.127
2.16 queso fresco de vaca	Kg	8.061	3.664	3.908	2.687	5.130		0.733	0.244
2.17 Carne de res fresca corte Pechuga	Kg	7.753	3.524	3.759	2.584	4.934		0.705	0.234
	Kg	53.793	24.451	26.082	17.931	34.232		1.631	0.890

6-2250846218-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA

~~NOTEP~~
CREDITO DE LA CIA INT. DE LA

32ª BRIGADA INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - SETIEMBRE 2023
ARTICULOS CON FICHA TECNICA- VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS

DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CUARTIL RAMON T TRUJILLO	BUM N° 37 - HUANCHAC O	BUM N° 323 - HUANCHAC CO	BUM N° 32 - CABAI	BUM N° 6 - HUARAT	CARE - CABAI	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
VIVERES SECOS Y FRESCOS									
1.- VIVERES SECOS									
1.1 Cebada Tortada	Kg	3.791	1.723	1.838	1.264	2.412	0.345	0.114	11.468
1.2 Leche Evaporada Entera x 400 Gr	Kg	113.726	51.494	55.140	37.909	72.371	10.339	3.446	344.425
1.3 Semola de Trigo	Kg	32.271	14.469	15.446	10.757	20.534	2.734	0.977	77.770
1.4 Fe a granel	Kg	2.663	1.211	1.291	0.888	1.495	0.242	0.081	8.071
1.5 Trigo Entero	Kg	26.433	12.104	12.913	8.878	16.948	2.421	0.804	80.705
1.6 Levadura Granulada Seca	Kg	1.291	0.887	0.826	0.430	0.821	0.117	0.040	3.912
1.7 Manteca Vegetal	Kg	12.708	5.867	6.259	4.303	8.214	1.173	0.372	39.116
1.8 Harina de Hebas	Kg	43.028	19.558	20.862	14.343	27.381	3.912	1.303	130.387
1.9 Achiote Molida	Kg	1.504	0.485	0.720	0.502	0.958	0.137	0.046	4.564
1.10 Ajonjolí	Kg	4.884	3.129	3.338	2.275	4.391	0.628	0.209	20.852
1.11 Canela Entera	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359	0.685	0.078	0.031	3.260
1.12 Clavo de Olor Entero	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359	0.685	0.078	0.031	3.260
1.13 Comino Molida	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359	0.685	0.078	0.031	3.260
1.14 Esencia de Vainilla	U	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.15 Gelatina	Kg	13.123	5.965	6.363	4.374	8.351	1.173	0.372	39.116
1.16 Glutamato Monosódico	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.17 Mazamorra Morada	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.18 Melador de Pan	Kg	8.408	3.912	4.172	2.867	5.474	0.782	0.260	24.077
1.19 Oregano Seco Entero	Kg	2.151	0.978	1.043	0.717	1.349	0.176	0.065	6.519
1.20 Pajillo Molida	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.21 Fasa negra	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.22 Pimienta Molida Negra	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.23 Refresco en Polvo	Display x 12 uu	12.870	5.850	6.240	4.270	8.190	1.170	0.390	39.000
1.24 Sillao oscuro	U	12.708	5.867	6.259	4.303	8.214	1.173	0.372	39.116
1.25 Sustancia de Fes	U	1.705	0.775	0.827	0.568	1.085	0.155	0.052	5.187
1.26 Vinagre de vino blanco	U	12.708	5.867	6.259	4.303	8.214	1.173	0.372	39.116
2.- VIVERES FRESCOS									
2.1 Aji amarillo Entero Fresco	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.2 Ajo	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.3 Belenranga	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.4 Cebolla Roja	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.5 Coliflor	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.6 Lechuga Criolla	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.7 Nabo	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.8 Poro	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.9 Tomate Italiano	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.10 Zanahoria	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.11 Pina Cayera	Kg	35.856	16.278	17.335	11.952	22.318	3.240	1.084	108.456
2.12 Aceituna negra Entero sin Relleno	Kg	9.367	4.440	4.735	3.256	6.215	0.868	0.294	29.571
2.13 Jaman del Pais	Kg	9.367	4.440	4.735	3.256	6.215	0.868	0.294	29.571
2.14 Mantequilla con sal	Kg	4.184	1.902	2.029	1.375	2.532	0.350	0.127	12.680
2.15 Mermelada	Kg	8.061	3.684	3.908	2.587	5.130	0.733	0.244	24.427
2.16 Queso Fresco de Vaca	Kg	7.753	3.524	3.759	2.584	4.934	0.705	0.234	23.493
2.17 Carne de res Pecho	Kg	53.793	24.451	24.082	17.931	34.232	4.890	1.631	163.010

0-22508123-0-
CLAUDIA SANCHEZ GARCIA
COORDINADORA EP
COORDINADORA EP



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada Nº 002-2023-EP/EO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023".

32ª BRIGADA INFANTERÍA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - OCTUBRE 2023
ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA, VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS

DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	U/M	CUARTIL RAMON I TRUJILLO	BIM N° 37 - HUANCHAC O	BIM N° 32 - HUANCHAC CO	BIM N° 32 - CARAZ	BIM N° 6 - HUAYAZ	CARAZ	COLEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
1.- VÍVERES SECOS Y FRESCOS									
1.1 Cebada Totilada	Kg	3 771	1 723	1 838	1 264	2 412	0 345	0 114	11 409
1.2 Leche Evaporada Entera x 400 Gr	Kg	113 726	51 494	55 140	37 707	72 371	10 339	3 446	344 625
1.3 Semola de Trigo	Kg	32 271	14 469	15 646	10 757	20 536	2 934	0 977	97 770
1.4 Ta o granel	Kg	2 463	1 211	1 271	0 880	1 495	0 242	0 081	8 071
1.5 Trigo Entero	Kg	26 633	12 106	12 913	8 078	16 948	2 421	0 806	80 705
1.6 Levadura Granulada Seca	Kg	1 291	0 587	0 626	0 430	0 821	0 117	0 040	3 912
1.7 Maniaca Vegetal	Kg	12 908	5 867	6 259	4 303	8 214	1 173	0 392	39 116
1.8 Harina de Habas	Kg	43 028	19 558	20 862	14 343	27 381	3 912	1 303	130 387
1.9 Achiote Molido	Kg	1 506	0 485	0 730	0 502	0 758	0 137	0 046	4 564
1.10 Alorjall	Kg	6 864	3 129	3 338	2 295	4 301	0 426	0 209	20 862
1.11 Canela Entera	Kg	1 076	0 489	0 522	0 359	0 485	0 078	0 031	3 260
1.12 Clavo de Olor Entero	Kg	1 076	0 489	0 522	0 359	0 485	0 078	0 031	3 260
1.13 Comino Molido	Kg	1 076	0 489	0 522	0 359	0 485	0 078	0 031	3 260
1.14 Esencia de Vanillina	U	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	0 053	5 216
1.15 Gelatina	Kg	13 123	5 945	6 363	4 374	8 351	1 193	0 399	37 768
1.16 Glutamato Monosódico	Kg	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	0 053	5 216
1.17 Matamora Morada	Kg	1 936	0 880	0 939	0 645	1 232	0 176	0 059	5 867
1.18 Mejorador de Pan	Kg	8 604	3 912	4 172	2 869	5 476	0 782	0 240	24 077
1.19 Oregano Seco Entero	Kg	2 151	0 978	1 043	0 717	1 369	0 176	0 065	6 519
1.20 Paillo Molido	Kg	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	0 053	5 216
1.21 Pasta negra	Kg	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	0 053	5 216
1.22 Pimienta Molido Negra	Kg	1 721	0 782	0 834	0 574	1 095	0 156	0 053	5 216
1.23 Refresco en Polvo	Kg	12 870	5 850	6 240	4 290	8 190	1 170	0 370	39 000
1.24 Sillao oscuro	U	12 908	5 867	6 259	4 303	8 214	1 173	0 392	39 116
1.25 Sustancia de Res	U	1 705	0 775	0 827	0 568	1 085	0 155	0 052	5 167
1.26 Vinagre de vino blanco	U	12 908	5 867	6 259	4 303	8 214	1 173	0 392	39 116
2.- VÍVERES FRESCOS									
2.1 Aji amarillo Entero Fresco	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.2 Ajo	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.3 Betenaga	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.4 Cebolla Roja	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.5 Coliflor	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.6 Lechuga Criolla	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.7 Nabo	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.8 Pato	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.9 Tomate Italiano	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.10 Zanahoria	Kg	35 856	16 298	17 385	11 952	22 818	3 260	1 086	108 656
2.11 Píña Cayena	Kg	95 275	43 307	46 194	31 758	60 430	8 661	2 868	286 713
2.12 Acelituna negra Entero tin Relleno	Kg	9 767	4 440	4 735	3 254	6 215	0 839	0 274	29 577
2.13 Jamon del País	Kg	9 366	4 267	4 551	3 129	5 973	0 853	0 284	28 443
2.14 Mantecquilla con sal	Kg	4 184	1 902	2 029	1 395	2 643	0 380	0 127	12 680
2.15 Mermelada	Kg	8 061	3 664	3 908	2 687	5 130	0 733	0 244	24 427
2.16 Queso fresco Yaca	Kg	7 753	3 524	3 759	2 584	4 934	0 705	0 234	23 491
2.17 Carne de Pavo Pechuga	Kg	53 793	24 451	26 082	17 931	34 332	4 890	1 631	163 010

6-225900019-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
EP

32ª BRIGADA INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y \$5000). - "JERO". - NOVIEMBRE 2023
ARTÍCULO CON FICHA TÉCNICA. VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS

ARTÍCULOS CON FICHA TÉCNICA: VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS														
DESCRIPCION DEL ARTICULO		U/M	CUATRIEN RAMON Z TRIUNFO		BIM N° 13° HUANCHAC O		BIM N° 53° HUAMACHU CO		BIM N° 12° CAPAZ		BIM N° 4° HUABAZ	CAPAZ	CATEGORÍA MUNITAR - HUANCHACO	TOTAL
VIVERES SECOS Y FRESCOS														
1- VIVERES SECOS														
1.1	Cebada Tostada	Kg	3.791	1.723	1.838					1.264	2.412	0.345	0.114	11.489
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr	Kg	113.726	51.694	55.140					37.909	72.371	10.339	3.444	344.625
1.3	Semola de Trigo	Kg	32.271	14.649	15.646					10.757	20.536	2.734	0.977	97.770
1.4	Te a granel	Kg	2.643	1.211	1.291					0.808	1.695	0.242	0.081	8.071
1.5	Trigo Entero	Kg	28.633	12.104	12.913					8.078	14.949	2.421	0.806	80.705
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	1.291	0.587	0.626					0.430	0.821	0.117	0.040	3.912
1.7	Monileque Vegetal	Kg	12.908	5.867	6.259					4.303	8.214	1.173	0.392	39.116
1.8	Harina de Habas	Kg	43.028	19.558	20.862					14.343	27.381	3.712	1.303	130.387
1.9	Achale Molido	Kg	1.506	0.685	0.730					0.502	0.958	0.137	0.046	4.564
1.10	Alfajoli	Kg	6.884	3.129	3.338					2.725	4.381	0.626	0.209	20.842
1.11	Canela Entera	Kg	1.076	0.489	0.522					0.359	0.685	0.098	0.031	3.260
1.12	Clava de Olar Entero	Kg	1.076	0.489	0.522					0.359	0.685	0.098	0.031	3.260
1.13	Comino Molido	Kg	1.076	0.489	0.522					0.359	0.685	0.098	0.031	3.260
1.14	Ejercito de Vainilla	U	1.721	0.782	0.834					0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.15	Galatina	Kg	13.123	5.945	6.363					4.374	8.351	1.193	0.399	39.748
1.16	Glutamato Monosodico	Kg	1.721	0.782	0.834					0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.17	Mazamora Morada	Kg	1.936	0.880	0.939					0.645	1.232	0.174	0.059	5.867
1.18	Mejorador de Pan	Kg	8.606	3.912	4.172					2.069	5.674	0.782	0.260	26.077
1.19	Oregano Seco Entero	Kg	2.151	0.978	1.043					0.717	1.349	0.196	0.065	6.519
1.20	Pallito Molido	Kg	1.721	0.782	0.834					0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.21	Pasta negra	Kg	1.721	0.782	0.835					0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.22	Pimienta Molido Negra	Kg	1.721	0.782	0.835					0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.23	Belfresco en Polvo	Kg	1.721	0.782	0.834					0.574	1.095	0.156	0.053	5.216
1.24	Sillao oscuro	Display x 12 uu	12.870	5.850	6.240					4.290	8.190	1.170	0.390	39.000
1.25	Sustancia de Res	U	12.908	5.867	6.259					4.303	8.214	1.173	0.392	39.116
1.26	Vinagre de Vино lina	Display x 24 uu	1.705	0.775	0.827					0.568	1.085	0.155	0.052	5.167
1.26	Vinagre de Vино lina	U	12.908	5.867	6.259					4.303	8.214	1.173	0.392	39.116
2- VIVERES SECOS														
2.1	Alí amarillo Entero Fresco	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.2	Aplo	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.3	Belénaga	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.4	Cebolla Roja	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.5	Colihor	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.6	Lechuga Cilolla	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.7	Nabo	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.8	Poro	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.9	Tomate Italiano	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.10	Zanahoria	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.11	Plátano	Kg	35.856	16.298	17.385					11.952	22.818	3.260	1.086	108.656
2.12	Acetilana negra Entero sin Relleno	Kg	95.275	43.307	46.194					31.758	60.630	8.661	2.888	288.713
2.13	Jamon del País	Kg	9.767	4.440	4.735					3.256	6.215	0.888	0.278	27.597
2.14	Mantequilla con sal	Kg	9.366	4.247	4.551					3.129	5.973	0.853	0.284	28.443
2.15	Mermelada	Kg	4.184	1.902	2.029					1.395	2.663	0.380	0.127	12.600
2.16	Queso Fresco de Vaca	Kg	8.061	3.644	3.908					2.687	5.130	0.733	0.244	24.427
2.17	Came de Pato Fresca corte Pechuga	Kg	7.753	3.524	3.759					2.584	4.934	0.705	0.234	23.493
2.17	Came de Pato Fresca corte Pechuga	Kg	53.793	24.451	26.082					17.931	34.232	4.890	1.431	143.010

0-225034-6819-0+
CLAUDIA K SILVA GARCIA

~~LA Y EP~~
CUBO DE LA CIA INT. N° 22

COMPTES DE LA CLAU INT. N° 32



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada Nº 002-2023-EP/UO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023".

32ª BRIGADA INFANTERIA
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - "JERO" - DICIEMBRE 2023

ARTICULOS CON FICHA TECNICA: VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS														
DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CURAPIET BAHON I HUANCHACO O TRUJILLO						BING N° 32 - CARAZ		BIM N° 6 - HUARAZ		CAREZ. CARAZ	CATEGIO MILITAR - HUANCHACO	TOTAL
VIVERES SECOS Y FRESCOS														
1.- VIVERES SECOS														
1.1 Cebada Tostada	Kg	3.791	1.723	1.838	1.264	2.412	0.345					0.114	11.488	
1.2 Leche Evaporada Entera x 400 Gr	Kg	113.726	51.694	55.140	37.909	72.371	10.339					3.446	344.625	
1.3 Semola de Trigo	Kg	32.271	14.649	15.646	10.757	20.536	2.934					0.977	97.790	
1.4 Te o granel	Kg	2.663	1.211	1.291	0.888	1.695	0.242					0.081	8.071	
1.5 Trigo Entero	Kg	26.633	12.106	12.913	8.878	16.948	2.421					0.806	80.705	
1.6 Levadura Granulada Seca	Kg	1.291	0.507	0.626	0.430	0.821	0.117					0.040	3.912	
1.7 Manteca Vegetal	Kg	12.908	5.867	6.259	4.303	8.214	1.173					0.392	39.116	
1.8 Harina de Habas	Kg	43.028	19.558	20.862	14.343	27.381	3.912					1.303	130.387	
1.9 Achiote Molido	Kg	1.506	0.685	0.730	0.502	0.958	0.137					0.046	4.564	
1.10 Alonjolí	Kg	6.884	3.129	3.338	2.295	4.381	0.626					0.207	20.862	
1.11 Canela Entera	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359	0.685	0.098					0.031	3.260	
1.12 Clavo de Olor Entero	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359	0.685	0.098					0.031	3.260	
1.13 Comino Molido	Kg	1.076	0.489	0.522	0.359	0.685	0.098					0.031	3.260	
1.14 Esencia de Vainilla	U	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156					0.053	5.216	
1.15 Gelatina	Kg	13.123	5.965	6.363	4.374	8.351	1.193					0.399	39.768	
1.16 Glutamato Monosodico	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156					0.053	5.216	
1.17 Mazamorra Morada	Kg	1.936	0.880	0.939	0.645	1.232	0.176					0.059	5.867	
1.18 Mejarador de Pan	Kg	8.406	3.912	4.172	2.869	5.476	0.782					0.260	26.077	
1.19 Oregano Seco Entero	Kg	2.151	0.978	1.043	0.717	1.369	0.196					0.065	6.519	
1.20 Pailito Molido	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156					0.053	5.216	
1.21 Pasa negra	Kg	1.721	0.782	0.835	0.574	1.095	0.156					0.053	5.216	
1.22 Pimienta Molido Negra	Kg	1.721	0.782	0.834	0.574	1.095	0.156					0.053	5.216	
1.23 Refresco en Polvo	Display x 12 uu	12.870	5.950	6.240	4.270	8.190	1.170					0.390	39.000	
1.24 Sillao oscuro	U	12.908	5.867	6.259	4.303	8.214	1.173					0.392	39.116	
1.25 Sustancia de Res	Display x 26 uu	1.705	0.775	0.827	0.568	1.085	0.155					0.052	5.167	
1.26 Vinagre de vino lino	U	12.908	5.867	6.259	4.303	8.214	1.173					0.392	39.116	
2.- VIVERES SECOS														
2.1 Ají amarillo Entero Fresco	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.2 Ajo	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.3 Beterraga	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.4 Cebolla Roja	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.5 Coliflor	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.6 Lechuga Criolla	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.7 Nabo	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.8 Pato	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.9 Tomate Italiano	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.10 Zanahoria	Kg	35.856	16.298	17.385	11.952	22.818	3.260					1.086	108.656	
2.11 Pina Cayena	Kg	95.275	43.307	46.194	31.758	60.630	8.661					2.888	288.713	
2.12 Aceluna negra Entera sin Relleno	Kg	9.767	4.440	4.735	3.256	6.215	0.888					0.276	29.597	
2.13 Jamon del Pais	Kg	9.386	4.267	4.551	3.129	5.973	0.853					0.284	28.443	
2.14 Mantequilla con sal	Kg	4.184	1.902	2.029	1.395	2.663	0.380					0.127	12.680	
2.15 Mermelada	Kg	8.061	3.644	3.908	2.887	5.130	0.733					0.244	24.427	
2.16 Queso Fresco dp Yacá	Kg	7.753	3.524	3.759	2.584	4.934	0.705					0.234	23.493	
2.17 Carne de Pavo Fresca corle Pechuga	Kg	53.793	24.451	26.082	17.931	34.232	4.890					1.631	163.010	

0-2758-24819-0+
CLAUDIA SILVA GARCIA
COP/EP
COP/EP



1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA".
- Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el "Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos".
- Decreto Legislativo N° 1290, "Decreto Legislativo que fortalece la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas".
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, "Aprueban Reglamento Sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios".
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.
- Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria.
- Resolución Directoral N° 0058-2020-MINAGRI-SENASA-DIAIA "Aprueban Guías de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias".
- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI "Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos".
- Normas Técnicas Peruanas.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- 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)**

Importante para la Entidad

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

- e) **[CONSIGNAR LA DOCUMENTACIÓN ADICIONAL QUE EL POSTOR DEBE PRESENTAR TALES COMO AUTORIZACIONES DEL PRODUCTO, FOLLETOS, INSTRUCTIVOS, CATÁLOGOS O SIMILARES⁵] para acreditar [DETALLAR QUÉ CARACTERÍSTICAS Y/O REQUISITOS FUNCIONALES ESPECÍFICOS DEL BIEN PREVISTOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEBEN SER ACREDITADAS POR EL POSTOR].**

La Entidad debe especificar con claridad qué aspecto de las características y/o requisitos funcionales serán acreditados con la documentación requerida. En este literal no debe exigirse ningún documento vinculado a los requisitos de calificación del postor, tales como: i) capacidad legal, ii) capacidad técnica y profesional: experiencia del personal clave y iii) experiencia del postor. Tampoco se puede incluir documentos referidos a cualquier tipo de equipamiento, infraestructura, calificaciones y experiencia del personal en general.

Además, no debe requerirse declaraciones juradas adicionales cuyo alcance se encuentre comprendido en la Declaración Jurada de Cumplimiento de Especificaciones Técnicas y que, por ende, no aporten información adicional a dicho documento.

Cuando excepcionalmente la Entidad requiera la presentación de muestras, deberá precisar lo siguiente: (i) los aspectos de las características y/o requisitos funcionales que serán verificados mediante la presentación de la muestra; (ii) la metodología que se utilizará; (iii) los mecanismos o pruebas a los que serán sometidas las muestras para determinar el cumplimiento de las características y/o requisitos funcionales que la Entidad ha considerado pertinente verificar; (iv) el número de muestras solicitadas por cada producto; (v) el órgano que se encargará de realizar la evaluación de dichas muestras; y (vi) dirección, lugar exacto y horario⁶ para la presentación de muestras.

No corresponde exigir la presentación de muestras cuando su excesivo costo afecte la libre concurrencia de proveedores.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)⁷**
- g) Declaración Jurada en la que el postor garantice que el transporte de los productos se realizará en vehículos sometidos a limpieza y desinfección así como desodorización, si fuese necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto, ello a fin de garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 76° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante el Decreto Supremo N° 007-98-SA, y evitar la contaminación cruzada de los productos.
- h) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio

⁵ Por ejemplo, en el caso de medicamentos aquellas autorizaciones relacionadas al producto, como el Registro Sanitario o Certificado de Registro Sanitario del producto, el Certificado de Análisis, entre otros.

⁶ Las muestras se presentan el mismo día programado en el calendario para la presentación de ofertas. Al consignar el horario debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a 8 (ocho) horas.

⁷ 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.



así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)

- i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁸.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

Importante para la Entidad

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

⁸ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



Advertencia

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

Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 00-068-375835
Banco : DE LA NACION
N° CCP : 018 068 000068375835 73

27

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE¹⁰ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

⁹ En caso de transferencia interbancaria.

¹⁰ 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/>



- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación¹¹ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹².
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹³.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos parciales, a la culminación de cada actividad o evento previsto y su debida conformidad.

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

¹¹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹² Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹³ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



- Informe del funcionario responsable de la cide la 32ª Brigada de Infantería, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Acta de conformidad debidamente firmada por el comité de conformidad.
- Comprobante de pago.

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



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR
(OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES) MODALIDAD "JERO" AF-2023
PROCESO DE SELECCIÓN: ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA**

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**
Suministro de víveres para la cocción de alimentos que se requiere para Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", periodo Julio a Diciembre 2023.
- FINALIDAD PÚBLICA:**
El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto al Suministro de víveres para la cocción de alimentos para el Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", periodo Julio a Diciembre 2023, en las diferentes Unidades que integran la 32ª Brigada de Infantería.
- ANTECEDENTES**
La 32ª Brigada de Infantería requiere contratar el Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", periodo Julio a Diciembre 2023., debiendo ser los víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso, en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.
- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**
Adquisición de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) de la 32ª Brigada de Infantería.
- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

5.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL ÍTEM PAQUETE

VÍVERES SECOS				
Nº	BIEN	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1.1	CEBADA TOSTADA	68.925	KGS	<p>Descripción: de color beige característico y encontrarse en buen estado, libre de partículas extrañas (excremento de roedores, infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras).</p> <p>Presentación: Bolsa o sacos de 50 kilogramos a granel.</p> <p>Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a rotura u otros daños, que no contaminen el producto. Los envases deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca de ser el caso, peso bruto, peso neto, nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado.</p>

0-22702446818-0+
CLAUDIA A. SILVA GARCIA
MY EP



1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	2.067.750	KGS	<p>Descripción: es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la:</p> <p>NTP 202.002.2007.</p> <p>Presentación: Cajas de 24 o 48 latas. Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno. Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación. Peso de cada lata de 400 g</p> <p>Información Nutricional: Proteínas: no menor de 24 g Carbohidratos: no menor de 40 g Grasa: no menor de 30 g Calcio: no menor de 880 mg Fósforo: no menor de 840 mg Vitamina A: no menor de 3200 UI Vitamina C: no menor de 48 mg Vitamina D: no menor de 240 UI</p> <p>Deberá tener inscrito la marca, lote de producción, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto.</p> <p>De color blanco a crema y libre de olores extraños. Sabor agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.3	SÉMOLA DE TRIGO	586.740	KGS	<p>Descripción: Harina de cereales, deberá presentarse como un producto granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Estos requisitos se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales; se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658, la NTP-ISO 4121 o alguna otra específica de existir. Deberá obtenerse de granos limpios, sanos, libres de parásitos y excretas de animales. Deberá cumplir con los requisitos físico-químicos de acuerdo al siguiente detalle: Humedad máxima 15. % Cenizas máximas 1.0%</p> <p>NTP 205.032.2015</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera calidad.</p> <p>Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Embalaje y Rotulado: en sacos de tocuyo que permita mantener sus características y su muestreo e inspección.</p>

6-27508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP



				<p>Presentación: Sacos de 25 kilos.</p> <p>Vida Útil: mínimo doce (12) meses.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.4	TÉ A GRANEL	48.423	KGS	<p>Descripción: se define como té, al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del genero thea.</p> <p>Presentación a granel.</p> <p>NTP 209.043.1974 té negro (Revisada el 2015).</p> <ul style="list-style-type: none">- Deberá estar libre de todo olor y sabor extraños.- Humedad: no mayor de 10%- Teína (cafeína): 3.4% - 3.6%- Aceite esencial: no menor de 0.6%- Fibra: no más de 12% <p>Presentación: Bolsas de 5 kilogramos.</p> <p>De color negro, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal. Incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado y envasado.</p>
1.5	TRIGO ENTERO	484.230	KGS	<p>Descripción: conjunto de granos procedentes de cualquier especie de genero triticum, principalmente de las especies (Triticumaestivum y TriticumDurum)</p> <p>Tamaño uniforme.</p> <p>Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño.</p> <p>Libre de insectos, gorgojos, etc.</p> <p>Humedad del grano no excederá del 14.5 %.</p> <p>Presentación: Envasado a granel en sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg.</p> <p>NTP 205.009.2014</p> <p>Tiempo Vida Útil: seis (06) meses.</p> <p>El trigo deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, no se aceptarán con olores objetables, con residuos de materias tóxicas o presencia de granos con insectos o con micro organismos estas características pueden evaluarse mediante la NTP-ISO6658.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado.</p>

0-72508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32



1.6	LEVADURA GRANULADA SECA	23.470	KGS	<p>Descripción: Levadura instantánea para panificación. Deshidratada, de aspecto granulada. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 10% Cenizas: 5% NTP 209.180.1981 (Revisada 2012). Presentación: Caja de 10 kilogramos. En el proceso de compra se adquirirá levadura de primera calidad. Color, sabor y olor característicos.</p>
1.7	MANTECA VEGETAL	234.696	KGS	<p>Descripción: el producto debe presentar olor y sabor característico. Grasa de origen 100% vegetal. Acidez libre: 0.35% (exp. Como Ácido Oleico). Punto de fusión máx: 47° C. Humedad y materia volátil: las mantecas se caracterizarán por contener como máximo 0.2% máxima y materia volátil. Acidez libre: las mantecas se caracterizarán por tener no más de 0.35% de acidez libre expresada como ácido oleico. Rancidez Negativa (-) Presentación: Cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegida por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 5 hasta 15 kg. El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y "MANTENGASE REFRIGERADA". NTP 209.002.1982 (Revisada 2012). En el proceso de compra se adquirirá manteca de primera calidad. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.8	HARINA DE HABAS	782.320	KGS	<p>Descripción: es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de habas. Es del tipo de alimentos no perecibles. Grupo de alimentos: Leguminosas y derivados. Características del bien: • Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. • Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. • La harina de habas no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. • No permitirá aquella harina de habas que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. • Color, Sabor y Olor: de color blanco con hojas verdes, olor y sabor característico, de textura firme. Deberán cumplir estrictamente con las</p>

0-2208448819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE DE LA CIA INT. Nº 32



				Características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia. Presentación: Bolsa de polietileno de 1 kg. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.9	ACHIOTE MOLIDO	27.381	KGS	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: De primera. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado y envasado.
1.10	AJONJOLÍ	125.171	KGS	Descripción: la semilla de ajonjolí debidamente deshidratada es la que utilizamos como alimento, es pequeña, oleaginosa y de color amarillento. Presentación: en bolsas de polietileno debidamente selladas. Calidad: De primera. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, empacado y etiquetado
1.11	CANELA ENTERA	19.558	KGS	Descripción: es de tipo a granel, corteza entera. Calidad: De primera. Olor: aromático característico y agradable. Color: pardo amarillento opaco. Sabor: dulce ligeramente picante. Cascada en forma de tubo cilíndrico. Presentación: Envasado en bolsa de polietileno. Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado, envasado y etiquetado.
1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	19.558	KGS	Descripción: Clavo de Olor o girofle (Caryophyllus aromaticus Syzygium aromaticum, sin Eugenia caryophyllata), son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido. Color: rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas color café. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recto, algo

6-20508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
EMOTE DE LA CIA INT. N° 32



				amargo, picante y un poco caliente. Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado, envasado y etiquetado.
1.13	COMINO MOLIDO	19.558	KGS	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: De primera. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.14	ESENCIA DE VAINILLA	31.293	LT	Tipo: Esencia. Calidad: Extra. Olor aromático y sabor característico. Presentación: Botella o frasco de 750 ml, herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto. Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: -Nombre del producto indicando la marca y características principales -Peso bruto, peso neto -Fecha de producción y vida útil. -Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. -País de origen.
1.15	GELATINA	238.608	KGS	Descripción: producto que resulta de disolver el colágeno por calor. Tipo: de diferentes sabores. Calidad: De primera. Diferentes sabores, exento de olores extraños. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

0-22508448819-0-
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 32



1.16	GLUTAMATO MONOSÓDICO	31.293	KGS	Producto Peruano. Presentación: Sobres herméticamente cerrados. Tipo: nacional, granulado Calidad: De primera. Gránulos blancos, libre de impurezas. Fecha de vencimiento: mínimo 3 meses. Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. De color blanco generalmente.
1.17	MAZAMORRA MORADA	35.202	KGS	Tipo: de diferentes sabores. Calidad: De primera. Debe ser exento de sabores y olores extraños. Presentación: en sobres. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.18	MEJORADOR DE PAN	156.464	KGS	Descripción: Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en polvo fino. No debe ser amargo, exento de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Color y olor característicos. Presentación: en bolsas de 5 kilogramos. El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos. El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas.
1.19	ORÉGANO SECO ENTERO	39.116	KGS	Tipo: a granel seco. Calidad: Seleccionado, hojas grandes. Olor y sabor característico. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Seleccionada Presentación: Envasado en bolsa de polietileno. Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, seleccionado y limpiado.

O - 22508446819 - O

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



1.20	PAJILLO MOLIDO	31.293	KGS	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: De primera. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.21	PASA NEGRA	31.294	KGS	Presentación: Bolsas de papel o polietileno. Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primera. Características organolépticas. Tamaño: grande. Libre de impurezas y cuerpos extraños De acuerdo al Registro sanitario vigente. Debe ser exento de sabores, y olores extraños. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	31.293	KGS	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: De primera. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.23	REFresco EN POLVO	234.000	DISPLAY X 12 UU	Presentación: en display x 12 UU. Tipo: sobres de 15 grs c/u. Calidad: Bebidas instantáneas de diferente sabor que no necesita azúcar. De acuerdo al Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento. Exento de olores y sabores extraños. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.24	SILLAO OSCURO	234.696	LTS	Presentación: Botella de 1/2 litro herméticamente cerrada. Tipo: sillao de soya con sal y melaza. Calidad: De primera. Olor y sabor característicos. De acuerdo al Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento. Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

0-72506448819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
COMITE DE LA CIA INT. N° 32



1.25	SUSTANCIA DE RES	31.000	DISPLAY X 26 UU	<p>Descripción: Deshidratado preparado a base de carne de res, con ingredientes naturales.</p> <p>Sal y especias: Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles u toque especial.</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Sabor, color y olor: Debe ser exento de sabores y olores extraños.</p> <p>Presentación: SUSTANCIA DE RES DISPLAY X 26 UU X 18.8 GRS.</p> <p>Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".</p> <p>Certificación: no se presentara por ser un adictivo, por ello solo se deberá indicar la marca.</p>
1.26	VINAGRE DE VINO TINTO	234.696	LTS	<p>Descripción: es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas de disoluciones de alcohol etílico.</p> <p>Presentación: Botella y/o bolsa (sachet) de 1 litro, herméticamente cerrado y con precinto de seguridad.</p> <p>Tipo: Blanco.</p> <p>Calidad: De primera, marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado.</p> <p>De acuerdo al Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo seis (6) meses de acuerdo a la NTP209.020.1970 (Revisada el 2012).</p> <p>Debe ser exento de sabores y olores extraños.</p> <p>Certificación: copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
VÍVERES FRESCOS				
N°	BIEN	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
2.1	AJÍ AMARILLO ENTERO FRESCO	651.933	KGS	<p>Descripción: producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos.</p> <p>Tamaño: uniforme y de color anaranjado.</p> <p>Productos que tengan madurez inicial.</p> <p>La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado.</p> <p>No debe tener residuos de productos químicos.</p> <p>No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el ají escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none">-Primera-Segunda-Tercera <p>En el proceso de compra se adquirirá ají amarillo de Primera calidad.</p> <p>De color anaranjado, de sabor picante y olor característico.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de</p>

0-22505446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 33



				establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.
2.2	APIO	651.933	KGS	<p>Descripción: las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas). Presentación: atados de 5 unidades. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el apio se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Primera -Segunda -Tercera En el proceso de compra se adquirirá apio de Primera calidad, seleccionado. De color amarillo con hojas verdes. De sabor y olor característicos. Fresca. Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p>
2.3	BETERRAGA	651.933	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p>

8-22508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
COMITE DE LA CIA INT. N° 32



2.4	CEBOLLA ROJA	651.933	KGS	<p>Descripción: la cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliáceas, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, esférica y con capas concéntricas. Deben estar enteras, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Deben estar exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto. Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none">-Primera-Segunda-Tercera <p>En el proceso de compra se adquirirá cebolla de Primera calidad. Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo, en general picante.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p>
2.5	COLIFLOR	651.933	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpio y fresco. Forma: esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. Tamaño: este será de acuerdo a la categoría que pertenezca la coliflor. Color: blanco y verde. Calidad: De Primera. Sabor: característico.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p>
2.6	LECHUGA CRIOLLA	651.933	KGS	<p>Descripción: Hojas tiernas, frescas, de color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar las cabezas deben tener peso mínimo de 0.300 kg.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá</p>

0-72508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY FP



				contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.
2.7	NABO	651.933	KGS	<p>Descripción: Productos de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el nabo se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none">-Categoría primera-Categoría Segunda-Categoría Tercera <p>En el proceso de compra se adquirirá nabo de Primera calidad.</p> <p>De piel y comida de color blanco.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p>
2.8	PORO	651.933	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpios y frescos. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Presentación: atados de tamaño grande y uniforme.</p> <p>Embolsado en saco de polietileno o malla.</p> <p>De acuerdo a sus características de calidad, forma y tamaño, se clasifican en los grados de calidad siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">-Primera-Segunda-Tercera <p>En el proceso de compra se adquirirá poro de Primera calidad.</p> <p>De color blanco con hojas verdes.</p> <p>De olor y sabor característico.</p> <p>De textura firme.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p>
2.9	TOMATE ITALIANO	651.933	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Presentación: debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el tomate se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none">-Categoría Extra-Categoría I

022508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
COMITE DE LA CIA INT. N° 22



				<p>-Categoría II En el proceso de compra se adquirirá tomate de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. Nº 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p>
2.10	ZANAHORIA	651.933	KGS	<p>Descripción: Producto de primera calidad, completamente limpias, frescas, enteras y sanas, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la zanahoria se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría grande -Categoría mediana -Categoría pequeña En el proceso de compra se adquirirá zanahoria Mediana y uniforme. Color de piel y comida anaranjado. De olor y sabor característicos. Certificación: copia de Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. Nº 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado</p>
2.11	PIÑA CAYENA	1,732.280	KGS	<p>Denominación Técnica: piña cayena. Deberán estar enteras. De primera calidad. De olor y color característico. Presentar una apariencia fresca. Ser de consistencia firme. Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. Exentas de hundimientos. Exentas de grietas. Presentación: Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en la NTP. El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa (7 días) en caso de encontrarse algún defecto o</p>

027508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CÓDIGO DE LA CIA INT. Nº 33



				<p>alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo (2 días), sin representar costo alguno a la Entidad.</p> <p>-Para bienes de origen nacional:</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado.</p>
2.12	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	177.580	KGS	<p>Descripción: Aceituna de mesa, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. De buena presentación, de textura suave al tacto. De color, sabor y olor característicos. Libre de hongos u otro agente extraño al producto. De primera calidad.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
2.13	JAMÓN DEL PAIS	170.660	KGS	<p>Descripción: De tipo fresco, de textura firme y libre de impurezas, sus ingredientes deberán estar constituidos por componentes a base de carne y de grasa de cerdo, carne industrial, sal, proteína vegetal y especias.</p> <p>Presentación: En torrijas X 1 Kg, con Registro Sanitario, de marca reconocida.</p> <p>Características del envase: Bolsa de material plastificado, resistente al manipuleo, el empaque debe estar completamente cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>NTP 201.007:1999 EMBUTIDOS.</p> <p>Color, olor y sabor: el producto debe presentar olor y sabor característicos.</p> <p>Embalaje y Rotulado:</p> <p>Presentación: en torrijas X 1 Kg, con Registro Sanitario.</p> <p>Rotulado: debidamente rotulado y etiquetado.</p> <p>Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>

9-22508446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CMOTE DE LA CIA INT. N° 22



2.14	MANTEQUILLA CON SAL	76.080	KGS	<p>Descripción: producto obtenido exclusivamente de crema de leche pasteurizada, sal y colorantes. Composición en 100 gramos: -Energía. 720 k/cal. -Grasa total: 80 grs. NTP 202.024:2005 (revisada 2013) Calidad: En el proceso de compra se adquirirá la mantequilla de buena calidad, de marca reconocida, con Registro Sanitario vigente. Color, olor y sabor: El producto debe presentar olor y sabor característicos. Presentación: en láper de plástico de 400 gr. Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
2.15	MERMELADA	146.561	KGS	<p>Descripción: producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de fresas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de fresa, color brillante, claro y transparente, sabor característico a la fresa, libre de sabor y aroma extraño Envasado herméticamente. Frascos de vidrio de 1 kilo sabor fresa. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991 (Revisada el 2017). En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Deberá tener color, sabor y aroma característicos. Presentación: en Barril de vidrio. Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
2.16	QUESO FRESCO DE VACA	140.960	KGS	<p>Descripción: producto fresco sin madurar que de su fabricación esta, listo para el consumo, de color blanco, para su conservación debe mantenerse en refrigeración. Los quesos deben estar exentos de grasas y de sustancias tóxicas, residuos o medicamentos. Calidad. NTP 202.195: 2004 Sabor y Olor Deberán cumplir estrictamente con las Características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia y presentación. Presentación: bolsa de polietileno. Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>

0-77503448819-0-
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CÓDIGO DE LA CIA INT. Nº 32



2.17	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	978.057	KGS	<p>Descripción: de pavo fresco, corte pechuga. De pavo bien conformado, cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.</p> <p>La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centro de beneficio autorizados por la autoridad competente.</p> <p>Textura: firme al tacto.</p> <p>Procesado en camal de aves.</p> <p>Al momento del internamiento del pavo debe adjuntarse el CERTIFICADO DE BENEFICIO DE AVES del camal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el camal.</p> <p>Certificación: copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de cortado, desgrasado, eviscerado, desinfección, deshuesado, envasado y etiquetado.</p>
------	------------------------------------	---------	-----	---

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

- Ley N° 28611, Ley General del Ambiente.
- Decreto Supremo N° 002-99-TR, Reglamento de la Ley N° 27056.
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Art 4° Decreto Legislativo N° 1062 se aprueba Ley de Inocuidad de Alimentos.
- D.S. 004-2014- SA, aprobada con sus modificatorias
- D.S 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

5.3. Modalidad de ejecución contractual

El presente proceso se rige por la modalidad de **PRECIOS UNITARIOS**.

5.4. Garantía comercial

Para los artículos: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16.

El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa **(30 días)**, 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 determinado plazo **(01 día)**, sin representar costo alguno a la entidad

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

0-22503446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
COMITE DE LA CIA INT. N° 32



Para los artículos 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.17

El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa **(7 días)**, 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 determinado plazo **(01 día)**, sin representar costo alguno a la Entidad.

5.5 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

-Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el Estado, lo cual se acreditará con la licencia de funcionamiento de su establecimiento.

-Para los víveres secos y frescos.- Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarios (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores. Debe presentar su Certificación del CODEX ALIMETARIUS a nombre del Postor.

Para los artículos 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.13, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24 y 1.26 copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

Para los artículos 1.1, 1.5 copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta de notarial autorizado el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para los artículos 1.4, 1.9, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado y envasado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta de notarial autorizado el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para el artículo 1.10, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, empacado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta de notarial autorizado el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para los artículos 1.11, 1.12, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado, envasado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta de notarial autorizado el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

0-259446819-0+
CLAUDIA K. SILVA GARCIA
MY EP
CÓDIGO DE LA CIA INT. N° 33

Página 17 de 23



Para el artículo 1.19 copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, seleccionado y limpiado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta de notarial autorizado el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para los artículos 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

Para los artículos 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, copia de la Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta de notarial autorizado el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para el artículo 2.17, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de cortado, desgrasado, eviscerado, desinfección, deshuesado, envasado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta de notarial autorizado el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

5.6 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

Los bienes objeto del presente proceso serán internados inicialmente en el **Almacén Principal de la Entidad - Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 32, sito en Av. América Norte S/N-Trujillo** para su verificación respectiva y luego serán distribuidos a las Unidades que conforman la 32ª Brigada Infantería ubicadas en los siguientes puntos:

- BIM N° 37 (Huanchaco): Sector El Tablazo - Huanchaco.
- COLEGIO MILITAR RAMON CASTILLA (Huanchaco): Av. Ramón Castilla N° 425- Huanchaco.
- BIM N° 323 (Huamachuco): Av. Ejército S/N La Cuchilla - Huamachuco.
- BING COMB N° 32 (Caraz): Av. 9 de Octubre S/N - Caraz.
- BING COMB N° 32 (Caraz): Centro Agropecuario y Remonta del Ejército - Fundo Santa Catalina - Caraz.
- BIM N° 6 (Huaraz): Confraternidad Oeste S/N-Distrito de Independencia - Huaraz.

La Entidad no asumirá ningún costo que genere el traslado (transporte- flete) de los alimentos desde el almacén principal hasta cada uno de los puntos de distribución.

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

-Alimentos no perecibles o secos (artículos 1.1 al 1.26): en forma quincenal y/o

0-2250446819-0+
CLAUDIA X. SILVA GARCIA
MY EP
COMITE DE LA CIA INT. N° 32

Página 18 de 23



mensual dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.

-Alimentos perecibles o frescos (artículos 2.1 al 2.17): en forma semanal y/ o tres veces por semana dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica a partir del mes de Julio a Diciembre 2023 de acuerdo al cronograma de entregas que se adjunta, pudiendo existir una variación que dependerá de la asignación de fondos mensual de la institución.

6. TRANSPORTES 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 SER UN CARRO DE USO EXCLUSIVO PARA ENTREGA DE ALIMENTOS, EL CUAL SE GARANTIZARÁ CON LA PRESENTACIÓN DE TARJETA DE PROPIEDAD O ALGÚN DOCUMENTO QUE GARANTICE SU POSESIÓN.

7. Otras Obligaciones

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

8. Calidad

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

9. Adelantos

La Entidad no entrega adelanto.

10. Medidas de control durante la ejecución contractual

La verificación del producto estará a cargo del COMITÉ DE RECEPCIÓN DE LA CÍA INT N° 32 – BS N° 32 al que le corresponde el internamiento.

11. Envase y Embalaje

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

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



3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

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

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

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el Estado.</p> <p>Para los víveres secos y frescos. - Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarias (Almacenamiento, fraccionamiento, distribución y comercialización de los alimentos perecibles) conforme el Art 4° del Decreto Legislativo N°1062- que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos donde se estable los derechos de los consumidores.</p> <p>Para los artículos 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.13, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24 y 1.26, Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> <p>Para los artículos 1.1, 1.5, Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).</p> <p>Para los artículos 1.4,1.9, Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).</p> <p>Para el artículo 1.10, Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).</p> <p>Para los artículos 1.11, 1.12, Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).</p> <p>Para el artículo 1.19, Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).</p> <p>Para los artículos 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> <p>Para los artículos 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, Autorización Sanitaria de establecimiento primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).</p> <p>Para el artículo 2.17, Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011).</p>



Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

Lo acreditará con la copia de la licencia de funcionamiento de su establecimiento y copia de su Registro Nacional de Proveedores, ambos vigentes.

Para los víveres secos y frescos debe presentar su Certificación del CODEX ALIMETARIUS a nombre del Postor.

Para los artículos 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.13, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24 y 1.26, copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

Para los artículos 1.1, 1.5, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, tamizado, envasado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta notarial autorizando el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para los artículos 1.4, 1.9, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado y envasado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta notarial autorizando el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para el artículo 1.10, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de limpiado, seleccionado, empacado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta notarial autorizando el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para los artículos 1.11, 1.12, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de seleccionado, envasado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta notarial autorizando el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.

Para el artículo 1.19 copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, seleccionado y limpiado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta notarial autorizando el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento



	<p>Primario.</p> <p>Para los artículos 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> <p>Para los artículos 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, copia de la Autorización Sanitaria de establecimiento primario vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado, seleccionado, envasado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta notarial autorizando el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.</p> <p>Para el artículo 2.17, copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG. (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril del 2011). La Autorización Sanitaria deberá contar con las operaciones obligatorias de cortado, desgrasado, eviscerado, desinfección, deshuesado, envasado y etiquetado, caso no cuenta con mencionada autorización, se aceptará una carta notarial autorizando el uso de copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario.</p> <div>Importante <i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></div> <p><i>Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:</i></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>El postor debe contar con:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><i>Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria</i> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><i>Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.</i><i>La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.</i>

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad puede adoptar el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.



B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a CUATROCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 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>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de TREINTA Y CUATRO MIL CON 00/100 SOLES (S/ 34,000.00) 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. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes VIVERES FRESCOS Y SECOS SIMILARES AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA.</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 pago¹⁴, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p>

¹⁴ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 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 N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, y se haya considerado que éste es personal clave, se puede incluir el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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



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 víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería**, que celebra de una parte **EJÉRCITO PERUANO - 32ª BRIGADA DE INFANTERÍA**, en adelante **LA ENTIDAD**, con **RUC N° 20131369124**, con domicilio legal en [...], representada por [...], identificado con DNI N° [...], y de otra parte [...], con **RUC N° [...]**, con domicilio legal en [...], inscrita en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], debidamente representado por su Representante Legal, [...], con DNI N° [...], según poder inscrito en la Ficha N° [...], Asiento N° [...] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [...], a quien en adelante se le denominará **EL CONTRATISTA** en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **Adjudicación Simplificada N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria**, para la **contratación del Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023** 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 la **contratación del "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SSOO) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023"**.

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 PAGO¹⁵

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **SOLES**, en **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

¹⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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 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 JULIO A DICIEMBRE AF-2023**, 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 ULTIMO 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 accesoria como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para



subsanan no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para



otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁶

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.

¹⁶ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁷.

¹⁷ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra convocatoria.

“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023”.

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁹

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.

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ²⁰	Sí	No	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ²¹	Sí	No	
Correo electrónico:			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal:			
RUC:	Teléfono(s) :		
MYPE ²²	Sí	No	
Correo electrónico:			

Autorización de notificación por correo electrónico:

²⁰ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²¹ Ibídem.

²² Ibídem.



Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²³

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

²³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

|

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.



TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

²⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra convocatoria.

“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023”.

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.

Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
1										
2										
3										
4										

²⁹ 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.

³⁰ 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.

³¹ 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".

³² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³³ 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.

³⁴ Consignar en la moneda establecida en las bases.



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 002-2023-EP/UO 0812-1ra convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS Y SS00) de la 32a Brigada de Infantería, durante el periodo de julio a diciembre 2023".

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERIA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.**

Presente. -

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.