



PERÚ

Ministerio
de Defensa

Ejército del
Perú

II División de
Ejército

COAR

Pucallpa, 08 de Junio del 2023.

Solicitud de cotización N° 0016/OEC/JRA

Señor/es:

Asunto solicitud de cotización y participación en Comparación de precios.

Ref. a) INFORME N° 19/X2-32-a2/11.00

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., para saludarlo muy cordialmente, y la vez hacer de su conocimiento que en COAR-PUCALLPA, se esta realizando un procedimiento por comparación de precios, cuya finalidad es cubrir con las necesidades alimentación del PTSMV del COAR, siendo esta una invitación a participar en ella y solicitarle la cotización de los artículos que en el documento adjunto se detallan, en ella también se encontrara las especificaciones técnicas y demás detalles de presentación de los artículos a cotizar, la ubicación del almacén y la periodicidad de internamiento.

Esperando su pronta respuesta, dejo la dirección de la oficina donde remitir las cotizaciones y/o correo, también el nro. celular de contacto.

Km 11 carretera Federico Basadre-Calleria, cuartel "El ingeniero" OEC.

COAR_OEC@HOTMAIL.COM

993856254.

Atentamente:



O+ 00045136804 - O+
JOSHIMAR RAMIREZ ARCOS
Mayor Intendencia
Jefe del OEC del COAR



I. REQUERIMIENTO DE LA CONTRATACIÓN ADICIONAL DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SMV COAR AF - 2023.

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación Adicional del Suministro de Alimentos para el Personal de Tropa SMV del COAR, Correspondiente al AF- 2023.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento tiene la finalidad de abastecer con víveres, necesarios para la confección de las raciones alimenticias, con un valor nutricional adecuado destinados al Personal de Tropa Servicio Militar Voluntario del COAR correspondiente a los meses de junio - agosto del AF 2023, para que puedan cumplir sus actividades diarias.

3. ANTECEDENTES

El Comando de Asentamiento Rural - Pucallpa, requiere disponer de víveres secos y frescos para ser utilizados en la confección de los alimentos (**desayuno, almuerzo y cena**) para el Personal de Tropa Servicio Militar Voluntario del COAR, con la finalidad de satisfacer sus necesidades de alimentación básica a través de una dieta variada, rica en proteínas, vitaminas y minerales, el cual coadyuvará a cumplir con sus actividades diarias de rutina y los objetivos institucionales, a través de cada unidad dependiente del COAR.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION:

4.1. Objetivo General

Adquirir los víveres secos y frescos para el racionamiento del personal de Tropa Servicio Militar Voluntario del COAR, a fin de cumplir con las disposiciones del Escalón superior, brindando el bienestar al personal manteniendo la capacidad operativa.

4.2. Objetivos Específicos

Proporcionar al personal de Tropa de Servicio Militar Voluntario de las unidades del COAR una alimentación saludable, rica en vitaminas, proteínas y minerales, mejorando el nivel de rendimiento diario del Personal.

5. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

Los alimentos, objeto de la presente, deberán ser frescos de primera calidad y reciente producción, cuya presentación será en KILOGRAMOS (Kg.), debidamente identificados; de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones que se solicitan en las Especificaciones Técnicas.

Así mismo los productos que se detallan de acuerdo a su clasificación, deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas que se detallan:

5.1. Descripción y cantidad de los bienes



Nº	ARTICULOS BIENES CLASICOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERISTICAS TECNICAS
1	LECHE EVAPORADA	KILO	3,494.00	Apariencia: La leche evaporada entera es pura leche de vaca que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. Presentación: Envases de hojalata electrolítica con recubrimiento de barniz interior, de diseño sanitario especial para alimentos de 410gr. a 170 gr.
2	SEMOLA	KILO	525.00	Apariencia: Granulado, suelto sin grumos y libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá ser exenta de insectos. Presentación: De empaques de 250 gr a más.
3	TRIGO	KILO	540.00	Apariencia: Granos secos, duros, limpios, los granos estarán sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades. Presentación: Deberá ser envasado en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, cuyo peso será de 40 a 60 kilogramos
4	LEVADURA	KILO	126.00	Apariencia: Son pequeños gránulos homogéneos sin impurezas, de color Beige, con sabor y olor Característico. Presentación: De 500 gr. A 1kg
5	MANTECA VEGETAL	KILO	417.00	Apariencia: Producto obtenido de la mezcla de la grasa vegetal de palma y grasa vegetal de palmiste. Tiene excelente estabilidad oxidativa, posee olor y sabor neutro.Presentación: Caja de cartón libre de impurezas y olores extraños de 10 Kg. a más.
6	ACEITUNA NEGRA AGRANEL	KILO	120.00	Apariencia: Frutos enteros sanos y limpios, de aroma característico al producto de Primera, maduros. Presentación; En timbos de 10 kg. aproximadamente manteniendo su liquido de gobierno.
7	MERMELADA	KILO	210.00	Apariencia: Rosa a rojo característico de la fruta Aroma Típico, sin notas extrañas o textura manchas graves, gelificada y homogénea, fácilmente untable y sin apariencia líquida. Presentación: Frasco de 1kg. Herméticamente sellado.
8	JAMONADA DE POLLO	KILO	90.00	Apariencia: Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada. Presentación: Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta

**PERÚ**Ministerio
de DefensaEjército del
PerúII División de
Ejército

COAR

				barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes.
9	MARGARINA	KILO	60.00	Apariencia: Color amarillo, olor y sabor característicos, consistencia sólida (conservada en frío) y aspecto homogéneo en envases íntegros herméticamente sellados, fecha de expiración vigente; Se rechaza con exudación de líquido (suero).
10	CEBOLLA ROJA	KILO	420.00	Apariencia: Entera y sana, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, de magulladuras o grietas, de daños causados por plagas, heladas, enfermedades. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar libre de residuos de tierra, sin manchas café y sin moho y con la epidermis exterior completa. Presentación: Deberá ser envasado en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, cuyo peso será de 40 a 60 kilogramos.
11	ZANAHORIA	KILO	88.00	Apariencia: Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior. Presentación: Deberá ser envasado en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, para asegurar un buen apilamiento, cuyo peso será de 40 a 60 kilogramos.
12	TOMATE	KILO	420.00	Apariencia: De color rojo anaranjado en su punto óptimo de recolección, pasando a rojo intenso en la maduración, con piel fina de Superficie lisa, de pared gruesa con carne densa, y con cavidad seminal compacta y mucilaginosa. Aroma: intenso, característico de la variedad, peso de 180 a 200 gramos. Presentación: Se deberá envasar en cajas de madera o cartón libre de impurezas y olores extraños, al peso
13	PEPINILLO	KILO	80.00	Apariencia: De tamaño 30 cm a más, de primera calidad, cascará de color verde con buen estado de madurez, se rechaza atacadas por insectos, estar cubierta de barro u otras materias extrañas en la superficie. Presentación: Se deberá envasar en cajas de cartón libre de impurezas y olores extraños, al peso.
14	PLATANO VERDE	KILO	510.00	Apariencia: De color verde, con buen brillo, con olor y sabores característicos Firmes y apariencia homogénea, limpia, libre de manchas, heridas, grietas, residuos y maltratos, cicatrices que afecten la pulpa.



				Presentación: Se deberá envasar en cajas de madera o cartón libre de impurezas y olores extraños, al peso, de primera calidad, se rechaza atacadas por insectos, estar cubierta de barro u otras materias extrañas en la superficie.
15	GLUTAMATO MONOSODICO A GRANEL	KILO	10.50	Apariencia: Polvo cristalino blanco, inodoro, sabor agridulce, debe estar libre de grumos y sabores extraños. Presentación En bolsa de plástico
16	CANELA ENTERA	KILO	16.80	Apariencia: De color marrón rojizo a marrón cuero, con olor y sabor característico agradable, Corteza del árbol de la canela, entera en rajadas. Presentación: En sacos de polipropileno, bolsas de papel multipliego o plástico adecuado
17	PIMIENTA MOLIDA	KILO	10.50	Apariencia: Deberá tener la apariencia polvo fino libre de materiales extraños. Sabor picante y olor fuerte característico, Color negro libre de grumos y materiales y sabores extraños, en presentación de 500 gramos a más.
18	COMINO MOLIDO	KILO	10.50	Apariencia: Deberá tener la apariencia polvo fino libre de materiales extraños. Sabor y olor fuerte -característico, Color café verdoso libre de grumos y materiales y sabores extraños, en presentación de 500 gramos a más.
19	PASAS NEGRAS	KILO	19.09	Apariencia; Son de un color intenso y oscuro, el producto deberá de presentarse limpio y libre de cualquier impureza, debe estar fresco y enteras. Presentación en bolsas de 500 gramos a más resistente.
20	MAZAMORRA	KILO	68.10	Apariencia: Polvo cristalino, con sabor maíz morado, debe estar libre de grumos, materiales y sabores extraños. Presentación Envasado y sellado en bolsa de 100 gramos a más o bolsas de plástico resistente.
21	ESENCIA VAINILLA	KILO	11.20	Apariencia; Esencia líquida color café, de aroma y sabor característico a vainilla. Presentación: Recipiente de material resistente que garantice la estabilidad del producto y no altere la calidad.
22	OREGANO SECO	KILO	11.20	Apariencia: debe ser de olor Característico Aromático, de color verde claro a verde ligero oscuro. Sabor característico con tonos amargo y de hojas ovales, partidas. En presentación de 500 gramos a más.
23	PALILLO	KILO	11.20	Apariencia: Deberá tener color pardo, con olor aromático característico de la especie, libre de grumos y materiales y sabores extraños, en presentación de 500 gramos a más.



24	HONGOS Y LAUREL	KILO	16.60	Apariencia: debe ser de olor característico aromáticos con Hongos y Hojas de laurel libre de contaminantes, listos para usar puro y fresco, al peso granel o en presentación de 10 gr. a más. La mejor selección de hojas de laurel frescas
25	ACHIOTE	KILO	16.80	Apariencia: Deberá tener la apariencia de un polvo rojo – naranja, con olor aromático característico de la especie, libre de grumos y materiales y sabores extraños, en presentación de 500 gramos a más.

5.1.1. Condiciones Básicas para Garantizar el Suministro

- El Comité de Recepción de Bienes - Clase I, podrá efectuar visitas de inspección a las instalaciones del contratista a fin de verificar los procesos de distribución y almacenamiento utilizando los métodos, técnicas y procedimientos de acuerdo con lo dispuesto en el D.S. N.º 007-98-SA.
- El personal de la empresa adjudicada debe portar su carné de sanidad en un lugar visible, así mismo una adecuada vestimenta de trabajo.
- Los recipientes donde se trasladan los productos perecibles deben estar en óptimas condiciones sanitarias.

5.1.2. Condiciones del vehículo de transporte:

- Los vehículos de transporte deben estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a las mercancías de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del ambiente.
- Los productos serán entregados en cajas visibles a la supervisión de la calidad y en condiciones sanitarias para la conservación de higiene y limpieza.

5.2. Lugar y Plazo de ejecución de la prestación

5.2.1. Lugar de entrega:

El lugar de entrega será en el Almacén de Clase I del COAR-PUCALLPA, el cual se deberá coordinar con el responsable del almacén para su verificación y control de calidad.

5.2.2. Plazo de ejecución contractual:

El plazo de ejecución contractual será determinado en la Orden de compra respectiva, el mismo que se computará desde el día siguiente de la suscripción del contrato u orden de compra, la misma que se realizará bajo las siguientes condiciones:

- Las órdenes de compra serán emitidas de acuerdo con el cronograma mensual establecido.
- La notificación de la orden de compra será con una anticipación de cinco (05) días.
- Las cantidades establecido serán susceptibles a modificación de acuerdo con las necesidades del Negociado del Servicio Logístico de Intendencia del COAR (Actividades en el COAR), motivadas por casos fortuitos o fuerza mayor, comunicando con anticipación al contratista.

6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

**6.1. Adelantos**

No se le otorgará adelanto.

6.2. Subcontratación

No aplica

6.3. Recepción y conformidad de los bienes

La recepción del ítem será efectuada por el responsable de Almacén de Clase I del Negociado del Servicio Logístico de Intendencia COAR Pucallpa, asimismo el almacenamiento será determinado en el contrato respectivo

El control de calidad del ítem paquete será realizado por el Jefe de Almacén y el Comité de Recepción de Clase I, la misma que se adjuntará a la conformidad de la prestación, la Guía de Ingreso y Acta de Recepción de Bienes respectivamente.

La conformidad será otorgada por el Jefe de Almacén de Clase I del Negociado del Servicio Logístico de Intendencia del COAR Pucallpa.

En caso de disconformidad de los bienes internados, según Acta de los responsables, comunicando al contratista en forma inmediata para que en el plazo mínimo de cuatro (04) horas realice el cambio respectivo.

6.4. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS como se realicen las órdenes de compra,

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

- Conformidad del área de Almacén de Clase I del COAR.
- Acta de Recepción de Bienes del comité de Recepción de Bienes de Clase I emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de Compra (con firma del Jefe de Abastecimiento, Jefe del OEC Y Jefe del Almacén de Clase I del COAR Pucallpa).

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:**A. CAPACIDAD LEGAL****A.1 HABILITACIÓN**

Requisitos:

1. Licencia de funcionamiento del establecimiento en el rubro y/o alimentos de consumo humano.
2. Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos realizados por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas.
3. Certificado de autorización sanitaria de SENASA

4. Registro sanitario emitido por DIGESA
5. Contar con el plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

Acreditación:

1. Copia simple de certificado de licencia de funcionamiento del establecimiento en el rubro y/o alimentos de consumo humano.
2. Copia Simple de Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos realizados por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas
El requisito antes señalado se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.
3. Copia del certificado de autorización sanitaria de SENASA
4. Copia del registro Sanitario de DIGESA
5. Copia del plan HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a UNO (01) VECES EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN O DEL ÍTEM, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **Viveres en general**

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, 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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las



conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

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

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

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida 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