

# **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	<div>Importante<ul style="list-style-type: none"><li>• Abc</li></ul></div>	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	<div>Advertencia<ul style="list-style-type: none"><li>• Abc</li></ul></div>	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	<div>Importante para la Entidad<ul style="list-style-type: none"><li>• Xyz</li></ul></div>	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 sombreado.

2. La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

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



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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732 PRIMERA CONVOCATORIA]**



**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**  
“Adquisición de Víveres para la Cocción de  
Alimentos para el Personal Militar (OO, TCOS y  
SSOO) de diciembre del 2024 a agosto del 2025”

**PAC N° 872**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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



#### Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "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 Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.



#### 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

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



cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

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

#### **Importante**

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

En la apertura electrónica de la oferta, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de 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-emitir-cartas-fianza>).*

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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



### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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



### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército Peruano – U/O 0732: Servicio de Intendencia del Ejército SINTE/COLOGE  
 RUC N° : 20131369124  
 Domicilio legal : Av. Paseo del Bosque N° 740 - Cuartel General del Ejército - San Borja – Lima  
 Teléfono: : 3171700 ANEXO 3235  
 Correo electrónico: : E-mail: [sintecontrataciones@gmail.com](mailto:sintecontrataciones@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de diciembre del 2024 a agosto del 2025

ITEM	DESCRIPCION DE ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Leche Evaporada Entera y/o Reconstituida	KILOGRAMO	1,876.981
	Sémola De Trigo	KILOGRAMO	547.453
	Te De Hojas A Granel	KILOGRAMO	109.491
	Trigo Entero	KILOGRAMO	469.246
	Levadura Granulada Seca	KILOGRAMO	21.898
	Manteca Vegetal	KILOGRAMO	218.981
	Mejorador De Pan	KILOGRAMO	53.477
	Achiote Molido	KILOGRAMO	11.141
	Ají Panca Entero Seco	KILOGRAMO	16.990
	Canela Entera	KILOGRAMO	11.141
	Comino Molido	KILOGRAMO	22.561
	Esencia De Vainilla	LITRO	8.356
	Galleta De Soda	KILOGRAMO	79.279
	Glutamato Monosódico A Granel	KILOGRAMO	22.839
	Harina De Chuño	KILOGRAMO	84.674
	Hongo seco y laurel	KILOGRAMO	22.559
	Infusiones (Hierba Luisa, Manzanilla, Anís)	KILOGRAMO	237.831
	Kion Fresco Entero	KILOGRAMO	5.571
	Orégano Seco Entero	KILOGRAMO	16.990
	Palillo Molido	KILOGRAMO	11.141
	Pasa Negra	KILOGRAMO	8.356
	Pimienta Molida Negra	KILOGRAMO	19.776
	Refresco En Polvo	KILOGRAMO	317.108
	Sillao Oscuro	LITRO	11.420
	Sustancia De Carne	KILOGRAMO	112.527
	Condimento Tuco En Polvo	KILOGRAMO	11.141
	Vinagre De Vino Tinto	LITRO	8.385
	Mermelada	KILOGRAMO	104.274
	Jamón Del País	KILOGRAMO	208.553
	Mantequilla Con Sal	KILOGRAMO	104.277



ITEM	DESCRIPCION DE ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2	Apio	KILOGRAMO	912.422
	Beterraga	KILOGRAMO	912.422
	Cebolla Roja	KILOGRAMO	912.422
	Porro	KILOGRAMO	912.422
	Nabo	KILOGRAMO	912.422
	Tomate Italiano	KILOGRAMO	912.422
	Zanahoria	KILOGRAMO	912.422
	Aceituna Negra Entera Sin Relleno	KILOGRAMO	208.553
	Queso Fresco De Vaca	KILOGRAMO	104.277
	Carne de Pavo Fresca Corte Pechuga	KILOGRAMO	1,036.718

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución N° 292 del 14 de octubre del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Certificado de Credito Presupuestario SIAF N° 4721 y Constancia de Prevision Presupuestaria N° 051 - Presupuesto Recurso Ordinarios RO AF-2024 y AF-2025 de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0732: Servicio de Intendencia del Ejército.



### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Corresponde.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Corresponde.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 02 días calendarios para la primera entrega y así sucesivamente de acuerdo a los requerimientos de la Entidad, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, en forma periódica (mensual).

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

El plazo de entrega del suministro de bienes será del 15 Dic-24 al 31 Ago-25 aproximadamente, de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO
10 %	10 %	10 %	11 %	12 %	12 %	12 %	11 %	12 %

**Importante:**

El cronograma de las entregas adjunto a las Especificaciones Técnicas ha sido formulado considerando cantidades proyectadas y estimadas en base a los efectivos históricos reportados por la Sección encargado del control de asistencia de dicho personal y que están sujetos a variación permanente con adiciones por concepto de personal que viene de otras unidades, altas; y deducciones por permisos, comisiones, destacados, hospitalizados, bajas, etc.

La ejecución contractual se determina vía requerimiento que formula la unidad usuaria enmarcado dentro de la Asignación de raciones (buena cuenta mensual) que emite El SINTE a nivel nacional para todas la Unidades Operativas configurándose por tal motivo dicha asignación, como un adelanto de dinero o buena cuenta, pendiente de regularización, hasta cuando concluya el mes y se tenga la información completa del número de efectivos reales que han consumido raciones en el mes.

Por tal motivo el postor debe considerar que el cronograma de entregas es solo referencial, y está sujeto a diferir por variaciones que dependen de la Asignación Mensual de Raciones formulado por el SINTE.

#### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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



**Importante**

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

#### 1.11. BASE LEGAL

- Ley de presupuesto del sector público para el Año Fiscal 2024.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.

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

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### 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 documentos <sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> 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.*

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> 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/>



- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3).**
- e) Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, de conformidad con los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas, **PARA LOS PRODUCTOS: LECHE EVAPORADA Y/O RECONSTITUIDA, SEMOLA DE TRIGO, LEVADURA GRANULADA SECA, MANTECA VEGETAL, MEJORADOR DE PAN, JAMON DEL PAIS, MANTEQUILLA CON SAL, MERMELADA.**
- f) Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias, **PARA LOS PRODUCTOS: LECHE EVAPORADA Y/O RECONSTITUIDA.**
- g) El postor deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado a su nombre por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 0042011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad, **PARA LOS PRODUCTOS: TE DE HOJAS A GRANEL, TRIGO ENTERO, APIO, BETERRAGA, CEBOLLA ROJA, PORO, NABO, TOMATE ITALIANO, ZANAHORIA, ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO, QUESO FRESCO DE VACA.**
- h) Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, de conformidad con los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas, **PARA LOS PRODUCTOS: ESENCIA DE VANILLA, GALLETA DE SODA, GLUTAMATO MONOSODICO A GRANEL, REFRESCO EN POLVO, SILLAO OSCURO, SUSTANCIA DE CARNE, CONDIMENTO TUCO EN POLVO, VINAGRE DE VINO TINTO.**



- i) El postor deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado a su nombre por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 0042011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad **PARA LOS PRODUCTOS: ACHIOTE MOLIDO, AJI PANCA ENTERO SECO, CANELA ENTERA, COMINO MOLIDO, HARINA DE CHUÑO, HONGO SECO Y LAUREL, INFUSIONES, KION FRESCO ENTERO, OREGANO SECO ENTERO, PALILLO MOLIDO, PASA NEGRA, PIMIENTA MOLIDA NEGRA.**
- j) Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 0042011-AG y sus modificatorias, **PARA LOS PRODUCTOS: CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA.**
- k) Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007AG, y su modificatoria, **PARA LOS PRODUCTOS: CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA.**
- l) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- m) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- n) 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.

<sup>5</sup> 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.



### 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 Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

#### 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 : 00-000-291943  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>7</sup> : 018-000-000000291943-09

"



### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.  
<sup>7</sup> En caso de transferencia interbancaria.



### 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 – PIDE<sup>8</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>9</sup> (**Anexo N° 11**).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>10</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>11</sup>.
- j) Declaración Jurada de la Marca de los bienes a internar.
- k) Declaración Jurada donde consigne correo electrónico para ser notificado la orden de compra.
- l) Copia de Constitución de empresa y sus modificaciones, de ser el caso.

### 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*



<sup>8</sup> 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/>

<sup>9</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>11</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

#### **Importante**

*aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

#### **Importante**

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>12</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

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



## **2.6. FORMA DE PAGO**

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

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

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

Dicha documentación se debe presentarse en Mesa de Partes del Servicio de Intendencia del Ejército Dpto de Planeamiento y Presupuesto–Sección Devengados sito en Av. Paseo del Bosque N° 740 - San Borja, Puerta N° 1.

<sup>12</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO

Importante

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



MINISTERIO DE  
DEFENSA

EJÉRCITO  
DEL PERÚ

COMANDO  
LOGÍSTICO  
DEL EJÉRCITO

SERVICIO  
DE INTENDENCIA DEL  
EJÉRCITO

BATALLÓN DE  
INTENDENCIA  
A/M N°511

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

**“REQUERIMIENTO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCSO Y SSOO) MODALIDAD “JERO” DEL 15 DE DICIEMBRE 2024 AL 31 DE AGOSTO 2025”**

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:  
PRODUCTOS CON FICHAS TÉCNICAS (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS) DE LA ENTIDAD

I. TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de víveres para la cocción de alimentos para el racionamiento del Personal Militar (OO, TCSO Y SSOO) modalidad “JERO” del 15 Dic-2024 al 31 Ago-2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y víveres frescos a fin de poder brindar Bienestar en cuanto a Alimentación para el Personal Militar (OO, TCSO Y SSOO) modalidad “JERO” del 15 Dic-2024 al 31 Ago-2025.

3. ANTECEDENTES

De conformidad a la Directiva N° 002-2023/SINTE T-13.f.1/10.04, El Servicio de Intendencia del Ejército, como entidad responsable del racionamiento del personal militar profesional lleva a cabo los procedimientos de selección para la adquisición de alimentos para el personal militar profesional, para el AF – 2025.

Este BINT A/M N° 511, Siendo responsable del abastecimiento de las Unidades dependientes del COLOGE, solicita efectuar el procedimiento de selección para la adquisición de Víveres para la cocción de Alimentos del Personal Militar (OO, TCSO Y SSOO) modalidad “JERO” del 15 Dic-2024 al 31 Ago-2025.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:

El presente procedimiento es para la adquisición de víveres frescos y víveres secos para la cocción de alimentos para el racionamiento del Personal Militar (OO, TCOS Y SSOO) modalidad “JERO” del 15 Dic-2024 al 31 Ago-2025.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES A CONTRATAR:

PRODUCTOS CON FICHAS TÉCNICAS DE LA ENTIDAD

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD
ÍTEM PAQUETE			
VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS			
1.1	Leche Evaporada y/o Reconstituida	KG	1,876.981
1.2	Sémola De Trigo	KG	547.453
1.3	Te De Hojas A Granel	KG	109.491
1.4	Trigo Entero	KG	469.246
1.5	Levadura Granulada Seca	KG	21.898
1.6	Manteca Vegetal	KG	218.981
1.7	Mejorador De Pan	KG	53.477
1.8	Apio	KG	912.422
1.9	Beterraga	KG	912.422
1.10	Cebolla Roja	KG	912.422



<b>PERÚ</b>	<b>MINISTERIO DE DEFENSA</b>	<b>EJÉRCITO DEL PERÚ</b>	<b>COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO</b>	<b>SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO</b>	<b>BATALLÓN DE INTENDENCIA A/M N°511</b>
-------------	------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	---	--

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

1.11	Poró	KG	912.422
1.12	Nabo	KG	912.422
1.13	Tomate Italiano	KG	912.422
1.14	Zanahoria	KG	912.422
1.15	Aceituna Negra Entera Sin Relleno	KG	208.553
1.16	Jamón Del País	KG	208.553
1.17	Mantequilla Con Sal	KG	104.277
1.18	Queso Fresco De Vaca	KG	104.277
1.19	Mermelada	KG	104.274
<b>MEJORAMIENTO DE RANCHO</b>			
2.1	Achiote Molido	KG	11.141
2.2	Ají Panca Entero Seco	KG	16.990
2.3	Canela Entera	KG	11.141
2.4	Comino Molido	KG	22.561
2.5	Esencia De Vainilla	LT	8.356
2.6	Galleta De Soda	KG	79.279
2.7	Glutamato Monosódico A Granel	KG	22.839
2.8	Harina De Chuño	KG	84.674
2.9	Hongo seco y laurel	KG	22.559
2.10	Infusiones (Hierba Luisa, Manzanilla, Anís)	KG	237.831
2.11	Kion Fresco Entero	KG	5.571
2.12	Orégano Seco Entero	KG	16.990
2.13	Palillo Molido	KG	11.141
2.14	Pasa Negra	KG	8.356
2.15	Pimienta Molido Negra	KG	19.776
2.16	Refresco En Polvo	KG	317.108
2.17	Sillao Oscuro	LT	11.420
2.18	Sustancia De Carne	KG	112.527
2.19	Condimento Tuco En Polvo	KG	11.141
2.20	Vinagre De Vino Tinto	LT	8.385
<b>PRODUCTOS CÁRNICOS</b>			
3.1	Carne de Pavo Fresca Corte Pechuga	KG	1,036.718

Dicha adquisición permitirá continuar realizando el abastecimiento en forma permanente y oportuna el racionamiento del Personal de Tropa SMV del 15 Dic-24 al 31 Ago-25, por lo que solicita se realice la adquisición de acuerdo a normas vigentes y estar en condiciones de cumplir la misión asignada.



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

**5.3. 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

**5.4. Modalidad de ejecución contractual**

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

**5.5. Lugar de ejecución de la prestación**

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

**5.6. CRONOGRAMA DEL SUMINISTRO:**

El plazo de entrega del suministro de bienes será del 15 Dic-24 al 31 Ago-25 aproximadamente, de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO
10 %	10 %	10 %	11 %	12 %	12 %	12 %	11 %	12 %

**Importante:**

El cronograma de las entregas adjunto a las Especificaciones Técnicas ha sido formulado considerando cantidades proyectadas y estimadas en base a los efectivos históricos reportados por la Sección encargado del control de asistencia de dicho personal y que están sujetos a variación permanente con adiciones por concepto de personal que viene de otras unidades, altas; y deducciones por permisos, comisiones, destacados, hospitalizados, bajas, etc.

La ejecución contractual se determina vía requerimiento que formula la unidad usuaria enmarcado dentro de la Asignación de raciones (buena cuenta mensual) que emite El SINTE a nivel nacional para todas la Unidades Operativas configurándose por tal motivo dicha asignación, como un adelanto de dinero o buena cuenta, pendiente de regularización, hasta cuando concluya el mes y se tenga la información completa del número de efectivos reales que han consumido raciones en el mes.

Por tal motivo el postor debe considerar que el cronograma de entregas es solo referencial, y está sujeto a diferir por variaciones que dependen de la Asignación Mensual de Raciones formulado por el SINTE.

**5.6.1. Procedimiento para realizar los Internamientos:**

Los bienes serán entregados a partir del día siguiente de recepcionada la Orden de Compra - Guía de Internamiento, previo perfeccionamiento y/o suscripción del contrato de acuerdo al cronograma de entregas, solicitadas por la Unidad Usuaria.

**5.7. PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de DOS (02) DÍAS CALENDARIOS después de la entrega de la respectiva Orden de Compra.

Tomar en consideración que los requerimientos se realizarán de la siguiente manera:

- Alimentos no perecibles o secos: en forma quincenal y/o mensual dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.







PERÚ	MINISTERIO DE DEFENSA	EJÉRCITO DEL PERÚ	COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO	SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO	BATALLÓN DE INTENDENCIA A/M N°511
------	-----------------------	-------------------	--------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

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

- Alimentos perecibles o frescos: en forma semanal y/o tres veces por semana dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.
- Horario de Recepción de bienes: De Lunes a Viernes de 8:00 hrs. a 16:00 hrs. El almacén no está obligada a recibir los productos fuera de la fecha u horarios establecidos.

Las entregas del racionamiento se realizarán de manera periódica a partir del 15 de Dic-2024 hasta el 30 de Ago-2025, de acuerdo al cronograma que se adjunta, pudiendo existir una variación que dependerá de la asignación de fondos mensual de la institución.

**5.8. GARANTÍA COMERCIAL:**

La Garantía Comercial, estará en función de la vida útil del producto, en condiciones de conservación señalados en las Especificaciones Técnicas. En este caso serán de Sesenta (60) días en víveres secos y de DOS (02) días máximo para los víveres frescos; específicamente se refiere a "La vida útil de los alimentos el cual se entiende como el tiempo transcurrido entre la producción y envasado del alimento hasta el momento en que pierde sus propiedades organolépticas y, por tanto, deja de ser inocuo para el consumidor".

El Postor presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se compromete a reemplazar los bienes, durante el periodo de vida útil de cada uno, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien y/o que se encuentren vencidos o estén próximos a la fecha para su vencimiento, obligándose a subsanar y realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el evento, sin que ello represente algún costo para la entidad.

El Contratista es el único responsable ante la Entidad del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas 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.

**5.9. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

5.9.1. El postor debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el Estado.

5.9.2. Para los bienes N° 1.1, 1.2, 1.5, 1.6, 1.7, 1.16, 1.17, 1.19; 2.5, 2.6, 2.7, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, deberá presentar el Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

5.9.3. Para los bienes N° 1.3, 1.4, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.18; y, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15 deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.





<b>PERÚ</b>	<b>MINISTERIO DE DEFENSA</b>	<b>EJÉRCITO DEL PERÚ</b>	<b>COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO</b>	<b>SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO</b>	<b>BATALLÓN DE INTENDENCIA A/M N° 511</b>
-------------	------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	---	---

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

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

**6.1. Rotulado**

Para los productos envasados, conforme lo requerido en las Especificaciones Técnicas, deberán indicar obligatoriamente en su envase, entre otros, la fecha de vencimiento.

**6.2. Consideraciones respecto a los bienes**

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

**6.2.2.** Todos los productos, serán entregados con la debida garantía de calidad, asimismo y cuando corresponda se procederá a solicitar la reposición y/o cambios de productos (bienes). Mediante acta suscrita por el Jefe del Batallón de Intendencia N° 511 y un representante del contratista, se detallará los productos en mal estado otorgándose un plazo máximo de dos (02) días calendario para la reposición y/o cambio de los mismos.

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

**7. MARCA Y PROCEDENCIA DE ARTÍCULOS:**

El proveedor deberá incluir la marca y procedencia de manera clara y precisa de artículos ofertados.

**8. TRANSPORTE Y MANIPULEO DE LOS ALIMENTOS**

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas plásticas, canastas plásticas, 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. N° 007-98-SA Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El medio de transporte deberá ser en carros de uso exclusivo para la entrega de alimentos, el cual se garantizará con la presentación de tarjeta de propiedad o algún documento que garantice su posesión u alquiler para uso exclusivo.

**9. OTRAS OBLIGACIONES**

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

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

**10.1. RECEPCIÓN:**

**10.1.1.** La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén del Batallón de Intendencia N° 511 y del Comité de Recepción y Conformidad de Bienes, quienes se encargarán de verificar la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, así como de las Características Técnicas de los bienes contratados.

**10.1.2.** Los productos deberán encontrarse en perfectas condiciones de conservación al momento de ser entregados.

**10.1.3.** El contratista deberá entregar los bienes acompañando la correspondiente Guía de Remisión, la que será firmada y sellada por el Jefe del Almacén del Batallón de Intendencia N° 511. La Guía de Remisión emitida deberá estar acorde





<b>PERÚ</b>	<b>MINISTERIO DE DEFENSA</b>	<b>EJÉRCITO DEL PERÚ</b>	<b>COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO</b>	<b>SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO</b>	<b>BATALLÓN DE INTENDENCIA A/M N°511</b>
-------------	------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	---	--

**“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”**  
 con las cantidades y unidades de medidas indicadas en la comunicación para el internamiento, enviada por del Área Usaria (Batallón de Intendencia N° 511) y la Orden de Compra, con la finalidad que pueda realizar la entrega programada.

10.1.4. El contratista verificará que la provisión de bienes se realice exclusivamente en la dirección señalada (Lugar de Entrega), quedando prohibido la entrega en cualquier otro lugar o tipo de depósito no autorizado.

10.1.5. La reposición de los bienes que no reúnan las características solicitadas se realizará en un plazo máximo de un (1) día calendario, previa suscripción del Acta de Observaciones respectiva, suscrita por el Jefe del almacén y el Contratista, al momento del internamiento. En caso de que el contratista se niegue a firmarla se dejará constancia de este hecho y se le notificará por correo electrónico declarado en la etapa de suscripción de contrato.

#### 10.2. MEDIDAS DE CONTROL - CONFORMIDAD

10.2.1. La conformidad será otorgada por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511.

10.2.1.1. Para la emisión de la Conformidad de los bienes se realizarán los siguientes métodos de muestreo y prueba, de conformidad con el Documento de Información Complementaria Aprobado Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco:

Bienes	Métodos de Muestreo		Pruebas	
	Acciones	Referencia / Norma	Acciones	Referencia / Norma
<b>VIVERES SECOS</b>	Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario según Ficha Técnica Aprobada y/o solicitado)	Norma Codex CXG 50-2004 Directrices Generales Sobre Muestreo	- Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor; y, consistencia. - Verificación de condiciones técnicas requeridas.	Ficha Técnica Aprobada
<b>VÍVERES FRESCOS</b>	Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario según Ficha Técnica Aprobada y/o solicitado)	Norma Codex CXG 50-2004 Directrices Generales Sobre Muestreo	- Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor; y, consistencia. - Verificación de condiciones técnicas requeridas.	Ficha Técnica Aprobada
<b>PRODUCTOS CÁRNICOS</b>	Se tomará una (1) muestra aleatoria (producto con envase primario según Ficha Técnica Aprobada y/o solicitado)	Norma Codex CXG 50-2004 Directrices Generales Sobre Muestreo / NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS / NTP- ISO 2859-1:2013	- Verificación sensorial: visual (brillo, defectos, color); olor; y, consistencia. - Verificación de condiciones técnicas requeridas.	Ficha Técnica Aprobada / NTP-ISO 6658:2020 Análisis sensorial. Metodología. Guía general







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

**11. FORMA DE PAGO**

11.1. La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS MENSUALES, de acuerdo con la Orden de Compra atendida y todas las entregas realizadas durante el mes, de acuerdo con el cronograma de entrega.

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

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

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

**12. REAJUSTE DE PAGOS**

No aplica / no corresponde.

**13. ADELANTOS**

La Entidad no entregará adelantos

**14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

**15. Condiciones de los Consorcios**

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

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

**16. OTRAS CONDICIONES**

16.1. Calidad: Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas. Todos los bienes para suministrar deberán estar en buenas condiciones, considerando todas las medidas para que esté apto para el consumo humano, no obstante, de encontrarse en malas condiciones, no será recepcionado y estará afecto a la penalidad.

16.2. Condiciones de Transporte:

16.2.1. Productos Cárnicos: el(los) vehículo(s) deberá(n) estar provisto(s) de sistema(s) de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una temperatura de





PERÚ

MINISTERIO DE  
DEFENSA

EJÉRCITO  
DEL PERÚ

COMANDO  
LOGÍSTICO  
DEL EJÉRCITO

SERVICIO  
DE INTENDENCIA DEL  
EJÉRCITO

BATALLÓN DE  
INTENDENCIA  
A/M N° 511

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

refrigeración no mayor a 4 °C, de acuerdo con lo señalado en la NTP 201.055:2021 y la NTP 201.003:2012.

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

- 16.3. **Seguridad:** Todos los alimentos están sujetos a la NTS N° 071-MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria, que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos y bebidas de consumo humano, aprobado por RM N° 591-2008-MINSA.

- 16.4. **Equipos de Transporte de los Bienes:** Para la suscripción del contrato, se deberá acreditar mínimamente lo siguiente: Contar con un vehículo exclusivo para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales deben ser vehículos cerrados con protección de techo para el traslado de los bienes, propiciando un ambiente limpio, fresco y seco. Durante la etapa contractual, deberá tomar las medidas necesarias, tales como contratar seguros (SOAT y SCTR), servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.

- 16.4.1. Para la suscripción del contrato, se deberá presentar documentación que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento (tarjeta de identificación Vehicular, contrato de alquiler o cualquier documento similar) que certifique y/o acredite la disponibilidad mínima de UN (01) vehículo para el transporte de los alimentos, de conformidad con las Especificaciones Técnicas (Condiciones de Transporte). Este documento, deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular de cada vehículo.

Adicionalmente:

Para el ítem Productos Cárnicos: Para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el postor también deberá presentar cualquier documento en donde se verifique que dicha unidad vehicular cuenta y/o tiene instalado el sistema de refrigeración o isotérmico; este vehículo deberá tener una antigüedad máxima de 4 años, contabilizados a la fecha de presentación de ofertas.

- 16.5. **Manipulación de Alimentos:** El personal que intervendrá en el proceso de manipulación de los bienes objeto de la convocatoria, deberá contar con Carnet Sanitario vigente. Así mismo, durante la fase de Ejecución Contractual, el personal manipulador de alimentos deberá presentarse con la indumentaria adecuada (mascarillas, botas, gorro, uniforme de la empresa para el reparto de alimentos y carnet sanitario en un lugar visible). De no portar lo requerido, estará afecto a penalidad.

- 16.6. **Protocolos sanitarios:** Durante su permanencia en las instalaciones de la Entidad, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:  
La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal toda la indumentaria para la entrega de los bienes:

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

El personal de la empresa contratista deberá utilizar la indumentaria en todo momento, el mismo que deberá estar limpio y en buenas condiciones.





PERÚ	MINISTERIO DE DEFENSA	EJÉRCITO DEL PERÚ	COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO	SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO	BATALLÓN DE INTENDENCIA A/M N° 511
------	-----------------------	-------------------	--------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------

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

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

**17. OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

[DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 DEL REGLAMENTO SE PUEDEN ESTABLECER PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE 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]

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
2	Si el bien no es transportado en vehículos adecuados, y/o con temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C (Productos Cárnicos e Hidrobiológicos)	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
3	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio	0.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
4	Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario	2.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
5	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo (numeral 8.4).	2 % del monto de la orden de compra	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
6	Si el bien no ingresa en el horario indicado de lunes a viernes de 8:00 hrs. a 16:00 hrs	2.5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
7	Si el bien no ingresa con el tipo de	2.5 % del monto de la	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de







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

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
	presentación solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto	orden de compra Por ocurrencia	Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
8	Si el bien que ingresa no cumple con los estándares de calidad básicos y/o se encuentran en malas condiciones.	5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
9	Si la jaba el cual transporta los bienes tiene contacto con el piso del vehículo	5% del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción y Conformidad de Bienes del Batallón de Intendencia N° 511 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.

Las penalidades deben ser objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria. Cabe precisar que la penalidad por mora y otras penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse



**18. REQUISITOS DE HABILITACIÓN:**

**18.1. PARA: VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS**

18.1.1. Para los productos N° 1.1, 1.2, 1.5, 1.6, 1.7, 1.16, 1.17, 1.19, el postor deberá presentar:

- Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, de conformidad con los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

**Acreditación:** Se presentará, por cada producto, la copia legible del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

**Nota:** De conformidad con el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, el Registro Sanitario se otorga por producto o grupo de productos y fabricante. Así mismo, para su obtención solo se requiere consignar en el expediente los DATOS DEL PRODUCTO referidos a nombre, vida útil, condiciones de conservación y relación de ingredientes y aditivos. Es decir, NO INCLUYE la obligación de señalar características como PRESENTACIÓN del producto, por cuanto es de competencia exclusiva del fabricante. Por lo que, en el Registro Sanitario vigente a presentar, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características como "presentación" y/o "tipo de empaque", ya que estas características específicas lo condicionan el fabricante a requerimiento (o no) del consumidor final.



PERÚ

MINISTERIO DE  
DEFENSA

EJÉRCITO  
DEL PERÚ

COMANDO  
LOGÍSTICO  
DEL EJÉRCITO

SERVICIO  
DE INTENDENCIA DEL  
EJÉRCITO

BATALLÓN DE  
INTENDENCIA  
A/M N°511

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

- b) Para el producto N° 1.1: Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y sus modificatorias.

**Acreditación:** Se presentará copia legible de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA.

**18.1.2. Para los productos N° 1.3, 1.4, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.18:**

- a) El postor deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado a su nombre por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

**Acreditación:** se presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA. En dicho certificado deberá señalarse el nombre bien ofertado. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.

**Nota:** De conformidad con el Documento de Información Complementaria, Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco, versión 22, aprobado mediante la Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA, dispone que, “Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico), según lo establecido por el SENASA”. Por lo que, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características específicas como “presentación”, “tipo de empaque” y/o “tiempo de vida útil”.

**18.2. PARA: MEJORAMIENTO DE RANCHO**

**18.2.1. Para los productos 2.5, 2.6, 2.7, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20 el postor deberá presentar:**

- a) Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, de conformidad con los artículos 102° y 105° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y sus modificatorias; el mismo que debe corresponder al grado de calidad, tipo de envase y peso neto por envase objeto del procedimiento y de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas.

**Acreditación:** Se presentará, por cada producto, la copia legible del Registro Sanitario vigente expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.





PERÚ	MINISTERIO DE DEFENSA	EJÉRCITO DEL PERÚ	COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO	SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO	BATALLÓN DE INTENDENCIA A/M N°511
------	-----------------------	-------------------	--------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

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

**Nota:** De conformidad con el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, el Registro Sanitario se otorga por producto o grupo de productos y fabricante. Así mismo, para su obtención solo se requiere consignar en el expediente los DATOS DEL PRODUCTO referidos a nombre, vida útil, condiciones de conservación y relación de ingredientes y aditivos. Es decir, NO INCLUYE la obligatoriedad de señalar características como PRESENTACIÓN del producto, por cuanto es de competencia exclusiva del fabricante. Por lo que, en el Registro Sanitario vigente a presentar, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características como “presentación” y/o “tipo de empaque”, ya que estas características específicas lo condicionan el fabricante a requerimiento (o no) del consumidor final.

**18.2.2. Para los productos N° 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15:**

- a) El postor deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado a su nombre por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

**Acreditación:** se presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. En dicho certificado deberá señalarse el nombre bien ofertado. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.

**Nota:** De conformidad con el Documento de Información Complementaria, Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco, versión 22, aprobado mediante la Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA, dispone que, “Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico), según lo establecido por el SENASA”. Por lo que, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características específicas como “presentación”, “tipo de empaque” y/o “tiempo de vida útil”.

**18.3. PARA: PRODUCTOS CÁRNICOS**

**18.3.1. Para el producto 3.1, el postor deberá presentar:**

- a) Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del “Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria”, aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

**Acreditación:** se presentará copia simple, legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. Alternativamente, en caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el(los) producto(s) a nuestra Entidad.





<b>PERÚ</b>	<b>MINISTERIO DE DEFENSA</b>	<b>EJÉRCITO DEL PERÚ</b>	<b>COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO</b>	<b>SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO</b>	<b>BATALLÓN DE INTENDENCIA A/M N°511</b>
-------------	------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	---	--

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

- b) Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

**18.4. OTROS REQUISITOS DE HABILITACIÓN**

18.4.1. El postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:

- a) Nombre del producto
- b) Procedencia (lugar de origen)
- c) Marca
- d) Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso)
- e) Tiempo de vida útil
- f) Número de Registro Sanitario (de corresponder)
- g) Imagen a color o fotografía del producto ofertado.

Esta documentación servirá para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados referidos a los detalles señalados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse.

**Acreditación:**

Presentará Ficha técnica, brochure, catálogo o documento similar, que contenga el detalle de las características técnicas de los productos ofertados, el mismo que debe contener mínimamente la información señalada previamente.





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

## II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

#### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/250,000.00 (doscientos cincuenta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/25,000.00 (Veinticinco Mil con 00/100 Soles) por la venta de servicios 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.

#### Bienes Similares:

Se consideran bienes similares a los siguientes: manzanilla, anís, fideos, arroz, yogurt, queso, avena, aceite, pecana, nuez, pimienta entera, comino entero, sal, canela, rocoto, col, albahaca, espinaca, pimienta, rabanito, papa, jurel, bonito, perico, atún, fruta en almíbar, sustancia de pollo, y demás alimentos para personas 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 pago, 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 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.

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







PERÚ	MINISTERIO DE DEFENSA	EJÉRCITO DEL PERÚ	COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO	SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO	BATALLÓN DE INTENDENCIA A/M N° 511
------	-----------------------	-------------------	--------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------

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

porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios 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 servicios 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.

O - 9400251375 - AB+  
NADIA VALENTINA DE LA BARRA GUERRA  
TTE CRL INT  
CMDTE DEL BTN INT A/M N° 511

O - 125045500 - O+  
JUAN CENTELLAS PAREDES  
CAP INT  
JEFE CL I del BTN INT A/M N° 511



### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

# ITEM N° 01



5.2. FICHAS TÉCNICAS (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS) DE LA ENTIDAD

VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS			
1.1			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	LECHE EVAPORADA EVAPORADA Y/O RECONSTITUIDA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES		
	Aspecto físico	Líquido uniforme	
	Color	Blanco- cremoso	
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce	
2.	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	143	
	Agua	72.4	
	Proteínas	7	
	Extracto etéreo	8.1	
	Carbohidratos	10.9	
	Fibra	0	
	Cenizas	1.6	
3.	MINERALES ( mg. )		
	Calcio	231	
	Fósforo	----	
	Hierro	----	
4.	VITAMINAS ( mg. )		
	Caroteno	----	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.66	
	Niacina	0.31	
	Ácido ascórbico reducido	0	
5.	ACABADO		
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños. Producto elaborado a partir de leche fresca entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y7.5% de materia grasa. Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales. NTP 202.002; NTP 209.038	
5.	Referencia		
	PRESENTACIÓN		
	Embalaje	El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido. Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.	
	Características del envase	Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto. Sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia.	
	Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.	
6.	CANTIDAD	También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos. 1,876.981 KG	



1.2			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	SEMOLA DE TRIGO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Granulosa fino.	
	Color	Blanco.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	362	
	Agua	12.1	
	Proteínas	7.8	
	Extracto etéreo	1.1	
	Carbohidratos	78.4	
	Fibra	0.9	
	Cenizas	0.6	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	40	
	Fósforo	125	
	Hierro	0.8	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.14	
	Riboflavina	0.08	
	Niacina	1.2	
5.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro ( Triticum durum ) de primera calidad. No debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.	
	Referencia	NTP 205.032; NTP 209.038.	
6.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Sacos de tocuyo y/o sacos de papel de uso alimentario de 25 kg.	
	Características de envase	Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.	
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	
6.	<b>CANTIDAD</b>	547.453 Kg.	



1.3			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TÉ DE HOJAS A GRANEL	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Hojas finas	
	Color	Marrón oscuro	
	Olor	Sui géneris	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	308	
	Agua	11.4	
	Proteínas	8	
	Estracto etéreo	4	
	Carbohidratos	71.4	
	Fibra	8	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	400	
	Fósforo	300	
	Hierro	11.9	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	-----	
	Tiamina	0.08	
	Rivoflavina	0.73	
	Niacina	8.5	
5.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Artículo terminado	Exento de humedad, olores y sabores extraños. Saco de papel, Bolsas de Polietileno, polipropileno y/o bolsa biorentada de 5-10 Kg. Libre de hongos.	
	Envase	El envase de papel u otro material utilizado deberá ser inerte con y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante respecto al producto a fin de no alterar sus cualidades, resistente transporte y almacenamiento. N.T.P 209.040,209.041,209.038	
6.	<b>CANTIDAD</b>	109.491 Kg.	



1.4

	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TRIGO ENTERO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Sólido	
	Color	Amarillento	
	Olor	Sui géneris	
	Humedad	14,5 % máximo	
	Trigo germinado	Ninguno	
		Libre se gorgojos, insectos y sin fumigación.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	358	
	Agua	12.8	
	Proteínas	8.4	
	Extracto etéreo	1.4	
	Carbohidratos	76.1	
	Fibra	2	
	Cenizas	1.5	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	51	
	Fósforo	293	
	Hierro	4.6	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.22	
	Rivoflavina	0.15	
	Niacina	3.85	
	Ácido ascórbico reducido	----	
5.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Bolsas de polietileno de 50 kg.	
6.	<b>OTROS</b>		
	Producto terminado	Inscripción con : marca, calidad, cantidad, procedencia, Fecha límite de consumo del producto.	
		NTP 205.009	
7.	<b>CANTIDAD</b>	489.246 Kg	



1.5			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	LEVADURA GRANULADA SECA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b> Descripción	Efectiva en masas con contenido de azúcar inferior a 10% sobre el peso total de la harina.	
	Composición	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y agentes de hidratación.	
	Aspecto físico	Pequeños cilindros con superficie porosa.	
2.	<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</b>		
	Materia seca	Mayor al 95%.	
	Proteínas	50 +/- 3.0%.	
	Fósforo	2.4 +/- 0.2%.	
3.	<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
	Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos	Menos de $1 \times 10^6$ UFC/g.	
	Coliformes totales	Menos de 100 UFC/g.	
	E. Coli ( GEI+ )	Menos de 1 UFC/g.	
4.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del genero <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	
	Referencia	NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038.	
5.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg.	
	Características del envase	De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.	
	Rotulado	Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor). peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	
6.	<b>CANTIDAD</b>	21.898 Kg	





1.6			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	MANTECA VEGETAL	9.12.16
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Semi sólido pastoso.	
	Color	Blanco cremoso.	
	Olor	Sui géneris.	
	Tipo	Vegetal (no de palma).	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Acidez	0.35%. Max.	
	Índice peróxido	0.10 a 0.30 Mg/Kg	
	Punto de fusión	45 °C.	
		Humedad y material volátil 0.2% Max.	
3.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de olor y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales. Se tolerará que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002 NTP 209.002; NTP 209.038.	
	Referencia		
4.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Cajas de cartón por 10 a 15 kg.	
	Características del envase	Material de cartón doble resistente al manipuleo y apilamiento. Debe estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros como la luz, el oxígeno y la humedad. Asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	
	Rotulado		
5.	<b>CANTIDAD</b>	218.981 Kg.	



1.7

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	MEJORADOR DE PAN	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>	Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en polvo fino. No debe ser amargo, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Color y olor característicos.	
2.	<b>ACABADO</b>	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.	
3.	<b>PRESENTACIÓN</b>	En bolsas de 5 kilogramos.	
4.	<b>EMBALAJE</b>	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.	
5.	<b>ROTULADO</b>	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
6.	<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b>	12 meses (mínimo)	



2.1

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ACHIOTE MOLIDO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Envasado en bolsa de polietileno de 5 kg., herméticamente cerrado, tipo molido.	
2.	CALIDAD	De primera, molido deshidratado. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN:	copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	

2.2

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	AJÍ PANCA ENTERO SECO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.	
2.	CARACTERÍSTICA	Ají panca (Capsicum chinense), también llamado "ají colorado" Calidad: De primera. Olor: aromático característico y agradable. Color: guinda opaco o similar. Sabor: ligeramente picante.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN:	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.	

2.3

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	CANELA ENTERA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.	
2.	CARACTERÍSTICA	Es de tipo a granel, corteza entera. Nombre científico: Cinnamomum verum Calidad: De primera. Olor: aromático característico y agradable. Color: pardo amarillento opaco. Sabor: dulce ligeramente picante. Cascada en forma de tubo cilíndrico.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN:	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.	

2.4

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	COMINO MOLIDO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg, herméticamente cerrado, tipo molido.	
2.	CARACTERÍSTICA	Calidad: De primera. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario vigente.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN:	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	



## 2.5

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ESENCIA DE VAINILLA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Botella o frasco de 750 ml, herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto.	
2.	CARACTERÍSTICA	Los envases mínimamente 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.	
3.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	12 meses (mínimo)	

## 2.6

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	GALLETA DE SODA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Bolsas de polietileno de 1 Kg. (mínimo) herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto.	
2.	CARACTERÍSTICA	Los envases mínimamente 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.	
3.	ROTULADO	Galletas duras clásicas hechas de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, levadura.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	6 meses (mínimo)	



## 2.7

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANUL	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Producto Peruano. Envasado en bolsa laminada de material PEDB de 5 Kg., herméticamente cerrado Tipo: nacional, granulado Calidad: De primera. Gránulos blancos, libre de impurezas.	
2.	CARACTERÍSTICA	Tiempo de Vida Útil: 4 meses (mínimo) 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.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	

## 2.8

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	HARINA DE CHUÑO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de papas molidas y liofilizadas Bolsa de polietileno de 1 kg.	
2.	CARACTERÍSTICA	Características del bien: •Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados. •Deberá estar libre de toda sustancia toxica propia o extraña a su naturaleza. •La harina de chuño no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. •No permitirá aquella harina de chuño que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina. •Color, Sabor y Olor: de color blanco, olor y sabor característico, de textura suave. Deberán cumplir estrictamente con las Características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia.	
3.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	
4.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	





## 2.9

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	HONGO SECO Y LAUREL	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Bolsas de polietileno de 1 Kg. (mínimo) herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto.	
2.	ROTULADO	Los envases mínimamente 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.	
3.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	

## 2.10

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	INFUSIONES (HIERBA LUISA, MANZANILLA, ANÍS)	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Bolsitas filtrantes individual de 1 g. cada uno, contenidos en cajas de 100 gr (mínimo) herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto.	
2.	ROTULADO	Los envases mínimamente 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.	
3.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	





## 2.11

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	KIÓN FRESCO ENTERO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Bolsas de polietileno de 1 Kg. (mínimo) herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto.	
2.	ROTULADO	Los envases mínimamente 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.	
3.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses (mínimo)	

## 2.12

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ORÉGANO SECO ENTERO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.	
2.	CARACTERÍSTICA	Tipo: a granel seco. Nombre científico: Origanum vulgare Calidad: Seleccionado, hojas grandes. Olor y sabor característico. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Seleccionada	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	4 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN	Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.	



## 2.13

EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº DAT	PALILLO MOLIDO	1.1.15
CARACTERÍSTICAS		OBS.
1. PRESENTACIÓN	Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg., herméticamente cerrado.	
2. CARACTERÍSTICA	Calidad: De primera, deshidratado. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños.	
3. ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	
5. CERTIFICACIÓN	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	

## 2.14

EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
Nº DAT	PASA NEGRA	1.1.15
CARACTERÍSTICAS		OBS.
1. PRESENTACIÓN	Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg.; herméticamente cerrado.	
2. CARACTERÍSTICA	Tipo: Deshidratado, sin pepas Calidad: De primera, deshidratada. Características organolépticas. Tamaño: grande. Libre de impurezas y cuerpos extraños	
3. ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4. TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses (mínimo)	
5. CERTIFICACIÓN	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	



2.15

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg.; herméticamente cerrado.	
2.	CARACTERÍSTICA	Calidad: De primera, deshidratada. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	

2.16

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	REFresco EN POLVO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Mezcla en polvo para bebida instantánea. Envase de polietileno/pet/aluminio, en display X 12 Unidad (sobres), la Unidad X 15 gr. c/u	
2.	CARACTERÍSTICA	Calidad: Bebidas instantáneas de diferente sabor (naranja, maracuyá, piña) que no necesita azúcar.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN	copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	



## 2.17

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	SILLAO OSCURO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Botella PET de 1/2 litro herméticamente cerrada.	
2.	CARACTERÍSTICA	Tipo: sillao de soya con sal y melaza. Calidad: De primera. Olor y sabor característicos.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN	copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	

## 2.18

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	SUSTANCIA DE CARNE	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Envase de polietileno/pet/aluminio, en display X 26 Unidad (sobres), la Unidad X 18.8 gr. c/u	
2.	CARACTERÍSTICA	Deshidratado preparado a base de carne de res, con ingredientes naturales. 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. Calidad: De primera. Sabor, color y olor: Debe ser exento de sabores y olores extraños.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN	No se presentará por ser un aditivo, por ello solo se deberá indicar la marca.	



2.19

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.18
	DAT	CONDIMENTO TUCO EN POLVO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Sazonador en polvo elaborado con hongos, laurel, sal y especias. Sobres de 50gr (mínimo) herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto.	
2.	ROTULADO	Los envases mínimamente 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.	
3.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	

2.20

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.18
	DAT	VINAGRE TINTO DE VINO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	PRESENTACIÓN	Es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas de disoluciones de alcohol etílico. Botella y/o bolsa (sachet) de 1 litro (1000 cc), herméticamente cerrado y con precinto de seguridad.	
2.	CARACTERÍSTICA	Calidad: De primera, marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado.	
3.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
4.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses (mínimo)	
5.	CERTIFICACIÓN	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	



1.19

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	MERMELADA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Para untar.	
	Color	Según el sabor.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Dulce.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	50	
	Proteínas	0	
	Extracto etéreo	---	
	Sodio	0	
	Carbohidratos	12	
	Azúcares	8	
3.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene. De contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas. 203.048 Concentración de azúcar (°Brix) 65 - 68. Ph entre 3.0 - 3.8	
4.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad. Con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.	
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.	
5.	<b>CANTIDAD</b>	104.277 Kg	



1.16

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	JAMÓN DEL PAIS	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	De tipo fresco, de contextura 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.	
2.	PRESENTACIÓN	En torrijas X 1 Kg, con Registro Sanitario.	
3.	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. <b>NTP 201.007:1999 EMBUTIDOS.</b> Color, olor y sabor: el producto debe presentar olor y sabor característicos.	
4.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
5.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL	40 días (mínimo)	
6.	CERTIFICACIÓN	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	





1.17

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	MANTEQUILLA CON SAL	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	GENERALIDADES	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)	
2.	PRESENTACIÓN	En táper de plástico de 400 gr.	
3.	CARACTERÍSTICAS	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.	
4.	ROTULADO	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
5.	TIEMPO DE VIDA ÚTIL:	60 días (mínimo)	
6.	CERTIFICACIÓN:	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.	



# ITEM N° 02



1.8			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	APIO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibroso.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	21	
	Agua	93.4	
	Proteínas	0.7	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	4.8	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.9	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	70	
	Fósforo	28	
	Hierro	1.5	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.08	
	Niacina	0.23	
	Ácido ascórbico reducido	8.03	
5.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	<b>CANTIDAD</b>	912.422 Kg	



1.9			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	BETERRAGA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	30	
	Agua	88.8	
	Proteínas	1.3	
	Carbohidratos	6.4	
	Fibra	3	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Potasio	300	
	Yodo	40	
	Sodio	66	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Vitamina B3 (de Eq. de retinol)	0.4	
	Vitamina C	5	
5.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	<b>CANTIDAD</b>	912.422 Kg	



## 1.10

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	CEBOLLA ROJA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Exterior rojo, interior blanco rojizo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	49	
	Agua	86.3	
	Proteínas	-----	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	11.3	
	Fibra	0.8	
	Cenizas	0	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	20	
	Fósforo	35	
	Hierro	1.2	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.03	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.22	
	Ácido ascórbico reducido	4.09	
5.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003	
6.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	<b>CANTIDAD</b>	912.422 Kg	



1.11			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	PORO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibrosa.	
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	40	
	Agua	87.8	
	Proteínas	2.7	
	Extracto etéreo	0.8	
	Carbohidratos	7.6	
	Fibra	1.3	
	Cenizas	1.1	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	78	
	Fósforo	50	
	Hierro	0.7	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	0.06	
	Tiamina	0.09	
	Riboflavina	0.08	
	Niacina	0.46	
	Ácido ascórbico reducido	8.6	
5.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Referencia		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	<b>CANTIDAD</b>	912.422 Kg	





1.12			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	NABO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando.	
	Color	Blanco.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	16	
	Agua	94.7	
	Proteínas	0.6	
	Extracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	3.6	
	Fibra	0.6	
	Cenizas	0.9	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	34	
	Fósforo	34	
	Hierro	0.1	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	0	
	Tiamina	0.01	
	Rivoflavina	0.04	
	Niacina	0.23	
	Acido ascórbico reducido	21.1	
5.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Producto fresco	
6.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Envasado en bolsas de polietileno, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red resistente.	
7.	<b>CANTIDAD</b>	912.422 Kg	



1.13			
N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	TOMATE ITALIANO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Blando al tacto, fruto carnoso.	
	Color	Rojo.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	<b>CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	16	
	Agua	94.8	
	Proteínas	0.8	
	Estracto etéreo	0.2	
	Carbohidratos	3.6	
	Fibra	1	
	Cenizas	0.6	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	7	
	Fósforo	25	
	Hierro	0.3	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	0.3	
	Tiamina	0.06	
	Rivoflavina	0.06	
	Niacina	0.63	
	Ácido ascórbico	32.5	
5.	<b>ACABADO</b>	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6.	<b>PRESENTACIÓN</b>	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	<b>CANTIDAD</b>	912.422 Kg	



## 1.14

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ZANAHORIA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.	
	Color	Anaranjado.	
	Olor	Sui géneris.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	41	
	Agua	89	
	Proteínas	0.8	
	Extracto etéreo	0.5	
	Carbohidratos	9.2	
	Fibra	1.2	
	Cenizas	0.7	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	33	
	Fósforo	16	
	Hierro	0.5	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	1	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.04	
	Niacina	0.18	
	Ácido ascórbico	17.4	
5.	<b>ACABADO</b>		
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.	
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.	
6.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.	
7.	<b>CANTIDAD</b>	912.422 Kg	



1.15

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto físico	Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanco, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos.	
	Color	Azul azabache, evitar el color marrón.	
	Olor	Agradable, evitar el olor rancio.	
	Sabor	Agradable al paladar y fácil de cortar.	
2.	<b>Contenido en 100 gr. de la parte comestible :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	398g	
	Agua	57,5g	
	Proteínas	0,8g	
	Grasa total	32,1g	
	Carbohidratos totales	7,3g	
	Fibra cruda	1,4g	
	Cenizas	2,3g	
	Calcio	88mg	
	Fósforo	55mg	
	Hierro	2,4mg	
	Tiamina	0,3mg	
	Niacina	0,8mg	
	Riboflavina	0,22mg	
3.	<b>ACABADO</b>		
	Artículo terminado	Exento de olores y sabores extraños	
4.	<b>PRESENTACIÓN</b>		
	Características del envase	Recipientes de PVC, no reciclados.	
	Inscripción	Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases. Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto. Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	
5.	<b>CANTIDAD</b>	208.553 Kg	



## 1.18

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	QUESO FRESCO DE VACA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>	Producto fresco sin madurar que de su fabricación esta, listo para el consumo, de color blanco, para su conservación debe mantenerse en refrigeración.	
2.	<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa de polietileno plastificado al vacío de 1 a 1.5 Kg.	
3.	<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Los quesos deben estar exentos de grasas y de sustancias tóxicas, residuos o medicamentos. Calidad. <b>NTP 202.195: 2004</b> Sabor y Olor Deberán cumplir estrictamente con las Características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia y presentación.	
4.	<b>ROTULADO</b>	Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.	
5.	<b>TIEMPO DE VIDA ÚTIL:</b>	40 días (mínimo)	
6.	<b>CERTIFICACIÓN:</b>	Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA; y/o, En el caso de ser elaborado artesanalmente, deberá presentar: Certificación sanitaria sobre implementación del Sistema Integrado de Producción (SIP), otorgada por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), o por las Direcciones Regionales de Salud (DIRESAS), Gerencias Regionales de Salud (GERESAS) o las que hagan sus veces a nivel regional, de conformidad con la NTS N°192-MINSA/DIGESA-2022	



## 3.1

N°	EP - COLOGE - SINTE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	9.12.16
	DAT	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	1.1.15
	CARACTERÍSTICAS		OBS.
1.	<b>PRESENTACIÓN</b>	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.	
2.	<b>CARACTERÍSTICA</b>	La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centro de beneficio autorizados por la autoridad competente. Textura: firme al tacto. Procesado en camal de aves. 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.	
3.	<b>CERTIFICACIÓN</b>	Copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.	





### **3.1.1 Consideraciones generales**

#### **a) Condiciones de los consorcios**

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

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



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### Importante para la Entidad

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

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 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 y de acuerdo al siguiente:</p> <p>Item 01: Ciento Sesenta Mil 00/100 Soles (\$/ 160,000.00).                      Item 02: Ciento Cincuenta y Cuatro Mil con 00/100 Soles (\$/ 154,000.00)</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 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, de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>Item 01: Trece Mil Novecientos con 00/100 Soles (\$/ 13,900.00).                      Item 02: Doce Mil Ochocientos con 00/100 Soles (\$/ 12,800.00)</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>Item 01 : Leche, semola, te, trigo, levadura, manteca vegetal, mejorador pan, especerías, mermelada, jamon del país y matequilla.</p> <p>Item 02: Apio, beterraga, cebolla, poro, nabo, tomate, zanahoria, aceituna, queso y carne de pavo.</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 pago<sup>13</sup>, 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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>



<sup>13</sup> 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”.*

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.

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 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".*



#### 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
<b>A. PRECIO</b>	
<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 (<b>Anexo N° 6</b>).</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>i</i>= Oferta  <i>P<sub>i</sub></i>= Puntaje de la oferta a evaluar  <i>O<sub>i</sub></i>=Precio <i>i</i>  <i>O<sub>m</sub></i>= Precio de la oferta más baja  <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio                 </p> <p style="text-align: right;"><b>100.00 Puntos</b></p>
<b>TOTAL</b>	<b>100.00 PUNTOS</b>



#### Importante

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de diciembre del 2024 a agosto del 2025, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/VO 0732**, para la contratación de Víveres para la Cocción de Alimentos para el Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de diciembre del 2024 a agosto del 2025, [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.



### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>14</sup>**

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en

<sup>14</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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



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

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de Quince (15) días para víveres frescos y sesenta (60) días para víveres secos, 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 CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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



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

Cualquiera de las partes 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].

<sup>15</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

### Importante

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*



<sup>16</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de 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 compra<sup>18</sup>



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, 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.

<sup>18</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				



Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, 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.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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 compra<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**Importante**

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

<sup>22</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**

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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

#### **Importante**

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

## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**

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  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**  
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° 036-2024-EP/UE 0732**.

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

- a) Integrantes del consorcio
  - 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
  - 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

- 1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>23</sup>  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]
- 2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>24</sup>  
[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>25</sup>

<sup>23</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.  
<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.  
<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.





[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.*



## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**

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]".

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UO 0732**  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										



<sup>26</sup> 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.

<sup>27</sup> 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.

<sup>28</sup> 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”*.

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

<sup>30</sup> 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.

<sup>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 26	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO27	EXPERIENCIA PROVENIENTE28 DE:	MONEDA	IMPORTE29	TIPO DE CAMBIO VENTA30	MONTO FACTURADO ACUMULADO 31
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**  
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/rmp/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

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/VO 0732**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

#### Importante

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



## ANEXO N° 11

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

#### (DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 036-2024-EP/UE 0732**

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.*