



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



LICITACIÓN PÚBLICA Nº 0001-2024-EP/VO 0860 1RA CONVOCATORIA



CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES "SUMINISTRO DE VIVIERES PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA V DE DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2024 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025"

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



DEBER DE COLABORACIÓN

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



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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. 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 los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben*

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

llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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



1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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



Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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



3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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



3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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



3.8. PAGOS

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

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

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



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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO DEL PERU
RUC Nº : 20131369124
Domicilio legal : MALECON TARAPACA Nº 216 IQUITOS-MAYNAS-LORETO
Correo electrónico: : seccionabasto.oec.vde2024@gmail.com



1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de viveres para el personal de tropa de la V DE del 15 de diciembre de 2024 al 31 de agosto del 2025.

Nº ITEM	ARTÍCULOS	UU MED.	KG
1	VÍVERES SECOS / VIVERES FRESCOS / PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		
1.1	CEBADA TOSTADA	KG	598.796
1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D	KG	24,227.677
1.3	SÉMOLA DE TRIGO	KG	3,492.975
1.4	FARIÑA	KG	3,492.975
1.5	TE A GRANEL	KG	349.298
1.6	TRIGO ENTERO	KG	1,496.989
1.7	LEVADURA GRANULADA SECA	KG	1,047.893
1.8	MANTECA VEGETAL	KG	3,492.975
1.9	MEJORADOR DE PAN	KG	1,746.488
1.10	AJÍ PANCA ENTERO SECO	KG	296.409
1.11	QUESO FRESCO DE VACA	KG	296.409
1.12	CANELA ENTERA	KG	296.409
1.13	SALSA DE TOMATE	KG	296.409
1.14	COMINO MOLIDO	KG	296.409
1.15	ESENCIA DE VAINILLA	KG	296.409
1.16	GELATINA	KG	296.409
1.17	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	296.409
1.18	MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA	KG	296.409
1.19	ORÉGANO SECO ENTERO	KG	296.409



1.20	PALILLO MOLIDO	KG	296.409
1.21	PASAS NEGRA SIN SEMILLA	KG	622.459
1.22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KG	296.409
1.23	GUINDON	KG	296.409
1.24	SILLAO	LT	296.409
1.25	SUSTANCIA DE CARNE (CONCENTRADO EN POLVO SABOR CARNE)	KG	296.409
1.26	VINAGRE DESTILADO BLANCO	LT	296.409
1.27	CEBOLLA ROJA	KG	1,962.717
1.28	PLATANO VERDE	KG	1,962.717
1.29	FRIJOL VERDE	KG	1,962.717
1.30	TOMATE	KG	1,962.717
1.31	ZANAHORIA	KG	1,962.717
1.32	JAMONADA DE POLLO	KG	639.285
1.33	MARGARINA CON SAL	KG	2,445.083
1.34	MERMELADA	KG	2,445.083
1.35	PESCADO MAPARATE FRESCO ENTERO	KG	5,311.653
1.36	PESCADO PALOMETA FRESCO ENTERO	KG	5,311.653

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la comandancia General de V DE Nº 227- 2024-V DE – 6.c.1 del 11 oct 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

SIN MODALIDAD

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA LA DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO



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 CINCO (05) DIAS CALENDARIO desde la emisión de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

El plazo de entrega del suministro de bienes será para de del 16 de diciembre del 2024 al 31 de agosto del 2025., de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

MESES	DICIEMBRE (15 AL 31 2024)	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
PORCENTAJE	6%	9%	11%	11%	12%

MESES	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	TOTAL
PORCENTAJE	12%	12%	13%	14%	100%

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el monto de Diez y 00/100 soles (S/ 10.00) en la sección generadora de recursos de la entidad (SEGRE) ubicado en el Malecon Tarapaca Nº 216, Iquitos-Maynas-Loreto 1er piso, posterior deberá apersonarse al Órgano Encargado de las Contrataciones V DE con el Boucher de pago, a fin de recabar las Bases.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Proyecto de 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 Nº 30225 Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.
- TUO de la Ley Nº 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General aprobado con DS Nº 004-2019-JUS.
- TUO de la Ley Nº 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 Nº 007-2008-TR.
- Ley Nº 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley Nº 28411- Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Directivas del OSCE

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo Nº 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 Nº 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo Nº 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo Nº 3)**

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo Nº 4**)⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo Nº 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo Nº 6**.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales..

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- b) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo Nº 7).

Ítem Nº [...]

- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo Nº 10).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el

⁵ 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.

- número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ 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).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

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

.Importante

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.





- *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 Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Malecón Tarapacá N° 216 – Iquitos – Maynas Loreto.

Importante

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



2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del ÁREA DE ALMACÉN (ENTIDAD)
- Informe del funcionario responsable del Batallón de Intendencia N° 115 emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (EL CONTRATISTA)
- Guía remisión (EL CONTRATISTA)

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en Malecón Tarapacá N° 216 – Iquitos – Maynas Loreto "Departamento de Logística-Abastecimiento de la V DE".



¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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



3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de víveres para la cocción de alimentos para el racionamiento del Personal de Tropa SMV del 16 de diciembre del 2024 al 31 de agosto del 2025.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a alimentación para el Personal de Tropa del SMV, que sirve en las diferentes Unidades que integran la V División de Ejército.

3. ANTECEDENTES

La V División de Ejército requiere contratar el Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal de Tropa del SMV, debiendo ser los víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación e identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo con las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.

4. OBJETO 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 de Tropa SMV del 16 de diciembre del 2024 al 31 de agosto del 2025 de la V División de Ejército.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES A CONTRATAR:

PRODUCTOS SIN FICHAS TÉCNICAS

N° ITEM	ARTÍCULOS	UU MED.	KG
1	VÍVERES SECOS / VÍVERES FRESCOS / PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		
1.1	CEBADA TOSTADA	KG	598.796
1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D	KG	24,227.677
1.3	SÉMOLA DE TRIGO	KG	3,492.975
1.4	FARIÑA	KG	3,492.975
1.5	TE A GRANEL	KG	349.298
1.6	TRIGO ENTERO	KG	1,496.989
1.7	LEVADURA GRANULADA SECA	KG	1,047.893
1.8	MANTECA VEGETAL	KG	3,492.975
1.9	MEJORADOR DE PAN	KG	1,746.488
1.10	AJÍ PANCA ENTERO SECO	KG	296.409



1.11	QUESO FRESCO DE VACA	KG	296.409
1.12	CANELA ENTERA	KG	296.409
1.13	SALSA DE TOMATE	KG	296.409
1.14	COMINO MOLIDO	KG	296.409
1.15	ESENCIA DE VAINILLA	KG	296.409
1.16	GELATINA	KG	296.409
1.17	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	296.409
1.18	MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA	KG	296.409
1.19	ORÉGANO SECO ENTERO	KG	296.409
1.20	PALILLO MOLIDO	KG	296.409
1.21	PASAS NEGRA SIN SEMILLA	KG	622.459
1.22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KG	296.409
1.23	GUINDON	KG	296.409
1.24	SILLAO	LT	296.409
1.25	SUSTANCIA DE CARNE (CONCENTRADO EN POLVO SABOR CARNE)	KG	296.409
1.26	VINAGRE DESTILADO BLANCO	LT	296.409
1.27	CEBOLLA ROJA	KG	1,962.717
1.28	PLATANO VERDE	KG	1,962.717
1.29	FRIJOL VERDE	KG	1,962.717
1.30	TOMATE	KG	1,962.717
1.31	ZANAHORIA	KG	1,962.717
1.32	JAMONADA DE POLLO	KG	639.285
1.33	MARGARINA CON SAL	KG	2,445.083
1.34	MERMELADA	KG	2,445.083
1.35	PESCADO MAPARATE FRESCO ENTERO	KG	5,311.653
1.36	PESCADO PALOMETA FRESCO ENTERO	KG	5,311.653

5.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL ÍTEM PAQUETE

Nº	BIEN	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	VÍVERES SECOS / VIVERES FRESCOS / PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS		
1.1	CEBADA TOSTADA	KG	<p>❖ Descripción: Es el producto obtenido del tostado de granos procedentes de la cebada, este producto es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo humano. Debe ser de Color y aroma característico a su sabor respectivo, se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.</p> <p>❖ Presentación: Bolsa o sacos de 50 kilogramos a granel. Bolsa de polipropileno transparente, hermético y resistente a rotura</p>

EJERCITO DEL PERU

LICITACION PUBLICA Nº 0001-2024-EP/VO 0860

"SUMINISTRO DE VIVIERES PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA V DE DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2024 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025"

			<p>u otros daños, que no contaminen el producto.</p> <p>❖ 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.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo).</p>
1.2	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA O LECHE RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D</p>	KG	<p>❖ Descripción: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El producto requerido no debe sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, entre otros. Que no pertenezca a programas sociales y que no tenga saborizantes (chocolate, vainilla, café, etc), no para niños.</p> <p>❖ Presentación: Envase: Cajas de 24 latas metálicas. Peso de cada lata de 390 g a 400 g</p> <p>❖ Características Físico-Químicas y Organolépticas (x 100 g): Color: de blanco a crema Olor: agradable y libre de olores extraños Aspecto: fluido uniforme Sabor: agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Grasa total : 10% Máx ➢ Sodio : 5% Mín ➢ Azúcares totales : 11% Máx ➢ Calcio : 21% Mín ➢ Fósforo : 26% Mín ➢ Vitamina A : 30% Mín ➢ Vitamina D : 30% Mín ➢ Carbohidratos totales: 4% ➢ Proteínas : 12% <p>❖ Presentación El empaque (caja o bandeja) de cartón corrugado, cerrada y sellada a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto, NTP-ISO 5538 (IDF 113:2004):2010</p> <p>❖ Rotulado: El rotulado del envase deberá indicar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Nombre del producto ➢ Contenido de grasa de leche. ➢ Lista de ingredientes ➢ Nombre del fabricante ➢ Fecha de producción y de fecha de vencimiento ➢ Número de Lote ➢ Número de Registro Sanitario. <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 9 meses (mínimo)</p>
1.3	<p>SÉMOLA DE TRIGO</p>	KG	<p>❖ Descripción: Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (Triticum durum), obtenida de granos limpios, sanos y libres de parásitos y excretas de animales. No debe ser mezclada con productos de similares características o con cuerpos extraños a su naturaleza. Debe ser suelta, sin grumos, germen, exento de, impurezas, de partículas extrañas, de mohos, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios; de olor agradable y fresco, no rancio.</p> <p>El producto deberá estar exento de metales pesados, residuos de plaguicidas y micotoxinas que superen los límites establecidos por la Autoridad Sanitaria Nacional.</p> <p>❖ Requisitos físico químicos y microbiológicos: Humedad: Máx. 15.0 Color: Característico (amarillento) Olor y sabor: Característico Textura: vidriosa.</p> <p>❖ Presentación: Sacos de yute de primer uso tejidos, fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso alimentario al que se</p>





			<p>destina, no debiendo transmitir sustancias tóxicas, ni olores ni sabores indeseables.</p> <p>El envase deberá salvaguardar las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto.</p> <p>❖ Rotulado: El rotulado del envase deberá indicar la siguiente información:</p> <p>❖ Nombre o marca del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Nombre del fabricante. ➢ Procedencia. ➢ Número de Registro Sanitario ➢ Peso neto ➢ Número de Lote. ➢ Fecha de producción y de vencimiento del producto. <p>❖ Presentación: Sacos de 10 kilos.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p>
1.4	FARIÑA	KG	<p>❖ Descripción: Es el producto obtenido a partir de la yuca, mediante un proceso de pelado, lavado, rallado, con o sin fermentación, prensado, fragmentado, granulado, secado cernido, sometido a un tratamiento térmico pre-cocción; debe ser de Color y aroma característico a su sabor respectivo, se comercializará en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015 y su corrigenda Cor1:2016.</p> <p>❖ Presentación: En envase primario: bolsa o saco de polipropileno de 50 kg El envase deberá salvaguardar las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto.</p> <p>❖ Rotulado: El rotulado del envase deberá indicar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Nombre o marca del producto. ➢ Procedencia. ➢ Número de Registro Sanitario ➢ Peso neto ➢ Fecha de producción y de vencimiento del producto. <p>❖ Presentación: Sacos de 50 kilos.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.5	TE A GRANEL	KG	<p>❖ Descripción:</p> <p>❖ Características organolépticas propias. Procedencia: cosechas finas (brotes, sanos, limpios, enteros sin contaminantes), sin adulteraciones, ni aditivos, sin trozos de otros vegetales, ni ser polvo de té, y resistente a roturas u otros daños, que no contamine el té.</p> <p>El rotulado del envase deberá indicar la marca, Autorización Sanitaria según corresponda, productor y dirección, peso neto, lote y fecha límite del consumo, conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA</p> <p>❖ Requisitos físico químicos y microbiológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Deberá estar libre de todo olor y sabor extraño ➢ Humedad: Máxima 12% ➢ Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 <p>❖ Características Organolépticas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Color marrón rojizo oscuro ➢ Olor sui generis ➢ Sabor sui generis <p>❖ Presentación:</p>

EJERCITO DEL PERU

LICITACION PUBLICA Nº 0001-2024-EP/VO 0860

"SUMINISTRO DE VIVIERES PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA V DE DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2024 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025"

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ En bolsa de polietileno o bolsa bilaminado transparente, hermético de 1 a 5 Kg. ➤ El envase deberá salvaguardar las cualidades higiénicas, nutricionales y sensoriales del producto. <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.6	TRIGO ENTERO	KG	<p>❖ Descripción: Elaborado Trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua Debe ser exento de, impurezas, de partículas extrañas, de mohos, insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. El producto deberá estar exento de metales pesados, residuos de plaguicidas y micotoxinas que superen los límites establecidos por la Autoridad Sanitaria Nacional.</p> <p>❖ Requisitos físico químicos y organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Humedad: 14,5% max ➤ Cenizas: 1,5% max ➤ Granos partidos 15,0% max ➤ Aspectos, grano seco, duro, limpio. ➤ Tamaño uniforme <p>❖ Presentación: El producto deberá estar envasado en sacos de yute o de polipropileno reforzado, secos, limpios y nuevos, resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso bruto, así como señalar su fecha de consumo. NTP 205.035:2019 trigo mote. Sacos de 10 kilos.</p> <p>❖ Rotulado: El rotulado del envase deberá indicar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre o marca del producto. ➤ Nombre del productor. ➤ Procedencia. ➤ Peso neto ➤ Fecha de producción y de vencimiento del producto. <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.7	LEVADURA GRANULADA SECA	KG	<p>❖ Descripción: Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del género <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p> <p>❖ Características físico-químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Humedad en g/100 g: Máx. 10,0 ➤ Materia seca en g/100 g: Min. 90,0 ➤ Cenizas en base seca en g/100 g: Máx. 5,0 ➤ pH (solución al 10%): Min. 3,5 ➤ Porcentaje de células vivas: Min. 65,0 ➤ Color uniforme. ➤ Olor característico, no debe tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable <p>❖ Requisitos microbiológicos: El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla 2 del numeral 5.3 de la Norma Técnica Peruana NTP 106.007:2018.</p> <p>❖ Presentación: Caja de cartón por 10 kg. (20 bolsas de papel parafinado bolsas trilaminado, de polietileno y/o aluminio x 500 grs.), el producto debe estar envasado con un material adecuado y totalmente hermético, de manera que lo proteja de la contaminación externa y asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>❖ Rotulado: El envase deberá indicar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre o marca del producto ➤ Procedencia ➤ Nombre del fabricante ➤ Peso neto ➤ Número de lote



			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fecha de producción y de vencimiento del producto. ➤ Condiciones de almacenamiento y conservación, de conformidad con lo establecido en el numeral 9.1.2 de la Norma Técnica Peruana: NTP 106.007.2018 <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.8	MANTECA VEGETAL	KG	<p>❖ Descripción: Grasa de origen vegetal 100%, obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, de olor, color y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión ni aceites polimerizados ni aceites minerales.</p> <p>❖ Características del producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aspecto físico: semi sólido pastoso ➤ Color: blanco cremoso ➤ Olor: característico del producto <p>❖ Características físico-químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Acidez: Máx. 0.35% ➤ Índice peróxido: 010 a 0.30 mg/kg ➤ Punto de fusión: 45°C ➤ Humedad y material volátil: Máx. 0,2 % ➤ Rancidez Negativa (-) <p>❖ Presentación: Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de polietileno, para evitar contacto con agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad. Ambos empaques deberán estar cerrados y sellados, a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. Envase primario o interno de bolsa de polietileno.</p> <p>❖ Rotulado: El rotulado deberá indicar como mínimo la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre o marca del producto. ➤ Nombre del fabricante. ➤ Procedencia. ➤ Número de Registro Sanitario ➤ Peso neto ➤ Número de Lote ➤ Fecha de producción y de vencimiento del producto <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.9	MEJORADOR DE PAN	KG	<p>❖ Descripción: Mejorador completo en polvo multipropósito para todo tipo de masas fermentadas y cualquier tipo de proceso (método directo con tiempo o reposo, esponja-masa, esponja líquida, método directo sin tiempo). Ideal para la elaboración de panes especiales, dulces, blandos, extrafinos y aliñados</p> <p>❖ Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Excelente reforzador de gluten. ➤ Aporta mayor fuerza y volumen (corteza fina). ➤ Aporta moderada suavidad. ➤ Garantiza seguridad y tolerancia durante todo el proceso <p>❖ Características físico-químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Humedad: 11.90 - 13.60% ➤ Cenizas: 1.60% ➤ Acidez Titulable: 0.56% <p>❖ Presentación: El empaque debe ser de material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrado y sellado herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento El producto debe ser internado en Bolsas de polietileno de 20 a 30 Kg, con bolsas de 1 kg.</p> <p>❖ Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Denominación del producto ➤ Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.



EJERCITO DEL PERU

LICITACION PUBLICA Nº 0001-2024-EP/VO 0860

"SUMINISTRO DE VIVIERES PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA V DE DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2024 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025"

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fecha de producción. ➤ Fecha de vencimiento ➤ Peso aproximado en kilogramos ➤ Número de Lote ➤ Registro sanitario ➤ Lugar de origen ➤ Ingredientes. <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p>
1.10	AJÍ PANCA ENTERO SECO	KG	<p>❖ Descripción: El fruto de ají es una baya perteneciente al genero Capsicum de plantas angiospermas, dicotiledóneas nativo de las regiones tropicales y subtropicales de América y que pertenecen a la familia de los solanáceas, que varía en color y tamaño, cuya carnosidad varía según su especie y en su cuerpo posee aceites esenciales, su interior es hueco y posee semillas que contienen alcaloide piperina que le proporciona el característico gusto picante, se presenta en fruto maduro y seco.</p> <p>❖ Características organolépticas: Deberán estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano, color rojo oscuro Tamaño de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3.5cm de ancho aproximadamente.</p> <p>❖ Requisitos Físico Químico El ají deberá encontrarse limpios, exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal.</p> <p>❖ Envase para el internamiento: Bolsa de polietileno nuevos, limpios para evitar cualquier daño externo o interno del producto</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.11	QUESO FRESCO DE VACA	KG	<p>❖ Descripción: Es el producto madurado o sin madurar, sólido o semisólido, obtenido coagulando leches, leches descremadas, leches parcialmente descremadas, suero de queso debidamente pasteurizado o una combinación de estas materias, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados (enzimas específicas o ácidos orgánicos permitidos), y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación. El queso fresco con sal, Presentación en molde compacto rotulado etiquetado con registro Sanitario (de primera calidad), peso promedio de 1 a 2 Kg. y con fecha de vencimiento con empaque en bolsa PET sellada resistente a la manipulación, transporte y almacenaje, color homogéneo blanco sin huecos olor suave fresco.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 1 mes (mínimo) refrigerado</p> <p>❖ Certificación: Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA.</p>
1.12	CANELA ENTERA	KG	<p>❖ Descripción: Es de tipo a granel, corteza entera. Nombre científico: Cinnamomum verum</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Calidad: De primera. ➤ Olor: aromático característico y agradable. ➤ Color: pardo amarillento opaco. ➤ Sabor: dulce ligeramente picante. ➤ Cascada en forma de tubo cilíndrico. <p>❖ Presentación: Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 1 Kg., debidamente selladas.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p>



1.13	SALSA DE TOMATE	KG	<p>❖ Descripción: Es de Aspecto semilíquida (pulpa de tomate), color rojo. Sabor agríndice y olor característico. No deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indique descomposición. En el rotulado deberá indicar lo siguiente: leyenda "salsa de tomate", marca, peso neto, fecha de producción, nombre comercial del producto, clave o código u serie de producción. Lista de ingredientes utilizados en orden decreciente de proporciones.</p> <p>❖ Presentación: Sachet de 200g selladas.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 24 meses (mínimo)</p>
1.14	COMINO MOLIDO	KG	<p>❖ Descripción: Son los frutos finamente molidos del Cuminun cyminun, Este es un ingrediente en la preparación de los alimentos para el consumo humano</p> <p>❖ Requisitos Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ El comino molido deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados. ➢ No deberá contener materia materias extrañas en un porcentaje mayor de 2.5% ➢ No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos o cualquier otro agente biológico, químico o físico. <p>❖ Requisitos organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Aspecto: Fruto molido. ➢ Color: pardo verdusco ➢ Olor: aromático característico. ➢ Sabor: característico <p>❖ Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg, herméticamente cerrado.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p>
1.15	ESENCIA DE VAINILLA	LT	<p>❖ Descripción: Es el producto obtenido de la extracción de la esencia de la vaina o chaucha de la vainilla por proceso de maceración.</p> <p>❖ Características de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Color: Café oscuro/amarillo - anaranjado/ translúcido ➢ Aspecto: Líquido oleoso, límpido, homogéneo ➢ Aroma: Característico a la vainilla ➢ Sabor: Característico a la vainilla ➢ La esencia de vainilla no deberá contener impurezas o materias extrañas ajenos al producto <p>❖ Presentación: Botella o frasco de 750 ml a 1000 ml, herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto. Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 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. <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.16	GELATINA	KG	<p>❖ Descripción: Es el producto alimenticio formado por la mezcla de gelatina puro comestible, azúcar, saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos. Este producto es de consumo humano. Tipo de diferentes sabores. Característica entera a granel de primera calidad.</p> <p>❖ Requisitos organolépticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Aspecto: polvo granulado homogéneo ➢ Color: característico del producto



EJERCITO DEL PERU

LICITACION PUBLICA Nº 0001-2024-EP/VO 0860

"SUMINISTRO DE VIVIERES PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA V DE DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2024 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025"

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Olor: característico del producto. libre de olores extraños o anormales ➤ Sabor: agradable, característico del producto, libre de sabores extraños o anormales ➤ Deberá estar exento de materias indeseables. parásitos, insectos y suciedades que indiquen manipulación defectuosa del producto <ul style="list-style-type: none"> ❖ Presentación: Envasado en bolsa polietileno de 100 g, herméticamente cerrado ❖ Tiempo de Vida Útil: 24 meses (mínimo)
1.17	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KG	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción: Es la sal sódica del ácido glutámico que se presenta en cristales blancos o nómolo cristalino con no menos de 99,0% sobre la base seca de pureza, este producto es un potenciador del sabor en la preparación de los alimentos. ❖ Características organolépticas: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aspecto: cristales o polvo cristalino ➤ Color: Blanco ➤ Olor: Prácticamente inodoro ❖ Presentación: Envasado en sobres herméticamente cerrados <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tipo: nacional, granulado ➤ Calidad: De primera. ➤ Gránulos blancos, libre de impurezas. ❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)
1.18	MAZAMORRA MORADA INSTANTÁNEA	KG	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción: Es un producto elaborado en polvo que consiste en una mezcla de azúcar, espesantes (fécula de papa y almidón de maíz), acidulante, sabor idéntico al natural maíz morado y frutas piña y durazno, edulcorantes, colorantes y otros ingredientes permitidos ❖ Características organolépticas: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aspecto: polvo granulado homogéneo ➤ Color: morado característico ➤ Olor: característico a maíz morado, no tendrá olor desagradable. ➤ Sabor: agradable, característico del producto, libre de sabores objetables o extraños. ❖ Requisitos físico-químicos: La mazamorra instantánea deberá ser preparada, procesada y envasada bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con prácticas correctas de fabricación, exenta de Exenta de materias indeseables hongos, parásitos, insectos suciedades y sustancias nocivas para la salud. ❖ Presentación: Bolsas de polietileno con polipropileno o bolsa bilaminado, peso 140 g. ❖ Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: ❖ Denominación del producto <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador ➤ Fecha de producción ➤ Fecha de vencimiento ➤ Peso neto ➤ Número de lote ➤ Registro sanitario ➤ Lugar de origen ➤ Ingredientes. ❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)
1.19	ORÉGANO SECO ENTERO	KG	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tipo: a granel seco. ➤ Nombre científico: Origanum vulgare ➤ Calidad: Seleccionado, hojas grandes. ➤ Olor y sabor característico. ➤ Libre de impurezas y cuerpos extraños. ➤ Seleccionada ❖ Presentación:



			<p>Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 1 Kg., debidamente selladas.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p>
1.20	PALILLO MOLIDO	KG	<p>❖ Descripción: Es el producto constituido por los rizomas primarias o secundarias previamente curados, de la especie cúrcuma long linnaeus, también se le conoce como cúrcuma y se usa como sazónador en la preparación de alimentos para consumo humano. De acuerdo a los requisitos higiénicos sanitarios, la cúrcuma molida, las impurezas serán determinadas por el método especificado en la NTP ISO 1208 No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie. La cúrcuma molida tendrá un grado de finura tal que no menos del 98% del producto pase a través del tamiz N° 35 (500 U m) o a través del tamiz N° 50 (247 U m). En el primer caso el producto será designado como "polvo grueso" y en el segundo caso como "polvo fino" Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio</p> <p>❖ Requisitos químicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Humedad máxima 10% ➤ Cenizas totales 8% ➤ Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m) máximo: 1.5% ➤ Extracto alcohólico mínimo 5% ➤ Extracto etéreo mínimo 10% ➤ GFibra máxima 5% ➤ Aceite esencia mínimo 4% <p>❖ Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg., herméticamente cerrado.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p>
1.21	PASA NEGRA SIN SEMILLA	KG	<p>❖ Descripción: Es el producto sin semillas, elaborado de uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie Vitis vinífera L., fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado</p> <p>❖ Requisitos Generales: No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.</p> <p>❖ Requisitos Físico químicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ El contenido de humedad será de 25% como máximo. ➤ Características organolépticas: ➤ Aspecto: Frutos desecadas, enteras, sin semillas. ➤ Color: propio. ➤ Olor: propio. ➤ Sabor: propio <p>❖ Presentación: Envasado en bolsa de papel de 1 Kg.;</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo) Debe ser exento de sabores, y olores extraños.</p>
1.22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KG	<p>❖ Descripción: Es el fruto del árbol de la pimienta (Piper nigrum L.), recolectado antes de su maduración y desecado, finamente molido posteriormente, Este producto es un condimento aromático en la preparación de los alimentos para el consumo humano.</p> <p>❖ Requisitos generales: La pimienta negra molida deberá proceder de sitios maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados. La pimienta molida se prepara con triturador y sin mezclarse los granos de pimienta negra y blanca. No se deberá añadir ninguna materia extraña.</p>



EJERCITO DEL PERU

LICITACION PUBLICA Nº 0001-2024-EP/VO 0860

"SUMINISTRO DE VIVIERES PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA V DE DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2024 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025"



			<ul style="list-style-type: none"> ➤ No deberá presentar parásitos ➤ Características organolépticas: ➤ Aspecto: Grano globular de superficie rugosa (pimienta negra), poco heterogéneo, grueso o fino. ➤ Color: pimienta negra molida: Ceniza oscura, mezclada de partículas negras y partículas plumizas (pimienta negra) ➤ Olor: Característico, aromático y punzante. ➤ Sabor: Picante ➤ Alteraciones y sustancias extrañas. <p>No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos (superiores al establecido), o cualquier otro agente biológico, químico o físico.</p> <p>No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.</p> <p>Se permitirá como máximo, 1 % de materia terrosa, bayos y pedúnculos, en la pimienta.</p> <p>Presentación: Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg.; herméticamente cerrado.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 6 meses (mínimo)</p>
1.23	GUINDON	KG	<p>❖ Descripción: Sabor dulce puro e intenso y desprende un aroma a ahumado, consistencia blanda su piel muy arrugada pero lustrosa.</p> <p>❖ Presentación: Bolsas de papel por kg.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p>
1.24	SILLAO	LT	<p>❖ Descripción: Es un tipo de salsa de soja obtenida por hidrólisis enzimática fúngica o por hidrólisis químico, y posterior fermentación de la soja entera o desglosada con cereales, agua y sal.</p> <p>❖ Características organolépticas:</p> <p>❖ Sabor salado</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Color marrón oscuro ➤ Olor: agradable, característico del producto. ➤ Consistencia: fluida. ➤ El producto no deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen la descomposición de éste. <p>❖ Presentación: Botella PET de 1 litro herméticamente cerrada.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 18 meses (mínimo)</p> <p>❖ Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca, 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.</p>
1.25	SUSTANCIA DE CARNE (CONCENTRADO EN POLVO SABOR CARNE)	KG	<p>❖ Descripción: Es un polvo enriquecido y concentrado, preparado con carne de res, con legumbres y finas especias para realizar el sabor de las comidas, dándoles un toque especial.</p> <p>El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores u olores que indiquen su descomposición.</p> <p>❖ Presentación: Display X 10 Unidad (sobres), la Unidad X 7 gr. c/u</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 10 meses (mínimo)</p>
1.26	VINAGRE DESTILADO BLANCO	LT	<p>❖ Descripción: Es el producto líquido, apto para el consumo humano. proveniente de la doble fermentación alcohólica y acética de productos alimenticios que contienen azúcares y/o sustancias amiláceas</p> <p>Calidad primera, olor y sabor característico. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo seis meses</p> <p>❖ Presentación: Botella PET de 1 litro (1000 cc), herméticamente cerrado.</p>

			<p>❖ Tiempo de Vida Útil: 24 meses (mínimo)</p>
1.27	CEBOLLA ROJA	KG	<p>❖ Descripción: Bulbos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).</p> <p>❖ Presentación: Embolsado en bolsa de polietileno o saco de polipropileno adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 3 días (mínimo)</p>
1.28	PLÁTANO VERDE	KG	<p>❖ Descripción:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Producto de primera calidad y debidamente seleccionada. ➢ Limpios, frescos, enteros y sanos. ➢ Sin indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. ➢ De buena calidad, color, tamaño y forma. No presentaran color negruzco, picaduras o cualquier defecto característico. <p>❖ Presentación: En jvas de madera o plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 3 días (mínimo)</p>
1.29	FRIJOL VERDE	KG	<p>❖ Descripción: Es la planta herbácea que se cultivan para consumir sus frutos y semillas en estado fresco</p> <p>❖ Características organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ El Frijol Verde deberá estar enteros, sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo humano. ➢ Color: característico según el estado de madurez ➢ Forma: característico ➢ Aspecto: característico ➢ Tamaño: uniforme ➢ El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por hortalizas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. <p>❖ Requisitos Físico-químico Deberá encontrarse limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto; exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o congelación; estar prácticamente exentos de magulladuras; de consistencia firme y con aspecto fresco, que les permitan soportar el transporte y lo manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.</p> <p>❖ Presentación: El internamiento debe ser en jvas de plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo, para ser devueltas después del internamiento.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 3 días (mínimo)</p>
1.30	TOMATE	KG	<p>❖ Descripción: El tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.</p> <p>El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños</p>



EJERCITO DEL PERU

LICITACION PUBLICA Nº 0001-2024-EP/VO 0860

"SUMINISTRO DE VIVIERES PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA V DE DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2024 AL 31 DE AGOSTO DEL 2025"

			<p>como insectos, tierra y larvas. El producto no deberá presentar sabores, colores u olores que indiquen su descomposición.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Presentación: El internamiento debe ser en jvas de plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo, para ser devueltas después del internamiento. ❖ Tiempo de Vida Útil: 3 días (mínimo)
1.31	ZANAHORIA	KG	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción: En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición. ❖ Presentación: El internamiento debe ser en jvas de plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo, para ser devueltas después del internamiento. ❖ Tiempo de Vida Útil: 3 días (mínimo)
1.32	JAMONADA DE POLLO	KG	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción: Se entiende por jamonada de pollo al producto procesado elaborado con carne de pollo mecánicamente deshuesado (CMD) condimentado con finas especias, colorante natural sal y agua. El olor debe ser el característico a pollo, de color característico libre de materiales extraños y de partículas o segmentos de cerdo ❖ Presentación: El internamiento debe ser Cortado o laminado en PET X 150 g., el envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales afectar su inocuidad ❖ Tiempo de Vida Útil: 3 días (mínimo)
1.33	MARGARINA CON SAL	KG	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción: Producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, producto vegetal altamente calórico, enriquecido con vitaminas y con los aditivos autorizados, los mismos que deberán estar declarados. ❖ Características Organolépticas: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Color: Amarillo cremoso característico ➢ Olor: Característico o similar al de la mantequilla ➢ Sabor: Característico, ligeramente salado ❖ Presentación: Balde plástico resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de plástico u otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración ❖ Tiempo de Vida Útil: 6 a 12 meses ❖ Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca, peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.
1.34	MERMELADA	KG	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descripción: La mermelada de fresa es la jalea de frutas de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de





			<p>edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, podrá ser preparada con frutas de una sola especie, este producto es complemento del desayuno de consumo humano Envasado herméticamente.</p> <p>Frascos de vidrio de 1 kilo sabor fresa.</p> <p>❖ Características organolépticas:</p> <p>La mermelada de fresa, presenta una jalea de frutas en la cual la fruta entera, los trozos, tiras o partículas finas de la misma, están dispersos uniformemente en todo el producto. Cuando la fruta está entera o en trozos grandes, el producto puede presentar una ligera tendencia a fluir y una consistencia un poco menos viscosa.</p> <p>Debe tener sabor, aroma distintivo y característico a fresa y que están libres de cualquier sabor y aroma extraño.</p> <p>❖ Requisitos físico-químicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Sólidos Solubles: % mínimo 65 ➢ pH: 3.0 - 3.8 <p>❖ Presentación: En cajas de cartón que contiene Frascos de vidrio de 900 GR a 1 kilo sabor fresa, vidrio 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</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 12 meses (mínimo)</p> <p>❖ Rotulado: Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca, peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. NTP 203.047.1991 (Revisada el 2017).</p>
1.35	PESCADO MAPARATE ENTERO FRESCO	KG	<p>❖ Descripción:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ El pescado debe ser fresco del día. ➢ Tamaño no menor de 20 cm. ➢ El pescado debe cumplir para ser de clasificación A1 lo siguiente: la piel tiene que tener pigmentación brillante e iridiscente, de coloraciones ausentes, mucus transparente y acuoso. Ojos convexos (Salientes), cornea transparentes, pupila negra y brillante. branquias color brillante y mucus ausente, El corte de carne azulada, traslucida, uniforme, brillante. (sin cambios en el color original) color a lo largo de la columna vertebral no coloreada. ➢ Carne firme y elástica superficie uniforme en la columna vertebral se quiebra en lugar de separarse de la carne. ➢ No presentar magulladuras, laceraciones ni desarticulaciones de piel. ➢ Presentar agallas de color rojo ➢ Resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo ➢ Piel resistente. <p>❖ Presentación: Se internará en jvas de plástico, preservado en hielo hasta su internamiento, para ser devuelto después del internamiento.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 1 día (refrigerado mínimo)</p>
1.36	PESCADO PALOMETA ENTERO FRESCO	KG	<p>❖ Descripción:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ El pescado debe ser fresco del día. ➢ Tamaño no menor de 12 cm. ➢ El pescado debe cumplir para ser de clasificación A1 lo siguiente: la piel tiene que tener pigmentación brillante e iridiscente, de coloraciones ausentes, mucus transparente y acuoso. Ojos convexos (Salientes), cornea transparentes, pupila negra y brillante. branquias color brillante y mucus ausente, El corte de carne azulada, traslucida, uniforme, brillante. (sin cambios en el color original) color a lo largo de la columna vertebral no coloreada.

			<ul style="list-style-type: none"> ➤ Carne firme y elástica superficie uniforme en la columna vertebral se quiebra en lugar de separarse de la carne. ➤ No presentar magulladuras, laceraciones ni desarticulaciones de piel. ➤ Presentar agallas de color rojo ➤ Resistencia al tratar de arrancar un trozo de carne del espinazo ➤ Piel resistente. <p>❖ Presentación: Se internará en jvas de plástico, preservado en hielo hasta su internamiento, para ser devuelto después del internamiento.</p> <p>❖ Tiempo de Vida Útil: 1 día (refrigerado mínimo)</p>
--	--	--	---

5.3. REGLAMENTO TÉCNICOS, NORMAS METEOROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

- Ley Nº 28611, Ley General del Ambiente.
- Decreto Supremo Nº 002-99-TR, Reglamento de la Ley Nº 27056.
- Decreto Legislativo Nº 295, Código Civil.
- Ley Nº 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley Nº 26842, Ley General de Salud.
- Art 4º Decreto Legislativo Nº 1062 se aprueba Ley de Inocuidad de Alimentos.
- D.S. 004-2014- SA, aprobada con sus modificatorias.
- D.S 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

5.4. MODALIDAD DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El presente proceso se rige por la modalidad de **A PRECIO UNITARIO**.

5.5. CRONOGRAMA DEL SUMINISTRO:

5.5.1. El plazo de entrega del suministro de bienes será para de del 16 de diciembre del 2024 al 31 de agosto del 2025., de acuerdo al cronograma de entrega, según detalle:

MESES	DICIEMBRE (15 AL 31 2024)	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
PORCENTAJE	6%	9%	11%	11%	12%

MESES	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	TOTAL
PORCENTAJE	12%	12%	13%	14%	100%

5.5.2. Importante: El cronograma de las entregas adjunto 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.

5.5.3. 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. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN:

5.6.1. Los bienes objeto del presente proceso serán internados en tres (03) unidades que conforman la V DE (Puntos de Distribución), cuyas direcciones son las siguientes:

5.6.1.1. U-1 Almacén Principal de la Entidad – Batallón de Intendencia Nº 115:
Fuerte Militar Sargento Lores Tenazoa sito en la calle Cornejo Portugal



con Leticia s/n

5.6.1.2. U-2 Batallón de Material de Guerra Nº 115: Centro Poblado Quistococha, Carretera a Sungarococha s/n, altura del Km 5.5 de la carretera Iquitos Nauta.

5.6.1.3. U-3 Compañía Especial de Comandos Nº 125: El Milagro Km 21

5.6.2. Procedimiento para realizar los Internamientos:

5.6.2.1. El OEC de la V DE, es el encargado de generar la Orden de Compra; estos podrían ser remitidos vía correo electrónico (detallando las condiciones – características, plazos, lugar de internamiento). En tal sentido, se precisa que, el lugar de internamiento se referirá al Punto de Distribución, pudiendo ser cualquiera de los señalados en los numerales 5.6.1.1, 5.6.1.2, 5.6.1.3. Se precisa que, en caso la Orden de Compra no señale literalmente el Punto de Distribución, esta información podrá ser enviada al correo electrónico del proveedor.

5.6.2.2. Cuando la Orden de Compra indique como Punto de Distribución a la U-1 (numeral 5.6.1.1), el contratista deberá internar todos los bienes en dicho punto y se emitirá la conformidad correspondiente, previa verificación del cumplimiento de todas las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan.

5.6.2.3. Cuando la Orden de Compra indique que el Punto de Distribución es U-2 o U-3 (5.6.1.2, 5.6.1.3, respectivamente), el contratista, PREVIAMENTE deberá internar todos los bienes en la U-1 (5.6.1.1), correspondiente al Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Intendencia Nº 115: Fuerte Militar Sargento Lores Tenazoa sito en la calle Cornejo Portugal con Leticia s/n, para la verificación del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan. Luego de este procedimiento, EL CONTRATISTA continuará con el transporte de los bienes hacia el Punto de Distribución final indicado.

5.6.2.4. No se emitirá la conformidad de recepción de los bienes si no se ha cumplido con el procedimiento antes indicado.

5.6.2.5. La Entidad no asumirá ningún costo que genere el traslado (transporte-flete) de los alimentos desde el Almacén Principal hasta cada uno de los Puntos de Distribución.

5.7. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el PLAZO DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO después de la entrega de la respectiva Orden de Compra.

5.7.1. Horario de Recepción de bienes:

De lunes a viernes de 08:00 a 16:00 hrs

5.7.2. Programación del suministro:

5.7.2.1. Alimentos secos: en forma quincenal y/o mensual dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.

5.7.2.2. Alimentos frescos y Productos hidrobiológicos: interdiario y/o diario dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.

Los víveres deben llegar a su destino final (Unidades que conforman la V DE) en óptimas condiciones y es de total responsabilidad del Contratista y no de la Entidad.

5.8. GARANTÍA COMERCIAL

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 V División de Ejército del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por las presentes bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

5.9. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

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

6. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. ROTULADO

Para los productos envasados: Deberán contener como mínimo la información señalada en sus Registros Sanitarios y/o cumplir lo requerido en las Especificaciones Técnicas.

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 Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia Nº 115 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.

7. OTRAS OBLIGACIONES

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

8. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LOS BIENES

8.1. RECEPCIÓN:

8.1.1. La recepción de los bienes estará a cargo del Jefe del Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia Nº 115 y del Comité de Recepción, quienes se encargarán de verificar la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales, así como de las Características Técnicas de los bienes contratados.

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

8.1.3. El contratista deberá entregar los bienes acompañando la correspondiente Guía de Remisión, la que será firmada y sellada por el **Jefe del Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia Nº 115**. La Guía de Remisión emitida deberá estar acorde con las cantidades y unidades de medidas indicadas en la comunicación para el internamiento, enviada por del Área Usaria (BTN INT Nº 115) y la Orden de Compra, con la finalidad que pueda realizar la entrega programada.

8.1.4. La **reposición de los bienes** que no reúnan las características solicitadas se realizará en un plazo máximo de **dos (02) días** 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.

8.2. MEDIDAS DE CONTROL – CONFORMIDAD

8.2.1. La conformidad será otorgada por el COMITÉ DE RECEPCIÓN DEL BATALLÓN DE INTENDENCIA Nº 115

8.2.1.1. 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
VIVERES SECOS	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
VÍVERES FRESCOS	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
PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	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

9. OTRAS CONDICIONES:

9.1. 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.

9.2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

El personal que intervendrá en el proceso de manipulación de los bienes objeto de la convocatoria deberá contar con Carnet sanitario **y/o certificado o constancia de capacitación de buenas prácticas en manipulación de alimentos, (fecha de emisión dentro de los tres meses previos a la convocatoria)**. 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, no podrán ingresar para el internamiento de los productos.

9.3. 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.

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 personal del contratista no podrá ingresar para los internamientos.

10. FORMA DE PAGO

10.1. 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.

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

- Recepción del **Jefe del Almacén de Clase 1 del Batallón de Intendencia N° 115**, el cual deberá estar acreditado mediante su firma en cada Guía de Remisión.
- Informe del Comité de Recepción DEL Batallón de Intendencia N° 115, emitiendo la Conformidad de la prestación mensual efectuada (Acta de Conformidad).
- Comprobante de Pago (Factura)
- Guía de Remisión.

11. REAJUSTE DE PAGOS

No se aplicará ningún reajuste.

12. ADELANTOS

La Entidad no entregará adelantos.

13. 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.

14. 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 del Btn Int N° 115 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	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 del Btn Int N° 115 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	0.5 % del monto de la orden de	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción del Btn Int N° 115 y

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
	uniforme adecuado y limpio	compra. Por ocurrencia	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	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 del Btn Int N° 115 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	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 del Btn Int N° 115 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 08:00 hrs. a 16:00 hrs	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 del Btn Int N° 115 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 presentación solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto	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 del Btn Int N° 115 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, o se encuentran en malas condiciones.	10 % 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 del Btn Int N° 115 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 del Btn Int N° 115 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

15. RECURSOS DEL PROVEEDOR O CONTRATISTA

El Postor o Proveedor deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- 15.1. Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
- 15.2. Debe dedicarse a la venta de alimentos al por mayor para personas y/o similares (ficha RUC).
- 15.3. El postor o proveedor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien o al momento de la recepción, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad.
- 15.4. Presentar Copia del Certificado de Saneamiento ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Gerencia Regional de Salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA, (fecha de emisión dentro de los 3 meses previos a la convocatoria).

- 15.5. Tener Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.
- 15.6. Presentar copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos (fecha de emisión dentro de los 3 meses previos a la convocatoria).
- 15.7. Asimismo, deberá presentar una declaración jurada, consignando que las copias de los registros sanitarios de los sub-ítems ofertados según ítem que correspondan, no han sufrido ninguna alteración o manipulación al momento de ser impresas, no obstante, la Entidad se reserva el derecho de realizar la verificación posterior de la autenticidad de los mismos.
- 15.8. Para acreditar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los bienes ofertados, los cuales se mantendrán vigentes durante la vigencia del contrato y no podrán modificarse, el postor deberá presentar el detalle de las características técnicas de los productos que oferta, donde se verifique mínimamente lo siguiente:
 - Nombre del producto
 - Procedencia (lugar de origen)
 - Marca
 - Nombre del Fabricante / productor (de ser el caso)
 - Tiempo de vida útil
 - Número de Registro Sanitario (de corresponder)

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p>ÍTEM I: VÍVERES SECOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Para los ARTÍCULOS N° 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.8, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.16, 1.18, 1.19, 1.20, 1.22, 1.24, 1.25, 1.26, el postor deberá contar con: 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. <u>Acreditación:</u> Presentará, por cada producto, copia simple del Registro Sanitario vigente a nombre del fabricante/productor expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA o copia simple del Registro Sanitario de la página web de la DIGESA, de los productos ofertados por el postor, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro. 2. Para los ARTÍCULOS N° 1.5, 1.6, 1.10, 1.21, el postor 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. La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos. La autorización para estos productos deberá cumplir obligatoriamente como mínimo, con los procesamientos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - TE A GRANEL: Seleccionado y Empacado. - TRIGO ENTERO: Seleccionado y Empacado. - AJI PANCA ENTERO SECO: Empacado, Refrigerado y Seleccionado.

- PASAS NEGRA SIN SEMILLA: Empacado, Refrigerado y Seleccionado.

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Acreditación:

Presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. En dicho certificado deberá señalarse el nombre bien ofertado.

Nota:

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

ÍTEM II: VÍVERES FRESCOS:

1. **Para los ARTÍCULOS N° 2.6, 2.7, 2.8**, el postor deberá contar con:

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:

Presentará, por cada producto, copia simple del Registro Sanitario vigente a nombre del fabricante/productor expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria–DIGESA o copia simple del Registro Sanitario de la página web de la DIGESA, de los productos ofertados por el postor, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro.

2. **Para los ARTÍCULOS N° 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5**, el postor 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.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. **Es responsabilidad exclusiva del proveedor** tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

La autorización para estos productos deberá cumplir obligatoriamente como mínimo, con los procesamientos siguientes:

- CEBOLLA ROJA: Empacado y Seleccionado.
- PLATANO VERDE: Empacado, Refrigerado y Seleccionado.
- FRIJOL VERDE: Empacado, Refrigerado y Seleccionado.
- TOMATE: Empacado, Refrigerado y Seleccionado.
- ZANAHORIA: Empacado y Seleccionado.



Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

Acreditación:

Presentará copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. En dicho certificado deberá señalarse el nombre bien ofertado.

Nota:

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

**B****EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Dos Millones Seiscientos cincuenta y cuatro mil con trescientos veintiún con 37/100 soles (S/ 2'654,321.37), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

- Todos los productos víveres secos aptos para el consumo humano, en estado fresco o de reciente producción, según corresponda.
- Todos los productos víveres frescos aptos para el consumo humano, en estado fresco o de reciente producción, según corresponda.
- Todo tipo de pescados en estado fresco procedentes de los ríos de la Amazonía Peruana.

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 Nº 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 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.

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹¹

Importante

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

¹¹ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC Nº [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI Nº [.....], y de otra parte [.....], con RUC Nº [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha Nº [.....] Asiento Nº [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI Nº [.....], según poder inscrito en la Ficha Nº [.....], Asiento Nº [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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 ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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 OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

¹³ 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).

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.



ANEXOS

¹⁴ 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>

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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 ¹⁵	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 compra¹⁶

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.

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

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [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		Sí	No
Correo electrónico :			



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

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, 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



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.

ANEXO Nº 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 Nº 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 Nº 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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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



Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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



ANEXO Nº 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 1
o de su Representante Legal
Tipo y Nº de Documento de Identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del Consortiado 2
o de su Representante Legal
Tipo y Nº de Documento de Identidad

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

Importante para la Entidad

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases*

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA



Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			



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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda



ANEXO Nº 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-



Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁰ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²¹



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



²⁰ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²¹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)



Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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/mp/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 Nº 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE
MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL Nº DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A
UNA AS])**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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] Nº [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.

