

Ejército del Perú – Unidad Operativa N° 0822

Adjudicación Simplificada N° 018-2024-EP/UE 0822 -2 "Contratación del suministro de alimentación de consumo humano para el personal de tropa SMV de la Aviación del Ejército del 15 de diciembre AF-2024 al 31 de agosto AF-2025"



TORREJON R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



W. BURNIO R.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

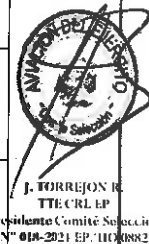
Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



J. TORREJON R.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO F.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

**MINISTERIO DE DEFENSA
EJÉRCITO DEL PERÚ
UNIDAD OPERATIVA 0822**



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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 018-2024-EP/UC 0822

2da convocatoria

CONTRATACIÓN DE BIENES

**CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DE
CONSUMO HUMANO PARA EL PERSONAL DE TROPA
SMV DE LA AVIACIÓN DEL EJÉRCITO DEL 15 DE
DICIEMBRE AF-2024 AL 31 DE AGOSTO AF-2025**



J. TORREJON F.
TTE. CRU. EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNES F.
TTE. CRU. EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

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.



J. TORRELLAN, R.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822



W. BURNIO F.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAPI EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822



J. FORREJON F.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



W. BIRNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822

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, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

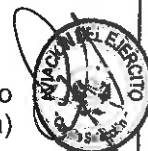
La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en el numeral 72.4 del artículo 72 del Reglamento y el literal a) del artículo 89 del Reglamento.



J. TORRES JON R.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNES P.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

¹ 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>



J. TORREJÓN F.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNES F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



I. TORREJON R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNED F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



J. TORREJÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNES P.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.



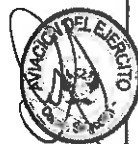
J. TORRES J. R.
TTECRL EP

Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822



W. BURNEO F.
TTECRL EP

Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAEP

Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822

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 establecido en el Reglamento.*

En caso existe 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, al momento 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/autorizacion-de-empresas-que-se-encontran-autorizadas-a-emitar-garantias>).

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.



J. TORRELLON R.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNES F.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

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.



J. TORREJON R.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822



W. BERNAL F.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822



J. TORREJON R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



W. BURNEO P.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército del Perú - Unidad Operativa 0822: Aviación del Ejército

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : Avenida Elmer Faucett s/n, Rampa Norte del Aeropuerto Internacional "Jorge Chávez", provincia constitucional del Callao, Lima. República del Perú.

Teléfono: : 5751929

Correo electrónico: : oec.aviacionejercito@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de alimentos de consumo humano para el personal de tropa SMV de la Aviación del Ejército del 15 de diciembre AF-2024 al 31 de agosto AF-2025, el cual estará conformado por tres (3) ítem paquete de acuerdo al siguiente detalle:

N°	ARTICULO	UUMM	CANT KG
ITEM N° 1: VIVERES DIVERSOS			
1.	Pimienta	KG	35.48
2.	Comino	KG	35.48
3.	Palillo	KG	24.84
4.	Achiote	KG	24.84
5.	Glutamato monosodico	KG	35.48
6.	Ajos pelados extra	KG	106.45
7.	Sustancia de gallina	KG	35.48
8.	sustancia de carne	KG	35.48
9.	Canela	KG	17.74
10.	Clavo de olor	KG	17.74
11.	Refrescos de sabores	KG	31.93
12.	Hongos	KG	3.55
13.	Hojas de laurel	KG	3.55
14.	Kion fresco	KG	3.55
15.	Vainilla (esencia)	LT	17.74
16.	Gelatina	KG	70.97
17.	Aji panca	KG	61.03
18.	Oregano seco	KG	14.19
19.	Vinagre blanco	LT	60.32
20.	Salsa de soya	LT	60.32
21.	Harina de maíz	KG	10.64
22.	Mani pelado	KG	21.29
23.	Chocolate en barra	KG	70.97
24.	Chancaca	KG	7.10
25.	Mazamorra	KG	70.97



J. TORREJON R.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNEO F.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

26.	Jamonada	KG	354.83
27.	Aceituna Negra	KG	354.83
28.	Apio	KG	887.08
29.	Porro	KG	709.66
30.	Nabo	KG	354.83
31.	Zanahoria	KG	887.08
32.	Cebolla	KG	830.90
33.	Tomate	KG	887.08
34.	Aji Amarillo	KG	70.97
35.	Pimiento	KG	70.97
36.	Culantro	KG	35.48
37.	Perejil	KG	35.48
38.	Cebolla china	KG	35.48
ITEM N° 2: VIVERES PARA DESAYUNO			
1.	Te	KG	70.97
2.	Leche Evaporada	KG	2,838.64
3.	Semola	KG	532.25
4.	Levadura seca	KG	106.45
5.	Manteca Vegetal	KG	354.83
6.	Mejorador de Pan	KG	177.42
7.	Margarina Vegetal Con Sal	KG	354.83
8.	Mermelada	KG	354.83



J. TORREJON R.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Aviación del Ejército N° 211-2023/AE/DELOG/ABASTO/OEC, del 27 de agosto de 2024

W. BURNIO F.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios AF-2024 y Constancia de Previsión Presupuestaria para el Año Fiscal 2025

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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


1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

El Plazo de ejecución del contrato iniciará el **01 de diciembre del 2024 hasta 31 de agosto del 2025 aproximadamente** y/o hasta agotar la totalidad de los artículos contratados

El CONTRATISTA tendrá dos (02) días calendarios después de recibida la respectiva orden de compra para internar los bienes solicitados por la ENTIDAD.

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a movimientos de personal, no le es posible conocer con anticipación esta información y establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual sean establecido porcentajes aproximados para los internamientos, que pueden variar en función a los mencionado anteriormente.

N°	LUGAR DE INTERNAMIENTO	ESTIMACION DEL INTERNAMIENTO									
		DIC. 2024	ENE. 2025	FEB. 2025	MAR. 2025	ABR. 2025	MAY. 2025	JUN. 2025	JUL. 2025	AGO. 2025	Previo requerimiento de la Cia Int/ BS N° 800
1	Almacén de Clase I - Cia Int/BS N° 800	5%	12%	12%	12%	12%	12%	12%	12%	11%	

El internamiento se efectuará en días laborables; sin embargo, a requerimiento de la entidad puede efectuarse los días feriados y fines de semana; de 0800 am hasta las 1500 pm; para víveres secos de una hasta dos veces al mes y para víveres frescos de 2 hasta 3 veces por semana (los cuales serán determinados por el área usuaria); motivo por el cual el CONTRATISTA deberá tomar todas sus previsiones..

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 Cinco y 00/100 Soles (S/ 5.00) por el costo de la reproducción de las bases en el Banco de la Nación. Luego se apersonarán con la boleta de pago a la oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones para el recojo de la copia de las bases del procedimiento de la referencia, dicho abono debe realizarse de acuerdo al siguiente detalle:

N° de Cuenta : 0000-292095 (SOLES)
 Banco : BANCO DE LA NACION
 N° CCI : 018-000-000000292095-07

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 - Ley de equilibrio financiero del presupuesto del sector Público para el AF-2024.
- Ley N° 31955 – Ley de endeudamiento del sector público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 28411 Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto
- Texto Único ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF



J. TORRES JON R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO E.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

Ejército del Perú – Unidad Operativa N° 0822

Adjudicación Simplificada N° 018-2024-EP/UE 0822 -2 "Contratación del suministro de alimentación de consumo humano para el personal de tropa SMV de la Aviación del Ejército del 15 de diciembre AF-2024 al 31 de agosto AF-2025"

- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por el D.S N° 344-2018-EF y modificado por el Decreto Supremo N° 377-2019 EF.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR – Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR – Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Legislativo N° 1439 – Creación del Sistema Nacional de Abastecimiento
- Decreto Supremo N° 217-2019-EF- Reglamento del Decreto Legislativo N° 1439 Creación del sistema Nacional de Abastecimiento.

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



J. TORREJON R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNES F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1249, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

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



J. TORREJÓN R.
PTE. CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UO 0822



W. BURNEO F.
TTE. CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UO 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UO 0822

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en soles, y el detalle de los precios unitarios, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por dicho sistema. Así como el monto de la oferta de la prestación accesorio, cuando corresponda. **(Anexo N° 6)**

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de promoción de la inversión en la Amazonia, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV **(Anexo N° 7)**.
- c) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N° 10)**.

Advertencia

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

2.3. PRESENTACION DEL RECURSO DE APELACIÓN

El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad. En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

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

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.



J. TORREJON F.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNES F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

N° de Cuenta : 0000-292095 (SOLES)
Banco : BANCO DE LA NACION
N° CCI : 018-000-000000292095-07

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1243, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad e que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuario 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 c) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.

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 cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía

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.



J. FORREJÓN R.
TTE. CRI. EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP / UC 0822



W. BURNEO F.
TTE. CRI. EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP / UC 0822



G. CAMPOST.
CAP. EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP / UC 0822

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

importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Oficina Encargada de las Contrataciones de la Aviación del Ejército, sito en la Av. Elmer Faucett S/N Rampa Norte Aeropuerto Internacional Jorge Chávez, Distrito Callao, provincia Constitucional del Callao

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIÓDICOS**, de acuerdo al consumo del área usuaria.

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

- Recepción del Jefe de Almacén de Clase I de la Cia Int /BS -800
- Informe del funcionario responsable de la Cia. Intendencia del Batallón de Servicios N° 800 emitiendo la conformidad de la recepción de bienes.
- Comprobante de pago.
- Orden de Compra

Dicha documentación se debe presentar en la oficina del Órgano Encargado de las Contrataciones de la Aviación del Ejército, sito en la Av. Elmer Faucett S/N Rampa Norte Aeropuerto Internacional Jorge Chávez-Callao, en el horario¹⁰ de 08:00 Hrs. a 16:00 Hrs.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

¹⁰ Al consignar el horario de atención, debe tenerse en cuenta que el horario de atención no podrá ser menor a ocho (8) horas.



J. TORREJÓN
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNERO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

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. Especificaciones Técnicas

1. Denominación de la contratación

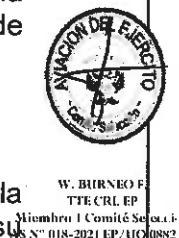
Contratación para el suministro de alimentos para el racionamiento del Personal de Tropa SMV de la Aviación del Ejército AF – 2024/2025.

2. Finalidad pública

Mantener la continuidad de la cadena de abastecimiento de alimentos, necesarios para la confección de rancho con un valor nutricional adecuado para el Personal de Tropa SMV de la Aviación del Ejército.

3. Antecedentes

En cumplimiento a la normatividad vigente emanada por el Escalón Superior, el PTSMV la Aviación del Ejército tiene derecho a percibir los conceptos para su alimentación durante su servicio militar, siendo el Batallón de Servicios N° 800, la unidad a cargo de ejecutar los procesos técnicos de abastecimiento de Clase I (víveres) tales como: cálculo y programación de necesidades, almacenamiento, distribución y control de stock, teniendo su instalación en la Aviación del Ejército ubicada en Callao.



4. Objetivos de la contratación

Objetivos General:

Adquirir víveres para el suministro de racionamiento para el personal de tropa SMV de la Aviación del Ejército, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, asimismo como parte del bienestar para el personal de TSMV, con la finalidad de cumplir la normatividad vigente emanada por el Escalón Superior.

Objetivos Específicos:

Abastecer víveres secos, frescos a los elementos dependientes de la Aviación del Ejército, para la confección del racionamiento para el personal de TSMV en buenas condiciones de calidad y oportunidad.



5. Características y condiciones de los bienes a contratar

5.1 Descripción y cantidad de los bienes

N°	ARTICULO	UUMM	CANT KG
	ITEM N° 1: VIVERES DIVERSOS		
1	Pimienta	KG	35.48
2	Comino	KG	35.48
3	Palillo	KG	24.84
4	Achiote	KG	24.84
5	Glutamato monosodico	KG	35.48
6	Ajos pelados extra	KG	106.45
7	Sustancia de gallina	KG	35.48
8	sustancia de carne	KG	35.48
9	Canela	KG	17.74
10	Clavo de olor	KG	17.74
11	Refrescos de sabores	KG	31.93
12	Hongos	KG	3.55
13	Hojas de laurel	KG	3.55
14	Kion fresco	KG	3.55
15	Vainilla (esencia)	LT	17.74
16	Gelatina	KG	70.97
17	Aji panca	KG	61.03
18	Oregano seco	KG	14.19
19	Vinagre blanco	LT	60.32
20	Salsa de soya	LT	60.32
21	Harina de maiz	KG	10.64
22	Mani pelado	KG	21.29
23	Chocolate en barra	KG	70.97
24	Chancaca	KG	7.10
25	Mazamorra	KG	70.97
26	Jamonada	KG	354.83
27	Aceituna Negra	KG	354.83
28	Apio	KG	887.08
29	Porro	KG	709.66
30	Nabo	KG	354.83
31	Zanahoria	KG	887.08
32	Cebolla	KG	830.90



J. TORREJON E.
TTE. CRLEP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822



W. BIRNEO E.
TTE. CRLEP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822

33	Tomate	KG	887.08
34	Aji Amarillo	KG	70.97
35	Pimiento	KG	70.97
36	Culantro	KG	35.48
37	Perejil	KG	35.48
38	Cebolla china	KG	35.48
ITEM N° 2: VIVERES PARA DESAYUNO			
1	Te	KG	70.97
2	Leche Evaporada	KG	2,838.64
3	Semola	KG	532.25
4	Levadura seca	KG	106.45
5	Manteca Vegetal	KG	354.83
6	Mejorador de Pan	KG	177.42
7	Margarina Vegetal Con Sal	KG	354.83
8	Mermelada	KG	354.83



J. TORREJON R.
TTE-CRL-EP
Presidente Comité Sección
AS N° 018-2024-EP/UE 0822

5.2 Características técnicas

ITEM N° 1: VIVERES PARA MEJORAMIENTO

SUB ITEM N° 1.1: PIMIENTA0

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : PIMIENTA
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Productos que requieren saborización de pimienta negra, soluble en agua. Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas características a pimienta.

Este producto se dosifica al gusto y necesidad del consumidor, El SABOR PIMIENTA NEGRA 7802 está constituido por extracto de especias (oleoresina de pimienta negra) dispersante, antioxidante.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

Tiempo de vida útil: 8 a 10 meses



W. BURNBO F.
TTE-CRL-EP
Miembro 1 Comité Sección
AS N° 018-2024-EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAPEP
Miembro 2 Comité Sección
AS N° 018-2024-EP/UE 0822

SUB ITEM N° 1.2: COMINO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : COMINO
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1 Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Frutos limpios, secos y molidos del *Cuminum cyminum*. Muy aromático con sabor amargo, cálido y un poco picante, polvo muy fino soluble en agua. Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas características a comino molido, Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Sabor – olor: fuerte - característico. Color: café verdoso Humedad: 10 % máx. Granulometría: en malla 20 pasa min. 90%. Este producto se dosifica al gusto y necesidad del consumidor.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

Tiempo de vida útil: 8 a 10 meses

SUB ITEM N° 1.3: PALILLO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : PALILLO
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1 Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Polvo muy fino soluble en agua. Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas características a palillo molido, Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Sabor – olor: fuerte - característico. Color: amarillo mostaza Humedad: 10 % máx. Granulometría: en malla 20 pasa min. 90%. Este producto se dosifica al gusto y necesidad del consumidor.

2.1 Envase:

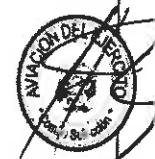
El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

Tiempo de vida útil: 8 a 10 meses

SUB ITEM N° 1.4: ACHIOTE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ACHIOTE
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1 Kg.



J. TORREJON R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Polvo muy fino soluble en agua, de color rojo ladrillo libre de impurezas y granos defectuosos que se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas características a achiote, Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Sabor – olor: fuerte - característico. Color: rojo ladrillo Humedad: 10 % máx. Granulometría: en malla 20 pasa min. 90%. Este producto se dosifica al gusto y necesidad del consumidor.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

Tiempo de vida útil: 8 a 10 meses

SUB ITEM N° 1.5: GLUTAMATO MONOSODICO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : GLUTAMATO MONOSODICO
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1 Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Abono Edáfico, derivado de los procesos de fermentación producido a partir de las mieles de la caña de azúcar, que contiene Potasio, Nitrógeno y Azufre. Se utiliza como condimento para la cocina de alimentos para el consumo humano.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

Tiempo de vida útil: 8 a 10 meses

SUB ITEM N° 1.6: AJOS PELADOS EXTRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : AJOS PELADOS EXTRA
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Caja de cartón o bolsa polietileno.
- Presentación : en cantidades de 1 hasta 10 kg

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Tubérculo de forma esférica y circular, con dientes medios y grandes. La piel del bulbo es color blanco y sabor suave. Este tipo de ajo se caracteriza por tener un sabor medianamente picante, no es el más intenso, pero tampoco el más tenue, resulta ideal para las comidas.

2.1 Envase:

El envase de material de cajas de cartón, madera o bolsa polietileno deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.



J. TORREJÓN R.
TTE CRI EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNBO F.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, fecha de vencimiento, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

SUB ITEM N° 1.7: SUSTANCIA DE GALLINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : SUSTANCIA DE GALLINA EN POLVO/ CUBO
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Cajas de cartón o Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Cubos de 5 hasta 20gr o bolsa de plástico de 7gr hasta 500 gr



L. TORAL JON I.
TTE C/RL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

La sustancia en cubo es una mezcla de carne de gallina con los mejores vegetales (todo deshidratado), sal, finas especias y glutamato monosódico, todos estos ingredientes son compactados en forma de cubo. Se usa principalmente como base para sopas y para sazonar todo tipo de platos

2.1 Envase:

Una envoltura individual que contenga cada cubito/sobre en polvo, seguido por una caja de cartón. Esto dependerá del tipo de cliente y también de la tendencia del mercado.

Tiempo de vida útil: 8 a 10 meses

SUB ITEM N° 1.8: SUSTANCIA DE CARNE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien: SUSTANCIA DE CARNE EN POLVO/ CUBO
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Cajas de cartón o Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Cubos de 5 hasta 20gr o bolsa de plástico de 7gr hasta 500 gr



W. BURNERO F.
TTE C/RL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

La sustancia en cubo es una mezcla de carnes con los mejores vegetales (todo deshidratado), sal, finas especias y glutamato monosódico, todos estos ingredientes son compactados en forma de cubo. Se usa principalmente como base para sopas y para sazonar todo tipo de platos

2.1 Envase:

Una envoltura individual que contenga cada cubito/sobre en polvo, seguido por una caja de cartón. Esto dependerá del tipo de cliente y también de la tendencia del mercado.

Tiempo de vida útil: 8 a 10 meses



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

SUB ITEM N° 1.9: CANELA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : CANELA
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

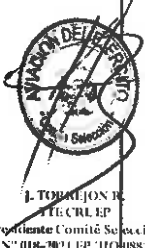
La canela es una corteza desecada con aroma a madera muy agradable y sabor ligeramente dulce y cálido Aspecto: Rama. Color: Marrón, anaranjado. Olor: Dulce olor a madera e intenso. Exento de olores atípicos. Sabor: Fragante y cálido. Exento de sabores

atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas y el clavo de olor es un producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potencializador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.



SUB ITEM N° 1.10: CLAVO DE OLOR

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : CLAVO DE OLOR
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El clavo de olor es una corteza desecada con aroma a madera muy agradable y sabor ligeramente dulce y cálido Aspecto: Rama. Color: Marrón, anaranjado. Olor: Dulce olor a madera e intenso. Exento de olores atípicos. Sabor: Fragante y cálido. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas y el clavo de olor es un producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potencializador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.



SUB ITEM N° 1.11: REFRESCOS DE SABORES

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : REFRESCO SABORES VARIADOS
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas de diferentes sabores y colores, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Se. C.L.G.
AS N° 018-2024 EP: (10) 0822

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

Tiempo de vida útil: 12 meses

SUB ITEM N° 1.12: HONGOS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : HONGOS
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1 Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

EL hongo debe tener COLOR: Café amarillento. OLORES: Característico, muy acentuado. SABOR: Característico. APARIENCIA: En trozos largos, Humedad: < menor al 13.5%. Trozos pequeños: < menor al 15%. Total de defectos de los trozos < menor al 30%. Impurezas: Ausencia. Insectos o parte de ellos: Ausencia de objetos extraños.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

SUB ITEM N° 1.13: HOJAS DE LAUREL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : HOJAS DE LAUREL
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1 Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

EL laurel debe presentar un Aspecto: Hoja sana, limpia y deseada de laurel. Color: Verde - marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas, que se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios donde se quieren resaltar notas características a laurel.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

SUB ITEM N° 1.14: KION FRESCO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : KION FRESCO



J. TORREJON
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOSTA
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

- | | | | |
|---|------------------|---|-----------------------------------|
| - | Unidad de Medida | : | Kilogramo |
| - | Envase | : | Bolsa de Poliamida polipropileno. |
| - | Presentación | : | Bolsa de 1Kg. |

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

El kion fresco o jengibre es una planta herbácea perenne monocotiledónea perteneciente a la familia de las Zingiberaceae, genero Zingiber y especie officinale. El jengibre se caracteriza por tener un gran rizoma en forma de disco ramificado con un diámetro de 6 a 20 cm. La parte aérea es delgada y mide entre 50 y 100 cm., lleva de ocho a doce hojas, opuestas, sésiles, lanceoladas, y estrechas de color verde claro en el haz y más pálidas en el envés. Se trata de una especia totalmente natural sin aditivos químicos.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

SUB ITEM N° 1.15: ESENCIA DE VAINILLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- | | | | |
|---|-----------------------|---|-------------------------|
| - | Denominación del bien | : | ESENCIA DE VAINILLA |
| - | Unidad de Medida | : | Litros |
| - | Envase | : | Botella de descartable. |
| - | Presentación | : | botellas de 1Lt. |

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Esencia líquida color café, de aroma y sabor característico a vainilla.

2.1 Envase:

El envase de material de botella de descartable deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

tiempo de vida útil: 12 meses

SUB ITEM N° 1.16: GELATINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- | | | | |
|---|-----------------------|---|-----------------------------------|
| - | Denominación del bien | : | GELATINA |
| - | Unidad de Medida | : | Kilogramo |
| - | Envase | : | Bolsa de Poliamida polipropileno. |
| - | Presentación | : | Bolsa de 1Kg. |

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

La gelatina en polvo es una proteína pura y un producto alimenticio natural. Para su elaboración se utiliza la piel de bovinos y porcinos o huesos desmineralizados de animales, los cuales han sido aprobados para el consumo humano por las autoridades veterinarias. Todos estos materiales contienen la proteína de colágeno que se utiliza para la elaboración de la gelatina.



J. TORREJON P.
TTE CRI, EP
Presidente Comité Sección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO F.
TTE CRI, EP
Miembro 1 Comité Sección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAI EP
Miembro 2 Comité Sección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

tiempo de vida útil: 12 meses



L. TORREALBA R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/ UO 0822

SUB ITEM N° 1.17: AJI PANCA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : AJÍ PANCA
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

El ají panca seco es el fruto maduro, seco y picante del *Capsicum frutescens*, arbusto de la familia de las solanáceas. Forma: Baya alargada. Color: Rojo oscuro. Aspecto: Arrugado y brillante generalmente. El ají panca es un elemento indispensable en muchos platos de la gastronomía peruana.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.



W. BURNIO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/ UO 0822

SUB ITEM N° 1.18: OREGANO SECO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : ORÉGANO
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg Y 5Kg.

2. CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN

Origanum vulgare, comúnmente llamado orégano, es una herbácea perenne aromática del género Origanum, muy utilizada en la cocina mediterránea. Son pequeños arbustos perennes difusos de 40 cm a 1.5m de altura, caducifolios, de hojas simples de color verde cenizo, son muy olorosas. Son hojas ORGANOLEPTICAS: De Olor: Característico Aromático. Color: verde claro a verde ligero oscuro. Sabor: Característico con tonos amargos. Apariencia: Hojas ovales, partidas. Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios para consumo humano.



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/ UO 0822

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

tiempo de vida útil: 12 meses

SUB ITEM N° 1.19: VINAGRE BLANCO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : VINAGRE BLANCO
- Unidad de Medida : Litros.
- Envase : Envase de botella descartable/vidrio.
- Presentación : Envase de 1Lt.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El vinagre es obtenido a partir de la dilución de vinagre concentrado con agua filtrada. RQUISITOS FISIOQUÍMICOS Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a 50.0 Alcohol residual no superior a 0.5 % Metanol g/l no excederá 1.0 Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo 2.0 2.0 Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1.0. Se utiliza en la elaboración de diferentes productos alimenticios de consumo humano.

2.1 Envase:

El envase de material de descartable y/o vidrio deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

tiempo de vida útil: 12 meses

SUB ITEM N° 1.20: SALSA DE SOYA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : SALSA DE SOYA
- Unidad de Medida : Litros.
- Envase : Envase de botella descartable/vidrio.
- Presentación : Envase de 1Lt.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El sillao es una salsa elaborada de frijoles de Soya, fermentados pacientemente en salmuera durante 6 o más meses en un proceso natural. De color oscuro debido a la fermentación y procesamiento del producto, fabricada con agua, soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de encurtido, todas las proteínas de la soja y del trigo son hidrolizadas completamente en aminoácidos y péptidos de bajo peso molecular, a través de la acción de enzimas proteolíticas producidas por el moho "Koji". El sabor y aroma único de la salsa de soja se produce durante el proceso de fermentación. La salsa de soja líquida es separada mediante presión y pasteurizada antes de su envasado.

2.1 Envase:

El envase de material de descartable y/o vidrio deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.



J. TORREJÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

tiempo de vida útil: 12 meses

SUB ITEM N° 1.21: HARINA DE MAIZ

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : HARINA DE MAIZ (MAIZENA)
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

De aspecto blanco, polvo fino constituido por gránulos de almidón extraídos de a harina de maíz. Producto obtenido al moler el grano de maíz, por vía húmeda, extrayendo los gránulos del grano de maíz por el proceso físico de almidonería húmeda. Hidrocolóide de gran capacidad de gelificación, que proporciona una gran estabilidad en todas las formulaciones.

2.1 Envase:

Bolsa de polipropileno, deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

tiempo de vida útil: 12 meses

SUB ITEM N° 1.22: MANÍ PELADO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : MANÍ PELADO
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Es una legumbre de la familia de las Fabaceae, cuyos frutos son considerados frutos secos que contienen semillas apreciadas en la gastronomía. de color amarillento, cubiertas con tricomas flexuosos largos, de margen ciliado y ápice.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

SUB ITEM N° 1.23: CHOCOLATE EN BARRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : CHOCOLATE EN BARRA
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : El producto es envasado en bolsas trilaminadas (nylon/ adherente/ de polietileno de baja densidad), Papel aluminio.
- Presentación : Cajas de cartón corrugado.



J. TORREJON E.
TTE.CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/JO 0822



W. BURNEO E.
TTE.CRL EP
Miembro 4 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/JO 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/JO 0822

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Producto obtenido a partir del cacao y la mezcla de otros ingredientes. Las barras de chocolate son elaboradas con granos de cacao selecto con un agradable sabor y aroma. Envasado herméticamente.

2.1 Envase:

Debe estar almacenado bajo condiciones sanitarias apropiadas, bajo sombra, sobre pallets en ambiente fresco y seco. El recinto de almacenamiento debe estar libre de plagas y olores fuertes o desagradables, ambiente fresco y seco alejado de la luz directa. El producto es envasado en presentaciones de 100g, 500g y 1Kg. Nota: Dependiendo de la solicitud del cliente. Mantener las bolsas en orden, apiladas a temperatura ambiente. Tiempo de vida útil: 12 meses

SUB ITEM N° 1.24: CHANCACA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : CHANCACA
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

También conocida en Perú como chancaca o azúcar integral de caña, la panela granulada es un edulcorante natural derivado de la caña de azúcar. La diferencia respecto del azúcar blanco o azúcar moreno es que no hay refinado y no se añaden aditivos químicos en ninguna fase del proceso.

Se puede utilizar en un consumo directo y también es ampliamente utilizada en la industria alimentaria por sus ventajas nutricionales y saludables.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto.

SUB ITEM N° 1.25: MAZAMORRA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

- Denominación del bien : MAZAMORRA
- Unidad de Medida : Kilogramo
- Envase : Bolsa de Poliamida polipropileno.
- Presentación : Bolsa de 1Kg.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Colorante Natural extraído de la coronta del maíz morado concentrado al 8%. Alta calidad en rendimiento por litro de producto de textura viscosa. Tanto la mazamorra morada como el zambito son postres realizados con el extracto de este maíz.

2.1 Envase:

El envase de material de plástico deberá ser resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas o mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.



J. TORREJÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, calidad y procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, así como señalar la fecha límite de consumo del producto. Tiempo de vida útil: 12 meses

SUB ITEM N° 1.26: JAMONADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : JAMONADA DE POLLO

Denominación técnica : JAMONADA DE POLLO

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Embutido cocido a base de pollo

2.1 Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrada y sellada herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento, el envase interno podrá ser de polietileno conteniendo un peso aproximada entre 80 gr hasta 250 gr.

2.2 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.

Vida útil: De 1 a 3 meses de internado el producto en Almacén.

SUB ITEM N° 1.27: ACEITUNA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITUNA NEGRA DE MESA

Denominación técnica : ACEITUNA NEGRA DE MESA

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Aceitunas de mesa negras enteras en salmuera, de óptimo grado de maduración, no sobre maduras, de buena textura, buena relación pulpa – pepa y de sabor agradable característico

Vida útil: En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días.

2.1 Envase

El balde de plástico empleado deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

2.2 Rotulado

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será "aceitunas negras" o "aceitunas de mesa", el tamaño y calibre de las aceitunas presentadas, la variedad de aceitunas, el nombre y la dirección del fabricante o envasador, la identificación del lote deberán figurar en el envase, fecha de vencimiento, peso neto en kilogramos

N°	ARTÍCULO	ACEITUNA NEGRA DE MESA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	



J. TORREJON F.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UIC 0882



W. BURNES F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UIC 0882



G. CAMPOS T.
CAI EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UIC 0882

	Aspecto físico	Aceite vegetal, pulpa, sal y semilla blanca, suave al tacto, tamaño grande y uniforme, sin tallos.
	Color	Azul azabache, evitar el color marrón.
	Olor	Agradable, evitar el olor rancio.
	Sabor	Agradable al paladar y fácil de cortar.
2	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	
	Componentes (gramos)	
	Calorías	398g
	Agua	57,5g
	Proteínas	0,8g
	Grasa total	32,1g
	Carbohidratos	7,3g
	totales	
	Fibra cruda	1,4g
	Cenizas	2,3g
	Calcio	86mg
	Fósforo	55mg
	Hierro	2,4mg
	Tiamina	0,3mg
	Niacina	0,8mg
	Riboflavina	0,22mg
3	ACABADO	
	Artículo terminado	Exento de olores y sabores extraños
4	PRESENTACIÓN	
	Características del envase	Balde de plástico con tapa de 5, 10 a 15 Kg.
	Inscripción	<p>Las aceitunas negras deberán ser alimentos frescos y secos a granel de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en kilogramos, deberán estar debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases.</p> <p>Estar prácticamente exentos de daños hechos por plagas que afecten al aspecto general del producto.</p> <p>Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p>



J. TORREJÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

SUB ITEM N° 1.28: APIO**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : APIO

Denominación técnica : APIO

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño, Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo.

De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

Producto nacional, su presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo.

En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

N°	ARTICULO	APIO
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibroso.
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.
	Olor	Sui géneris
2	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	
	Componentes (gramos)	
	Calorías	21
	Agua	93.4
	Proteínas	0.7
	Extracto etéreo	0.2
	Carbohidratos	4.8
	Fibra	1
	Cenizas	0.9
3	MINERALES (mg.)	
	Calcio	70
	Fósforo	28
	Hierro	1.5
4	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	0
	Tiamina	0.03
	Rivoflavina	0.08



J. TORREJON F.
TTE CRL EP
Presidente Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UC 0822




W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

	Niacina	0.23
	Ácido ascórbico reducido	8.03
5	ACABADO	
	Producto terminado	Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes. Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003
6	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



J. TORREJÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP-UC 0822

SUB ITEM N° 1.29: PORO**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**Denominación del bien : *PORO*Denominación técnica : *PORO*Unidad de medida : *Kilogramo***2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.

W. BURNED F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP-UC 0822

Presentación: Los Poros deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertencerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los Poros deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

N°	ARTICULO	PORO
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Verdura de aspecto blando textura fibrosa.
	Color	Tallo blanco con hojas verdes.
	Olor	Sui géneris.
2	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	
	Componentes (gramos)	
	Calorías	40
	Agua	87.8



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP-UC 0822

	Proteínas	2.7
	Extracto etéreo	0.8
	Carbohidratos	7.6
	Fibra	1.3
	Cenizas	1.1
3	MINERALES (mg.)	
	Calcio	78
	Fósforo	50
	Hierro	0.7
4	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	0.06
	Tiamina	0.09
	Rivoflavina	0.08
	Niacina	0.46
	Ácido ascórbico reducido	8.6
5	ACABADO	
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.
		Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
6	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



J. TORREJÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

SUB ITEM N° 1.30: NABO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : NABO

Denominación técnica : NABO

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Vida útil: Consumo en fresco

Presentación: Los nabos deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Los nabos deberán ser acondicionados, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, o sacos de malla abierta para hortalizas, tipo red, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.


J. TORREJON E.
TTE CRI EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822

SUB ITEM N° 1.31: ZANAHORIA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZANAHORIA

Denominación técnica : ZANAHORIA

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

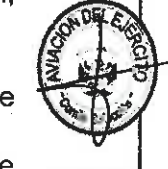
Enteras, sanas, limpias, firmes, prácticamente exentas de parásitos, estar sin una consistencia leñosa, estar sin germinar, sin bifurcaciones ni raíces secundarias, estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso

Estar exentas de olores y sabores extraños, las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan conservarse bien durante su transporte y manipulación, y llegar en condiciones satisfactorias a su destino

Tamaño:Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 g.

Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.


Textura: Dura, sólida; **Sabor:**Su sabor es ligeramente dulce.


W. BURNEO F.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822

Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las zanahorias deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

2.1 Envase

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 10, 20 o hasta 50 Kg.


G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UE 0822

N°	ARTICULO	ZANAHORIA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.
	Color	Anaranjado.
	Olor	Sui géneris.
2	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	

3	Componentes(gramos)	
	Calorías	41
	Agua	89
	Proteínas	0.6
	Extracto etéreo	0.5
	Carbohidratos	9.2
	Fibra	1.2
	Cenizas	0.7
	MINERALES (mg.)	
	Calcio	33
4	Fósforo	16
	Hierro	0.5
	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	1
	Tiamina	0.04
5	Rivoflavina	0.04
	Niacina	0.18
	Ácido ascórbico	17.4
	ACABADO	
	Producto terminado	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.
6		Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.



J. TORREJON R.
TTE CRI EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BIRNEO F.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

SUB ITEM N° 1.32: CEBOLLA ROJA**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : CEBOLLA ROJA

Denominación técnica : CEBOLLA ROJA

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Enteras, sanas y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible; exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, exentas de humedad externa anormal, exentas de cualquier olor y/o sabor extraño; tener un aspecto fresco, grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización.

Forma: globosa, esférica o elipsoidal

Tamaño y peso: De un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm, pesando de media entre 100 y 250 gramos cada una

Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo.

Sabor: En general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.



J. TORREJON DE
TTE CRI EP
Presidente Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

2.1 Envase

El envasado deberá hacerse en mallas o sacos de polietileno; resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

N°	ARTICULO	CEBOLLA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Tubérculo carnoso.
	Color	Exterior rojo, interior blanco rojizo.
2	Olor	Sui géneris.
	Contenido en 100 gr. de la parte comestible:	
	Componentes (grms)	
	Calorías	49
	Agua	86.3
	Proteínas	---
	Extracto etéreo	0.2
	Carbohidratos	11.3
	Fibra	0.8
	Cenizas	0
3	MINERALES (mg.)	
	Calcio	20
	Fósforo	35
	Hierro	1.2
4	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	0
	Tiamina	0.03
	Rivoflavina	0.06
	Niacina	0.22




W. BURNES F.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOSTA
CAP EP
Miembro 2 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

5	Ácido ascórbico	4.09
	reducido	
6	ACABADO	<p>Verduras seleccionadas en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.</p> <p>Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.</p> <p>NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 1.003</p>
	Producto terminado	
	Referencia	
6	PRESENTACIÓN	<p>Sacos de polietileno o malla abierta para hortalizas, tipo red es decir, perforadas para una buena ventilación de las mismas.</p>
	Embalaje	



J. TORREJÓN
TTE C/LEP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024/EP/UE 0822

SUB ITEM N° 1.33: TOMATE ITALIANO**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : TOMATE ITALIANO

Denominación técnica : TOMATE ITALIANO

Unidad de medida : Kilogramo

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

Debe ser un producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gr, no muy maduros.

W. BURNES
TTE C/LEP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024/EP/UE 0822

2.1 Envase

En cajas o jabs de madera debidamente acondicionadas y ventiladas que permita su ventilación.

N°	ARTICULO	TOMATE ITALIANO
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Blando al tacto, fruto carnoso.
	Color	Rojo.
	Olor	Sui géneris.
2	CONTENIDO EN 100 gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :	
	Componentes (grms)	
	Calorías	16
	Agua	94.8
	Proteínas	0.8



G. CAMPOS
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024/EP/UE 0822

3	Estracto etéreo	0.2
	Carbohidratos	3.6
	Fibra	1
	Cenizas	0.6
	MINERALES (mg.)	
4	Calcio	7
	Fósforo	25
	Hierro	0.3
	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	0.3
5	Tiamina	0.06
	Rivoflavina	0.06
	Niacina	0.63
	Ácido ascorbico	32,5
	ACABADO	Verdura seleccionada en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes.
6		Resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.
	Referencia	NTP 011.114; NTP 011.108; NTP 001.102; NTP 001.003.
6	PRESENTACIÓN	Deberán ser trasladados en cajas o jabas de madera con una buena ventilación de las mismas.



J. TORREALBA R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822



W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822

SUB ITEM N° 1.34: AJI AMARILLO**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**


Denominación del bien : AJI AMARILLO

Denominación técnica : AJI AMARILLO

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Tiene un tamaño promedio alrededor de cinco pulgadas de largo, pero se pueden obtener especímenes entre 6 y 7 pulgadas; producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822

2.1 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

SUB ITEM N° 1.35: PIMIENTO**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : PIMIENTO
Denominación técnica : PIMIENTO
Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El pimiento es una hortaliza de forma, tamaño y color variable. Puede ser verde, rojo, amarillo, naranja; producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición

2.1 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

SUB ITEM N° 1.36: CULANTRO

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CULANTRO
Denominación técnica : CULANTRO
Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición

2.1 Envase

El envasado deberá hacerse en atados con mallas o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

SUB ITEM N° 1.37: PEREJIL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PEREJIL
Denominación técnica : PEREJIL
Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Hojas de color verde brillante, con un peciolo largo y el limbo dividido en dos o tres segmentos que pueden ser planos o rizados según la variedad; producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.

2.1 Envase

El envasado deberá hacerse en atados, con mallas o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

SUB ITEM N° 1.38: CEBOLLA CHINA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CEBOLLA CHINA



L. TORREJON P.
TTE. CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO P.
TTE. CRL EP
Membro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Membro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

Denominación técnica : CEBOLLA CHINA

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Dicho vegetal debe presentar grado de madurez óptimo, adecuado para su comercialización; de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.

2.1 Envase

El envasado deberá hacerse en atados, con mallas o bolsas de polietileno, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, dicho envase debe permitir que la hortaliza llegue a su lugar de destino en estado satisfactorio.

ITEM N° 2: VIVERES PARA DESAYUNO

SUB ITEM N° 2.1: TÉ

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TÉ A GRANEL

Denominación técnica : TÉ A GRANEL

Unidad de medida : KILOGRAMO

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Vida útil: De 6 a 18 meses de internado el producto en Almacén. Características Organolépticas:

- Humedad: Máx. 5.0 %

- Aspecto: Hojas seleccionadas de brotes sanos y limpios totalmente secas, de color negro y aroma y sabor característicos, exento de toda impureza, de buena extracción

2.1 Envase

El envase de té en bolsas, tela tejida (tocuyo) u otro material de 10 kg o 5 kg, el material utilizado deberá ser inerte con respecto al producto a fin de no alterar sus cualidades, resistente y proteger al producto de la humedad y de cualquier agente contaminante externo, así como de pérdidas ó mermas por derrame durante su transporte y almacenamiento.

2.2 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del productor), peso neto, así como señalar fecha de consumo del producto.

Ref. NTP 209.040: 1974 (Revisada el 2015),

SUB ITEM N° 2.2: LECHE EVAPORADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LECHE EVAPORADA

Denominación técnica : LECHE EVAPORADA

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN



A. TORREJON R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
ASN° 018-2021 EP/UE 0822



W. BURNIO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
ASN° 018-2021 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
ASN° 018-2021 EP/UE 0822

Presentación: Primario - Lata de 390 hasta 410 gr , secundario bandeja de cartón por 24 unidades.

Características Físico-Químicas y Organolépticas:

- Proteínas (SNG) : Mín. 34,0 % m/m
- Materia Grasas : Mín. 7,50 %
- Color : De Blanco a Crema característico
- Sabor : agradable, libre de olores extraños en su naturaleza

2.1 Envase:

El envase en bandeja de cartón por 24 unidades, material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.2 Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas.

El empaque cerrado y sellado 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.

Ref. NTP 202.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

N°	ARTICULO	LECHE EVAPORADA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Líquido uniforme
	Color	Blanco- cremoso
	Sabor y olor	Agradable ligeramente dulce
2	ACABADO	
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños. Producto elaborado a partir de leche fresca entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y de la materia grasa, obteniendo así entre 1% y 7.5% de materia grasa. Estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales
	Referencia	NTP 202.002; NTP 209.038
3	PRESENTACIÓN	Primario: Lata por 390 hasta 410 gr. Secundario: bandeja de cartón por 24 unidades.
	Embalaje	El empaque (caja) de cartón corrugado, deberán estar cerradas y selladas a fin de asegurar la protección del contenido.



J. TORREJON F.
TTE CRL EP
Presidente Comité Secc. G.
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Secc. G.
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Secc. G.
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

Características del envase	<p>Estas deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.</p> <p>Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante inerte al contacto con el producto.</p> <p>Sin presencia de abolladuras, hinchazón o signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p>Deberá cumplir con la Norma INTITEC 350.007 envases metálicos para conservación alimenticia.</p>
Inscripción	<p>El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor).</p> <p>Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.</p> <p>También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.</p>

**SUB ITEM N° 2.3: SEMOLA DE TRIGO****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : SÉMOLA DE TRIGO

Denominación técnica : SÉMOLA DE TRIGO

Unidad de medida : KILOGRAMO

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*) de primera calidad, no debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios

Vida útil: De 12 a 24 meses de internado el producto en Almacén.

2.1 ENVASE

El envase de sémola en sacos de tela tejida (tocuyo) o de tejido en rafia de polipropileno resistente de 20 o 25 kg, resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

2.2 ROTULADO

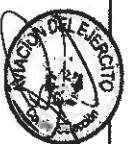
El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso neto, ingredientes, fecha de producción y vencimiento, nombre o razón social del fabricante.

Ref. NTP 205.032, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

N°	DAT	SÉMOLA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Granulosa fina.



W. BURNES F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

	Color	Blanco.
	Olor	Sui géneris.
2	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	
	Componentes (gramos)	
	Calorías	362
	Agua	12.1
	Proteínas	7.8
	Extracto etéreo	1.1
	Carbohidratos	78.4
	Fibra	0.9
	Cenizas	0.6
3	MINERALES (mg.)	
	Calcio	40
	Fósforo	125
	Hierro	0.8
4	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	0
	Tiamina	0.14
	Rivoflavina	0.08
	Niacina	1.2
5	ACABADO	
	Producto terminado	<p>Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (<i>Triticum durum</i>) de primera calidad.</p> <p>No debiendo ser mezclada con productos de similares características o de cuerpos extraños a su naturaleza, suelto, sin grumos, libre de insectos o de sus estados larvarios y sin olores rancios.</p>
	Referencia	NTP 205.032; NTP 209.038.
6	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Sacos de tela tejida (tocuyo) o de rafia de polipropileno de 20 a 25 kg.
	Características de envase	Material de tela tejida (tocuyo) resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante).



J. TORREJÓN R.
TTE. CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO P.
TTE. CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

	Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.
	También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.

SUB ITEM N° 2.4: LEVADURA SECA**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : LEVADURA SECA
 Denominación técnica : LEVADURA SECA
 Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

De sabor, color y olor característicos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exenta de rancidez y gases, libre de materias extrañas, manchas y hongos, sin signos de gérmenes patógenos, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

2.1 ENVASE

En cajas de cartón de 20 paquetes de ½ kg de material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

Ref. NTP 209.180, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, ingredientes, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 106.007:2018;

N°	ARTICULO	LEVADURA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Descripción	Efectiva en masas con contenido de azúcar inferior a 10% sobre el peso total de la harina.
	Composición	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y agentes de hidratación.
	Aspecto físico	Pequeños cilindros con superficie porosa.
2	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
	Materia seca	Mayor al 95%.
	Proteínas	50 +/- 3.0%.
	Fósforo	2.4 +/- 0.2%.
3	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
	Recuento de microorganismos	Menos de 1×10^6 UFC/g.



J. TORREJÓN R.
 TTE CRL EP
 Presidente Comité Selección
 AS N° 018-2021 EP, UO 0882



W. BURNIO F.
 TTE CRL EP
 Miembro 1 Comité Selección
 AS N° 018-2021 EP, UO 0882




G. CAMPOST.
 CAP EP
 Miembro 2 Comité Selección
 AS N° 018-2021 EP, UO 0882

	aeróbios mesófilos	
	Coliformes totales	Menos de 100 UFC/g.
	E. Coli (GEI+)	Menos de 1 UFC/g.
4	ACABADO	
	Producto terminado	Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del genero <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
	Referencia	NTP 209.180; NTP 209.152; NTP 209.038.
5	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Bolsas de papel parafinado x 0.50 Kg.
	Características del envase	De material adecuado y totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos. Empacado en caja de 20 paquetes aproximadamente.
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (Datos del fabricante o productor). Autorización Sanitaria, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.



J. TORREJON F.
TTE CRL EP
Presidente Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

SUB ITEM N° 2.5: MANTECA VEGETAL**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MANTECA VEGETAL

Denominación técnica : MANTECA VEGETAL

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén. No deberá contener materias extrañas en suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales

2.1 ENVASE

Material de cartón (doble) de 10 kg, resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de polietileno que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.


2.2 ROTULADO

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 209.002, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos




G. CAMPOS L.
CAPI EP
Miembro 2 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

N°	DAT	MANTECA VEGETAL
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Semi sólido pastoso.
	Color	Blanco cremoso.
	Olor	Sui géneris.
	Tipo	Vegetal (no de palma).
2	Contenido en 100 gr. de la parte comestible:	
	Componentes (gramos)	
	Acidez	0.35%. Max.
	Índice peróxido	0.10 a 0.30 Mg/Kg
	Punto de fusión	45 °C.
		Humedad y material volátil 0.2% Max.
3	ACABADO	
	Producto terminado	Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de olor y sabor característicos a su procedencia. No deberá contener materias extrañas en suspensión. No deberá contener aceites polimerizados ni aceites minerales. Se tolerara que el producto contenga los contaminantes en proporciones indicados en la N.T.P. 209.002 NTP 209.002; NTP 209.038.
4	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Cajas de cartón por 10 a 15 kg.
	Características del envase	Material de cartón doble resistente al manipuleo y apilamiento. Debe estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros como la luz, el oxígeno y la humedad.



J. TORREJÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822



W. BURNIO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822



G. CAMPOST.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822

SUB ITEM N° 2.6: MEJORADOR DE PAN**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien : MEJORADOR DE PAN

Denominación técnica : MEJORADOR DE PAN

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Agente biológico o químico elaborado a base de enzimas, oxidantes y harinas, usado en la industria de la panificación con la finalidad de dar mejores cualidades organolépticas a los panes en cuanto a su aspecto, textura y color.

2.1 Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrada y sellada herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento, el envase interno podrá ser de polietileno conteniendo aproximadamente 5 Kgs., por bolsa.

2.2 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén

SUB ITEM N° 2.7: MARGARINA VEGETAL

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MARGARINA VEGETAL

Denominación técnica : MARGARINA VEGETAL

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén. Características Físico-Químicas:

- Pto Fusión : 36.00 - 39.00 °C
- Humedad : Máx. 16.00 % (26%)
- Grasas: Mín. 70.00 %
- Acidez : Máx. 0.25 % (Ac. Oleico)

Características Organolépticas:

- Color : Amarillo cremoso característico
- Olor : Característico o similar al de la mantequilla
- Sabor : Característico, ligeramente salado

2.1 Envase

Material de cartón corrugado 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.

2.2 Rotulado

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas.

N°	ARTICULO	MARGARINA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN



J. TORREJÓN R.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP-1100882



W. BURNED P.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP-1100882



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP-1100882

1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Pastoso, deberá ser 100% vegetal
	Color	Amarillo claro.
	Olor	Sui géneris.
	Sabor	Salado.
2	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	
	Componentes (gramos)	
	Calorías	333
	Agua	49.3
	Proteínas	15.7
	Estracto etéreo	29.3
	Carbohidratos	-----
3	MINERALES (mg.)	
	Calcio	85
	Fósforo	211
	Hierro	1.3
4	VITAMINAS (mg.)	
	Caroteno	-----
	Tiamina	0.04
	Rivoflavina	0.05
	Niacina	-----
5	ACABADO	
	Producto terminado	Exento de olores y sabores extraños
6	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Moldes de 5 kilos o cajas de cartón por 10 kilos (barras de 2 kilos cada una).
	Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacío.
	Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.



J. TORREJON R.
PTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822



W. BURNES F.
PTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822

SUB ITEM N° 2.8: MERMELADA DE FRUTAS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MERMELADA DE FRUTAS

Denominación técnica : MERMELADA DE FRUTAS

Unidad de medida : Kilogramo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Sabores: Fresa, Tuti fruti, naranja, piña, maracuyá

Presentación: Balde plástico por 5, 10 o 20 kilos

Vida útil: De 6 a 12 meses de internado el producto en Almacén

2.1 Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

2.2 Rotulado

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 203.047, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

N°	ARTICULO	MERMELADA
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
1	GENERALIDADES	
	Aspecto físico	Para untar.
	Color	Según el sabor.
	Olor	Sui géneris.
	Sabor	Dulce de Fresa, tuti fruti, naranja, piña, maracuya
2	Contenido en 100 gr. de la parte comestible :	
	Componentes(grms)	
	Calorías	50
	Proteínas	0
	Extracto etéreo	---
	Sodio	0
	Carbohidratos	12
	Azucares	8
3	ACABADO	
	Producto terminado	<p>Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, agradable sabor y color característico al de la fruta de la que proviene.</p> <p>De contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.</p>



F. TORDEJON P.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822



W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822

		203.048 Concentración de azúcar (°Brix) 65 - 68. Ph entre 3.0 - 3.8
4	PRESENTACIÓN	
	Embalaje	Presentación: Baldes de plástico x 10- 20 Kg Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.
	Rotulado	Deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante). Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto. También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.



5.3 Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas

El internamiento de artículos se efectuará de acuerdo a la normatividad vigente, emitida por el MINSA, SENASA, DIGESA y demás instituciones que emitan lineamientos y disposiciones referidas y aplicables al suministro de víveres.

El CONTRATISTA deberá cumplir con las precisiones establecidas en el presente requerimiento

5.4 Transporte

El Contratista deberá contar con vehículos debidamente equipados y/o acondicionados para el traslado de los artículos.

5.5 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.5.1 Lugar

El CONTRATISTA entregará los bienes objeto del presente proceso de selección en el almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia del batallón de Servicios N° 800 de la Aviación del Ejército ubicado en C. Corpac 152-180, Callao 07031 (al Costado del Aeropuerto Internacional Jorge Chávez)

5.5.2 Plazo

El Plazo de ejecución del contrato iniciará el **01 de diciembre del 2024 hasta 31 de agosto del 2025 aproximadamente** y/o hasta agotar la totalidad de los artículos contratados

El CONTRATISTA tendrá dos (02) días calendarios después de recibida la respectiva orden de compra para internar los bienes solicitados por la ENTIDAD.

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a movimientos de personal, no le es posible conocer con anticipación esta información y establecer con exactitud las



W. BURNEO R.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual sean establecido porcentajes aproximados para los internamientos, que pueden variar en función a los mencionado anteriormente.

N°	LUGAR DE INTERNAMIENTO	ESTIMACION DEL INTERNAMIENTO									Previo requerimiento de la Cia Int/ BS N° 800
		DIC. 2024	ENE. 2025	FEB. 2025	MAR. 2025	ABR. 2025	MAY. 2025	JUN. 2025	JUL. 2025	AGO. 2025	
1	Almacén de Clase I - Cia Int/BS N° 800	5%	12%	12%	12%	12%	12%	12%	12%	11%	

El internamiento se efectuará en días laborables; sin embargo, a requerimiento de la entidad puede efectuarse los días feriados y fines de semana; de 0800 am hasta las 1500 pm; para víveres secos de una hasta dos veces al mes y para víveres frescos de 2 hasta 3 veces por semana (los cuales serán determinados por el área usuaria); motivo por el cual el CONTRATISTA deberá tomar todas sus previsiones.

5.6 Garantía comercial

Cada postor presentará una declaración jurada de garantía comercial, en el cual se comprometa a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo de tres (03) días calendarios, en el caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien.

La garantía comercial será solicitada por la entidad en un plazo de:

- Cinco (05) días calendarios para alimentos perecibles o frescos
- Sesenta (60) días calendarios para alimentos no perecibles o secos

El procedimiento para ejecutar la garantía comercial se efectuará de la siguiente manera:

Posterior a la recepción del bien en caso se detecte que alguno de los bienes se encuentre defectuoso, mediante comunicación escrita (oficio, carta, entre otros) vía correo electrónico se le comunicará al contratista que el bien esta defectuoso, luego el contratista tendrá tres (03) días calendarios a partir de la notificación para realizar el cambio del bien.

6. Requisitos y recursos del proveedor

6.1 Requisitos del proveedor

Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP). Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedido para contratar con el Estado.

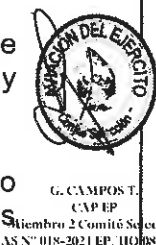
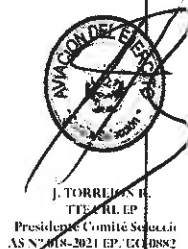
Presentar para la suscripción del contrato una declaración jurada donde indique su correo electrónico y se comprometa a mantenerlo activo para el envío de documentos relacionados con el procedimiento de selección (hasta la culminación del contrato).

7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.2 Adelantos

No se entregará ningún adelanto

7.3 Subcontratación



No se permite ninguna subcontratación durante la ejecución contractual

7.4 Confidencialidad

La información de los internamientos es de conocimiento exclusivo de la entidad, deberá guardar absoluta confidencialidad.

7.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

De acuerdo a las normas y reglamentos establecidos por el gobierno.

7.6 Conformidad de los bienes

7.6.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción será otorgada por el Jefe de almacén de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 800 y la conformidad será otorgada por el comité designado para tal fin, según el art 168 del Reglamento de la LCE.

7.7 Forma de pago

Los pagos serán periódicos a favor del CONTRATISTA, previo haberse emitido la conformidad de los internamientos correspondientes mediante transferencia bancaria

7.8 Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el número máximo de consorciados es de 2 integrantes.

7.9 Otras penalidades aplicables

N°	DESCRIPCION DE LA FALTA	PENALIDAD
1	Internar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada.	20 % de 1 UIT
2	Transportar alimentos junto a productos tóxicos	20 % de 1 UIT
3	Internamiento de productos que evidencien presencia de roedores y otros animales /bichos que atenten contra la salud	20 % de 1 UIT
4	Evidenciar falta de higiene en el personal de trabajadores del CONTRATISTA que interne los productos a la entidad.	20 % de 1 UIT

7.10 Sistemas de contratación

La ejecución del presente procedimiento de selección se efectuar mediante suma alzada



J. TORREJON R.
TTE CRI EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO F.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

II. Requisitos de Calificación

ITEM N° 1

1. Capacidad legal

a. Representación:

Personas naturales: copia de DNI y ficha RUC

Personas jurídicas: copia de DNI y vigencia de poder vigente.

Encontrarse en el rubro (actividad económica) venta de alimentos de primera necesidad.

Acreditación:

Personas naturales: copia de DNI y ficha RUC

Personas jurídicas: copia de DNI y vigencia de poder vigente

Consulta RUC donde se verifique las actividades económicas (al menos una):

4620: VENTA AL POR MAYOR DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS Y ANIMALES VIVOS.

4630: VENTA AL POR MAYOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.

b. Habilitación: (para apio, zanahoria, cebolla, tomate, ají amarillo, culantro y perejil)

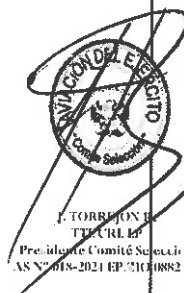
- 1. Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos*

Acreditación:

- 1. Copia simple de certificado de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente emitido por SENASA. Para efectos del cumplimiento del presente requisito basta que el certificado antes mencionado indique el nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar.*
- 2. Carta de autorización para el uso del establecimiento sanitario para procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.*

Nota: 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.

ITEM N° 2



J. TORREJÓN
TTE. CRL. EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0322



W. BURNEO
TTE. CRL. EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0322



G. CAMPOS
CAP. EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0322

1. Capacidad legal

a. Representación:

Personas naturales: copia de DNI y ficha RUC

Personas jurídicas: copia de DNI y vigencia de poder vigente.

Encontrarse en el rubro (actividad económica) venta de alimentos de primera necesidad.

Acreditación:

Personas naturales: copia de DNI y ficha RUC

Personas jurídicas: copia de DNI y vigencia de poder vigente

Consulta RUC donde se verifique las actividades económicas (al menos una):

4620: VENTA AL POR MAYOR DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS Y ANIMALES VIVOS.

4630: VENTA AL POR MAYOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.

b. Habilitación: (para la leche evaporada, sémola y margarina vegetal)

1. Registro sanitario vigente
2. Validación técnica plan HACCP (El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

Acreditación:

1. Registro sanitario vigente expedido por DIGESA
2. Copia simple de la resolución directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIGESA. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea dentro de la cual este inmerso el bien requerido.

Nota: 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.

2. Experiencia del postor

a. Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado por ítems de acuerdo al siguiente detalle:

- **ITEM N° 1:** S/ 50,000.00 (cincuenta mil con 00/100 soles)



W. BURNIO L.
TTE. CRL. EP.

Miembro 1 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024-EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAP. EP.

Miembro 2 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024-EP/UE 0822

- ITEM N° 2: S/ 50,000.00 (cincuenta mil con 00/100 soles)

Nota: cada ítem debe contener su propia documentación individual como experiencia del postor, no aplica incluir documentos de experiencia del postor de un ítem en otro (la experiencia del postor en cada ítem debe ser diferente).

Por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la contratación, durante los (08) ochos años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante, según corresponda.

Se considera bienes similares a los siguientes:

- ITEM N° 1: toda clase de condimentos (especerías), harinas y verduras.
- ITEM N° 2: leche en todas sus variedades, complementos para desayuno, artículos de panificación.

Acreditación:

- i) Contratos u órdenes de servicios y su respectiva conformidad o constancia de prestación

Comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN



J. TORREJÓN R.
TTE. CRL. EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822



W. BURNIO F.
TTE. CRL. EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822



G. CAMPOS T.
TTE. CRL. EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822

Requisitos:

a) ITEM N° 1 Y 2:

Encontrarse en el rubro (actividad económica) venta de alimentos de primera necesidad.

b) ITEM N° 1: (para apio, zanahoria, cebolla, tomate, ajía amarillo, culandro y perejil)

Autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos

c) ITEM N° 2: (para la leche evaporada, sémola y margarina vegetal)

1. Registro sanitario vigente
2. Validación técnica plan HACCP (El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

Importante

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

Acreditación:

a) ITEM N° 1 Y 2:

Consulta RUC donde se verifique las actividades económicas (al menos una):

4620: VENTA AL POR MAYOR DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS Y ANIMALES VIVOS.

4630: VENTA AL POR MAYOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.

b) ITEM N° 1:

1. Copia simple de certificado de autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigente emitido por SENASA. Para efectos de cumplimiento del presente requisito basta que el certificado antes mencionado indique el nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar.
2. Carta de autorización para el uso del establecimiento sanitario para procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos.

Nota: 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.

c) ITEM N° 2:

1. Registro sanitario vigente expedido por DIGESA
2. Copia simple de la resolución directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria –DIGESA. El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o a una línea dentro de la cual este inmerso el bien requerido.

Nota: 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.

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado de acuerdo al siguiente detalle:

- ITEM N° 1: S/ 50,000.00 (cincuenta mil con 00/100 soles)
- ITEM N° 2: S/ 50,000.00 (cincuenta mil con 00/100 soles)

por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Nota: cada ítem debe contener su propia documentación individual como experiencia del postor, no aplica incluir documentos de experiencia del postor de un ítem en otro (la experiencia del postor en cada ítem debe ser diferente).

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 10,000.00 (Diez mil con 00/100 Soles) para ítem N° 1 y 2, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares de acuerdo al siguiente detalle:

- ÍTEM N° 1: toda clase de condimentos (especerías), harinas y verduras.
- ÍTEM N° 2: leche en todas sus variedades, complementos para desayuno, artículos de panificación.

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 pago¹¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



J. TORREJÓN R.
TTE CRI EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNBO F.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAI EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

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

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

Importante

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.



J. TORREALBA
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP: UO 0822



W. BURNIO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP: UO 0822



G. CAMPOS
CAEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP: UO 0822

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> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> 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>90 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	90 puntos¹²

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	10 puntos
E. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹³	
<p><u>Evaluación:</u> Garantía comercial en el cual cada postor se comprometa a subsanar o realizar el cambio de artículo en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior y conformidad del bien</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <p><u>Advertencia:</u> De conformidad con el literal ii) del artículo 50 de la Ley, conculca irreversiblemente de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado, regarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago¹⁴.</p>	<p>Hasta (2) día para el cambio respectivo de artículos 5 puntos</p> <p>Hasta (1) día para el cambio respectivo de artículos 10 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	10 puntos¹⁴

Importante

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

JOSE DANIEL TORREJON RAMIREZ
TTE CRL EP
PRESIDENTE COMITÉ
AS N° 018-2024-EP/UE 0822-2

WILSON BURNEO FLORES
TTE CRL EP
MIEMBRO 1 COMITÉ
AS N° 018-2024-EP/UE 0822-2

GIANFRANCO CAMPOS TELLES
CAP EP
MIEMBRO 2 COMITÉ
AS N° 018-2024-EP/UE 0822-2

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

¹³ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

¹⁴ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

Ejército del Perú – Unidad Operativa N° 0822

Adjudicación Simplificada N° 018-2024-EP/UE 0822 -2 "Contratación del suministro de alimentación de consumo humano para el personal de tropa SMV de la Aviación del Ejército del 15 de diciembre AF-2024 al 31 de agosto AF-2025"



J. TORRIJON R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

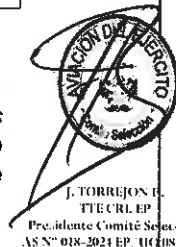
CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁵

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], 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

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



W. BURNIO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/JO 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/JO 0822

contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁶

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [...], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

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.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

¹⁶ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



J. TORREJON DE
TTE CRI EP
Presidente Comité Selección
N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO F.
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
N° 018-2024 EP/UE 0822

- 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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regirá 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.



L. TORREJÓN R.
TTECRLEP
Presidente Comité Selección
A. N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNHOFF
TTECRLEP
Miembro 1 Comité Selección
A. N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
A. N° 018-2024 EP/UC 0822

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

Cuando se resuelva el contrato por causas imputables a algunas de las partes, se debe resarcir los daños y perjuicios ocasionados, a través de la indemnización correspondiente. Ello no obsta la



Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO I.
MTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

aplicación de las sanciones administrativas, penales y pecuniarias a que dicho incumplimiento diere lugar, en el caso que éstas correspondan.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con

¹⁷ 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).



J. TORREJÓN P.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNEO E.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOS T.
CAPI EP
Miembro 2 Comité Selección
N° 018-2024 EP/UC 0822

todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁸.



J. TORRES JON R.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822




W. BURNEO F.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822



G. CAMPOST.
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP / UO 0822

¹⁸ 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>


J. TORREJÓN R.
TTE.CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

ANEXOS


W. BURNED F.
TTE.CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822


G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UE 0822-2

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁹		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 compra²⁰

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.

¹⁹ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UC 0822-2

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ²¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ²²		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ²³		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:

²¹ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²² Ibidem.

²³ Ibidem.



J. TORRILLO J.
TTECRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNES F.
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAEP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

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 compra²⁴

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.



J. TORRES J.
TTE-CRL-EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822



W. BIRNEO F.
TTE-CRL-EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822



G. CAMPOS F.
CAP-EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP/UC 0822

²⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UE 0822-2

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



J. TORREJON E.
TTE. CRU. EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2021 EP-11010882



W. BURNES F.
TTE. CRU. EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP-11010882



G. CAMPOS T.
CAP. EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2021 EP-11010882

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UE 0822-2

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.



J. TORRES O. R.
TTE. CRL. EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNES E.
TTE. CRL. EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS T.
CAP. EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

Ejército del Perú – Unidad Operativa N° 0822

Adjudicación Simplificada N° 018-2024-EP/UE 0822 -2 "Contratación del suministro de alimentación de consumo humano para el personal de tropa SMV de la Aviación del Ejército del 15 de diciembre AF-2024 al 31 de agosto AF-2025"

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UE 0822-2

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].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



J. TORREJÓN F.
TTE. CRL. EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP: UO 0882



W. BURNEO F.
TTE. CRL. EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP: UO 0882



G. CAMPOS T.
CAP. EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP: UO 0882

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UC 0822-2

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁷

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

²⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁷ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



J. TORREJON E.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822



W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822



G. CAMPOS T.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP, UO 0822

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



J. PORREJÓN R.
MTE. CRI EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



W. BURNED F.
MTE. CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822



G. CAMPOST.
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UC 0822

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UE 0822-2

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



J. FORREJÓN R.
TTE. CRL. EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNIO F.
TTE. CRL. EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOSTOL
CAP. EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UE 0822-2

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁸ 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.²⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Quando 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.

²⁸ 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."

²⁹ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



J. TORREJON F.
TTE-CRL-EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO F.
TTE-CRL-EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOST.
CAPI-EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UO 0822-2
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE:	MONEDA	IMPORTE ³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵
1										
2										
3										

³⁰ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

³² Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³³ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁴ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.

W. BURNEO F.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UO 0822-2

T. TORREJÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UO 0822-2

[illegible]

nda

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCION

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UC 0822-2

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



J. TORREÓN R.
TTE CRL EP
Presidente Comité Seleccion
AS N° 018-2024 EP-UC 0822



W. BURNEO J.
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Seleccion
AS N° 018-2024 EP-UC 0822



G. CAMPOST
CAP EP
Miembro 2 Comité Seleccion
AS N° 018-2024 EP-UC 0822

ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UE 0822-2

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



J. TORREALBA
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOS
CAE EP
Miembro 2 Comité Selección
AS N° 018-2024 EP/UE 0822

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 0018-2024-EP/UE 0822-2

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



J. TORREJÓN R.
TTE-CRL EP
Presidente Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



W. BURNEO L.
TTE-CRL EP
Miembro 1 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822



G. CAMPOSTOL
CAP EP
Miembro 2 Comité Seleccionador
AS N° 018-2024 EP/UE 0822