

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección 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 junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

MINISTERIO DE DEFENSA EJERCITO DEL PERÚ

UNIDAD OPERATIVA 0845



LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023

LP N°002 – 2023 - EP U/O 0845

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

Adquisición de víveres para la cocción de alimentos de junio a diciembre, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército del AF 2023.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley

N° 27269, Ley de Firmas y Certificados 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.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

¹ 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>

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército Peruano –6a Brigada Blindada – U/O 0845

RUC N° : 20131369124

Domicilio legal : Av. Panamericana sur KM. 1216 Fuerte Arica, Distrito de Ite departamento de Tacna.

Teléfono: : 950524555

Correo electrónico: : contrataciones.6a.brig.blin@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de "Adquisición de víveres para la cocción de alimentos de junio a diciembre, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército del AF 2023".

N°	PRODUCTO	U/M	TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO
ITEM 01: VIVERES SECOS, VIVERES FRESCOS, ESPECERIAS Y CONDIMENTOS			
1	FIDEOS CODITO GRANDE	KG	303.120
	FIDEOS CANUTO GRANDE	KG	303.135
	FIDEOS TALLARIN	KG	303.135
	SEMOLA	KG	2,168.400
	LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	5,456.340
	TÉ NEGRO	KG	433.680
	TRIGO PELADO ENTERO	KG	1,118.880
	HARINA DE HABAS EXTRUIDA	KG	2,891.200
	LEVADURA SECA	KG	86.736
	MANTECA VEGETAL	KG	867.360
	MEJORADOR PARA PAN	KG	115.648
	TOMATE ITALIANO	KG	2,891.200
	ZANAHORIA	KG	3,614.000
	CEBOLLA ROJA	KG	2,891.200
	APIO	KG	2,168.400
	PORO	KG	2,168.400
	ACEITUNA DE MEZA NEGRA	KG	1,305.760
	MERMELADA DE FRUTA	KG	606.240
	MANTEQUILLA	KG	372.960
	JAMÓN DEL PAIS	KG	839.560
	QUESO FRESCO	KG	932.760
	PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA	KG	144.560
	OREGANO	KG	144.560
	ACHIOTE MOLIDO	KG	144.560
	PALILLO MOLIDO	KG	144.560
	AJI NO MOTO	KG	361.400
	COMINO MOLIDO	KG	144.560
	SILLAO	LT	144.560
	VINAGRE BLANCO	LT	216.840
	AJI AMARILLO	KG	144.560
	CULANTRO	KG	144.560
	GREAJEAS DE CHOCOLATE	KG	822.185
	MAZAMORRA DE FRUTAS	KG	335.824
	GELATINA	KG	932.400
ITEM 02: CARNES ROJAS, CARNES BLANCAS Y MENUENICA DE POLLO			
2	CARNE DE RES (FILETE)	KG	4,666.000
	CARNE DE CERDO (DESHUESADO)	KG	4,475.520
	POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUESTRO)	KG	13,375.725
	PESCADO JUREL (FILETE)	KG	1,491.600
	PESCADO TOLLO (FILETE)	KG	1,491.840
	PESCADO BONITO (FILETE)	KG	1,492.080
	PAVO (PECHUGA)	KG	4,475.520
	MENUENCIA DE POLLO	KG	1,679.035

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCIÓN N° 138-2023-6a BRIG BLIN/SELOG/ABASTO de la COMANDANCIA GENERAL DE LA SEXTA BRIGADA BLINDADA.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Sin modalidad.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

Si aplica.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de de un (01) día calendario para cada internamiento luego de la recepción formal de la orden de compra – guía de internamiento (Correo electrónico y/o físico) de acuerdo al Rol de Recepción siguiente, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación:

ARTÍCULOS	ROL DE ENTREGA	LUGAR	HORA
Alimentos Perecibles o Frescos	A razón de una (01) ó (02) veces por semana, computados a partir del día siguiente de la firma del contrato y notificación de la orden de compra; y en lo sucesivo previa recepción de la orden de compra (según sea la necesidad del área usuaria).	Almacén de clase I de la 6a Brigada Blindada ubicado en el Km 1216 de la carretera Panamericana Sur, distrito de Ite, provincia Jorge Basadre departamento de Tacna.	De 08:00 a 16:00 horas
Alimentos No Perecibles o Secos	Una vez por mes, computado a partir del día siguiente de la firma del contrato y notificación de la orden de compra; y en lo sucesivo previa recepción de la orden de compra (según sea la necesidad del área usuaria).		

Ejército del Perú-Unidad Operativa 0845
LP N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria "Adquisición de víveres para la cocción de alimentos de junio a diciembre, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército del AF 2023".

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PRORRATEO PARA EL CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSUAL DE BIENES DESDE EL MES DE JUNIO AL MES DE DICIEMBRE DEL AF-2023-JERO											
PRODUCTO	U/M	CANTIDAD EN KILOS PARA LOS MESES DEL AF-2023								TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO	
		JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE			
ITEM 01: VIVERES SECOS, VIVERES FRESCOS, ESPECERIAS Y CONDIMENTOS											
FIDEOS CODITO GRANDE	KG	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	303.120
FIDEOS CANUTO GRANDE	KG	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	303.135
FIDEOS TALLARIN	KG	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	303.135
SEMOLA	KG	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	2,168.400
LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	5,456.340
TÉ NEGRO	KG	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	433.680
TRIGO PELADO ENTERO	KG	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	1,118.880
HARINA DE HABAS EXTRUIDA	KG	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	2,891.200
LEVADURA SECA	KG	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	86.736
MANTECA VEGETAL	KG	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	867.360
MEJORADOR PARA PAN	KG	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	115.648
TOMATE ITALIANO	KG	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	2,891.200
ZANAHORIA	KG	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	3,614.000
CEBOLLA ROJA	KG	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	2,891.200
APIO	KG	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	2,168.400
PORO	KG	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	2,168.400
ACEITUNA DE MEZA NEGRA	KG	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	1,305.760
MERMELADA DE FRUTA	KG	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	606.240
MANTEQUILLA	KG	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	372.960
JAMÓN DEL PAIS	KG	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	839.560
QUESO FRESCO	KG	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	932.760
PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
OREGANO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
ACHIOTE MOLIDO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
PALILLO MOLIDO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
AJI NO MOTO	KG	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	361.400
COMINO MOLIDO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
SILLAO	LT	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
VINAGRE BLANCO	LT	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	216.840
AJI AMARILLO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
CULANTRO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
GREAJEAS DE CHOCOLATE	KG	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	822.185
MAZAMORRA DE FRUTAS	KG	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	335.824
GELATINA	KG	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	932.400
ITEM 02: CARNES ROJAS, CARNES BLANCAS Y MENUDENCIA DE POLLO											
CARNE DE RES (FILETE)	KG	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	4,666.000
CARNE DE CERDO (DESHUESADO)	KG	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	4,475.520
POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCIENTRO)	KG	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	13,375.725
PESCADO JUREL (FILETE)	KG	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	1,491.600
PESCADO TOLLO (FILETE)	KG	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	1,491.840
PESCADO BONITO (FILETE)	KG	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	1,492.080
PAVO (PECHUGA)	KG	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	4,475.520
MENUDENCIA DE POLLO	KG	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	1,679.035

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 8.00 soles en la Oficina de tesorería y podrá recabar las bases en la Oficina de Abastecimiento de la 6ta Brigada Blindada.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Directivas del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE).
- Código Civil
- Ley N° 27806 "Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública"
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de 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° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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/>

- 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. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Para ITEM N° 1 y N° 2

- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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.

- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁶ (**Anexo N° 11**).
i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.
k) Presentación de Expediente con fotografías de los artículos a internar durante la ejecución contractual (envases, presentación).

Importante

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

⁵ 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/>

⁶ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el Negociado de Abastecimiento de la 6ta Brigada Blindada, sito en la av. Panamericana Sur KM 1216, Fuerte Arica, Distrito de Ite, Departamento de Tacna, en el horario de 08:00 hasta las 16:00 horas.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual en nuevos soles mediante abono a la Cuenta Interbancaria del Contratista, en la entidad bancaria que corresponda, luego de la recepción formal y conformidad del área usuaria o del Comité de Recepción que se designe. Para tal efecto, el responsable de dar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días de su recepción.

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

- Resolución Administrativa
- Orden de compra
- Acta de recepción (SISCOBAM), según informe emitido por el comité de recepción del bien.
- Informe del comité de recepción emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago
- Copia del contrato suscrito (solo para el primer pago).

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la 6ª Brigada Blindada dirigida al Jefe de Abastecimiento, sito en la Av. Panamericana Sur Km. 1216, distrito de Ite, provincia de Jorge Basadre, departamento de Tacna.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

REQUERIMIENTO N° 003-2023/6aBRIGBLIN/BSN°6/CIAINT N°6/CLASE I-JERO

I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Denominación de la contratación

Adquisición vía suministro de Alimentos para Consumo Humano para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército, para los meses de Junio a Diciembre del AF-2023.

2. Finalidad publica

Mantener a la entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al Personal Militar Profesional (OO, TCOS y SSOO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército.

3. Antecedentes

La Compañía de intendencia del batallón de servicios N° 6 de la 6a brigada blindada, para el cumplimiento de sus funciones, y en atención a los documentos de gestión de Clase I-JERO, ha determinado un costo de ración orgánica diaria, en ese contexto, se debe proceder con la adquisición de alimentos (vía suministro); procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación, de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal militar profesional (OO, TCOS y SSOO), dando cumplimiento a los principios señalados en el artículo 2º de la Ley de Contrataciones del Estado; en concordancia con lo establecido en el Sistema Nacional de Presupuesto, Sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

4. Objetivos de la contratación

Objetivo general, Adquirir alimentos para el Personal Militar Profesional (JERO) que prestan servicios en las UU y PPUU de la U/O 0845 – 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque

N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército–, bajo los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, etc., sin descuidar la calidad de los mismos.

Objetivos específicos, Adquirir alimentos de calidad, de marcas registradas y garantizadas y cuya fecha de vencimiento se encuentre dentro de los plazos previstos para ser consumidos. Igualmente deben cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por el área usuaria.

5. Características y condiciones de los bienes a contratar

Características generales: Los bienes objeto del presente requerimiento, deberán ser alimentos secos y frescos de primera calidad a granel, de reciente producción y/o fabricación, cuya presentación será en Kilogramos, litros y unidades según corresponda, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases.

5.1. Descripción y cantidad de los bienes, características técnicas, requisitos según leyes y otras condiciones inherentes a los bienes a contratar.

N°	PRODUCTO	U/M	TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO
ITEM 01: VIVERES SECOS, VIVERES FRESCOS, ESPECERIAS Y CONDIMENTOS			
1	FIDEOS CODITO GRANDE	KG	303.120
	FIDEOS CANUTO GRANDE	KG	303.135
	FIDEOS TALLARIN	KG	303.135
	SEMOLA	KG	2,168.400
	LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	5,456.340
	TÉ NEGRO	KG	433.680
	TRIGO PELADO ENTERO	KG	1,118.880
	HARINA DE HABAS EXTRUIDA	KG	2,891.200
	LEVADURA SECA	KG	86.736
	MANTECA VEGETAL	KG	867.360
	MEJORADOR PARA PAN	KG	115.648
	TOMATE ITALIANO	KG	2,891.200
	ZANAHORIA	KG	3,614.000
	CEBOLLA ROJA	KG	2,891.200
	APIO	KG	2,168.400
	PORO	KG	2,168.400
	ACEITUNA DE MEZA NEGRA	KG	1,305.760
	MERMELADA DE FRUTA	KG	606.240
	MANTEQUILLA	KG	372.960
	JAMÓN DEL PAIS	KG	839.560
	QUESO FRESCO	KG	932.760
	PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA	KG	144.560
	OREGANO	KG	144.560
	ACHIOTE MOLIDO	KG	144.560
	PALILLO MOLIDO	KG	144.560
	AJI NO MOTO	KG	361.400
	COMINO MOLIDO	KG	144.560
	SILLAO	LT	144.560
	VINAGRE BLANCO	LT	216.840
	AJI AMARILLO	KG	144.560
	CULANTRO	KG	144.560
	GREAJEAS DE CHOCOLATE	KG	822.185
	MAZAMORRA DE FRUTAS	KG	335.824
	GELATINA	KG	932.400
ITEM 02: CARNES ROJAS, CARNES BLANCAS Y MENUENICA DE POLLO			
2	CARNE DE RES (FILETE)	KG	4,666.000
	CARNE DE CERDO (DESHUESADO)	KG	4,475.520
	POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUESTRO)	KG	13,375.725
	PESCADO JUREL (FILETE)	KG	1,491.600
	PESCADO TOLLO (FILETE)	KG	1,491.840
	PESCADO BONITO (FILETE)	KG	1,492.080
	PAVO (PECHUGA)	KG	4,475.520
	MENUENICA DE POLLO	KG	1,679.035

VIVERES SECOS:

FIDEOS VARIADOS

Descripción : Fideos a granel elaborado a partir de harina de trigo, enriquecido con nutrientes permitidos, libres de insectos o de sus estados larvarios.

Presentación :

Para el tipo tallarín: Bolsas de polietileno o polipropileno o plásticas por 250 gr. 454 gr. 500 gr. o 1 Kg. y/o cantidades a granel según la necesidad del área usuaria, hermético y resistente a roturas u otros daños.

Para el tipo codito grande y canuto grande: Bolsas de polietileno o polipropileno o plásticas por 250 gr. a 500 gr.

Vida Útil : mínimo 6 meses

Características: Físico-Químicas

- ✓ Humedad : Máx. 14,0 %
- ✓ Acidez Total : Máx. 0,46 %
- ✓ Nutrientes : Calcio 24mg
Tiamina 0.459 mg
Riboflavina 0.13mg
Niacina 1.5 mg
Hierro 1.1mg

Composición : Este ítem estará compuesto, según sea la necesidad del área usuaria, por las siguientes variedades:

- ✓ fideo codito grande
- ✓ fideo canuto grande
- ✓ Fideo tallarín

Características del Envase:

Bolsa de polietileno resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o de vencimiento del producto o ambas. Ref. NTP 206.010:1981, NTP 209.038:2009

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener

en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

SÉMOLA DE TRIGO

Descripción : Producto granulado obtenido por la molienda gruesa y cernida del trigo duro (*Triticum durum*), 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.

La sémola no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación. No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.

Deberán tener consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.

Presentación : Sacos de tocuyo ó papel resistente de doble o triple hoja por 25 Kgs y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : mínimo 6 meses

Características: Físico-Químicas

- ✓ Humedad : Máx. 16,0 %
- ✓ Color : Característico (amarillento)
- ✓ Olor y sabor : Característico
- ✓ Textura : Vidriosa

Características del Envase:

Material de tela tejida (tocuyo) ó papel resistente de doble o triple hoja 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:

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

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

LECHE EVAPORADA ENTERA

Descripción : Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro proceso que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la NTP 202.002.2019, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento.

El producto requerido no debe sufrir modificaciones que alteren el envase, tales como hinchamiento, fugas, entre otros.

Vida Útil : mínimo 6 meses.

Presentación : Caja x 24 ó 48 unidades (Presentación cajas de 24 o 48 Latas, de 400 +/-10gr.).

Características organolépticas:

Características	Descripción
Color	De blanco a crema
Olor	Agradable, libre de olores extraños y fluido uniforme
Sabor	Agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza

Características fisicoquímicas:

Requisitos	Leche evaporada
Materia grasa (% m/m)	Mínimo 7,5
Sólidos totales (% m/m)	Mínimo 25,0
Proteína en los sólidos no grasos (% m/m)	Mínimo 34,0

Requisitos microbiológicos:

Para que el producto sea aceptado, debe ser estéril comercialmente, de acuerdo a lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP 202.002.2019

Aditivos alimentarios:

Solo se pueden usar los aditivos alimentarios contemplados en el numeral 7 de la NTP 202.002.2019.

Contaminantes:

Los productos deberán cumplir con los niveles máximos para contaminantes, contemplados para el producto en la Norma General para Contaminantes y Toxinas en Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995)

Características del Envase:

Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto (leche evaporada), el contenido de grasa de leche, la proteína de leche, lista de ingredientes, nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento, lote, así como el número de Registro Sanitario (NTP 209.038:2019).

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

TÉ NEGRO

Descripción : Hojas de té negro, de brote completo, tierno, sanos y limpios, provenientes de cosecha fina, es decir, aquella en que predomina, en número y en peso, brotes en activo crecimiento y que consta de yema terminal de más de una hoja aún bien desenvuelta. Se precisa que no se considera cosecha fina a aquella que contenga más del 10% de brotes y hojas quebradas, magulladas o rotas y de brotes y hojas no sanas, ya sea por estar marchitas o por haberse calentado, haber adquirido decoloraciones amarillas, cobrizas, marrones o negras, diferentes al estado de los brotes y de las hojas. Asimismo, no se considera cosecha fina a aquella que contenga más del 1% de unidades de impurezas o contaminantes.

Las hojas de té negro que requiere nuestra Entidad, tienen que pertenecer al denominado "té aceptado"; es decir, aquel que, después de ser inspeccionado, se determina que es, en calidad, pureza, sanidad y adecuación para el consumo, igual o mejor que el patrón y que, por tanto, puede ser comercializado y consumido en nuestro país.

Las hojas de té negro deben provenir de plantas procesadoras que cumplan lo establecido en el numeral 5.2.1 de la Norma Técnica Peruana: NTP 209.040:1974 (revisada el 2015)

Se precisa que el requerimiento está orientado al producto TÉ, y no al denominado "BT" que no es materia del requerimiento. Como se ha indicado previamente, el "TE" es el resultado de un proceso de hojas verdes de la planta del té (camelia sinensis).

Características

Calidad: De primera calidad

Presentación: bolsa de polietileno hermético u otro material, podrá contener 1 kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria. El envase deberá ser inerte a fin de no alterar las cualidades del producto. Asimismo, 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.

Características Organolépticas:

- Humedad: Máx. 5.0 %
- Aspecto: Hojas seleccionadas de brotes sanos y limpios totalmente secas, de color negro, con aroma y sabor característicos.

Rotulado: Deberá denominarse "te" a granel, no "producto a base de Te"; puesto que este último se denomina así cuando contiene más de 10% de aditivos, lo cual no es solicitado por la entidad.

Toda rotulación deberá realizarse usando tintas inocuas, indelebles o permanentes, no solubles en agua y con colores fuertes que contrasten al máximo con el color exterior del envase. Asimismo, el texto deberá contener necesariamente la siguiente información:

- Nombre del producto
- Nombre y dirección del productor
- Peso neto
- Fecha de producción
- Número de lote de entrega

Vida Útil : mínimo 6 meses.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

TRIGO PELADO ENTERO

Descripción : Elaborado a partir de granos secos, limpios, inocuos, y clasificados del género de trigo entero, separado de la cascara obteniendo un grano perlado. Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de álcali procedentes del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.

La alcalinidad del trigo después de su elaboración deberá ser de tal magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción. No se podrá ofertar ni se aceptará granos de trigo descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados.

Presentación : Sacos de polipropileno tejido de primer uso, de 50 kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso alimentario al que se destina, no debiendo transmitir sustancias tóxicas, ni olores ni sabores indeseables.

Vida Útil : mínimo 6 meses.

Características: Físico - Químicas

- ✓ Humedad : Máx. 14,5%

-
- ✓ Cenizas : Max. 1,5%
 - ✓ Granos Partidos : Max 15,0%
 - ✓ Alcalinidad : 0.1%
 - ✓ Color : Característico
 - ✓ Olor : Característico

Características físico sensoriales:

- ✓ Aspecto: granos sueltos, sin grumos, exentos de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza.
- ✓ Color: perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.
- ✓ Olor: característico, sin indicios de rancidez o enmohecimiento.

Se precisa que no se admitirá producto que tenga olor a rancio, ácido, y en general olor diferente al característico de un producto sano y normal.

Características del Envase:

El trigo pelado entero deberá ser envasado en bolsas de polietileno o sacos de polipropileno de primer uso, según corresponda por el peso de la presentación y conforme a lo señalado en el registro sanitario, de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte.

En el rotulado de los envases del trigo pelado entero se deberá indicar como mínimo lo siguiente:

- ✓ El nombre del producto, indicando la clase o variedad.
- ✓ El número de Registro Sanitario.
- ✓ La masa aproximada, en kilogramos.
- ✓ Indicar el año y mes de envasado.
- ✓ Indicar el año y mes de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

HARINA DE HABAS EXTRUIDA

Descripción : Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de haba.

Presentación : Bolsas de polietileno de 20 kg a 50 kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : mínimo 6 meses.

Envase: Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y artículo 34° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Características del producto

- ✓ Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados.
- ✓ Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza.
- ✓ La harina de haba extruida no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.
- ✓ No podrá obtenerse a partir de granos descompuestos como consecuencia de ataque de hongos, roedores o insectos.
- ✓ No permitirá aquella harina de haba extruida que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina.
- ✓ Deberán tener la consistencia de un polvo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna clase, considerando la compactación natural del envasado y estibado.
- ✓ No se permitirá aquella harina de haba extruida que tenga olor rancio o en general olor diferente al característico de la harina extruida.

Características Físico-Químicas:

Humedad	: Menor o igual a 5.0%
Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	: Menor o igual a 0.4%
Índice de gelatinización	: Mayor a 94%
Índice de peróxido	: Menor a 10 mEq/kg de grasa
Aflatoxinas	: No detectable en 5 ppb

Características Organolépticas:

Sabor : Característico
Olor : Característico

Características Microbiológicas:

Deberá estar acorde a la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".

Rotulado

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO" - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Forma en que se presenta.
- ✓ Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- ✓ Peso del producto envasado.
- ✓ Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- ✓ Sistema de identificación del lote de producción.
- ✓ Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- ✓ Número del Registro Sanitario.
- ✓ Valor nutricional por 100 gramos del producto.

El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.

Transporte:

El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo, y deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA).

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

LEVADURA SECA

Descripción : Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del género *Saccharomyces cerevisiae*.

Vida Útil : mínimo 6 meses

Presentación : Caja de cartón por 10 kg. (20 bolsas de x 500 grs.) y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria

Características físico-químicos:

- ✓ Color: uniforme.
- ✓ Olor: característico (no tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable)

Humedad en g/100g	Máximo 10,0
Materia seca en g/100g	Mínimo 90,0

Cenizas en base seca g/100g	Máximo 5,0
pH solución al 10%	Mínimo 3,5
Porcentaje de células vivas	Mínimo 65,0

Requisitos microbiológicos:

Requisito	n	c	m	M	Método de ensayo
Recuento de eschericha	5	0	<10	-	BAM FDA cap4
Detección de salmonella	5	0	ausencia	-	ISO 6579 BAM FDA cap5

Dónde:

n : número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo.

c : número máximo permitido de unidades de muestras rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades mayor a "c" se rechaza el lote.

m: límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. Un valor igual o menor a "m" representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables; y

M: los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

Nota: Se precisa que este producto no requerirá la presentación de Registro Sanitario en virtud a la Resolución N° 1760-2014-TC-S3 y al Informe N° 0003519-2014/DHAZ/DIGESA.

Características del Envase:

El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger al producto de contaminación externa (bolsas de poliéster o papel parafinado o bilaminado).

Rotulado:

El rotulado del envase deberá indicar el nombre del producto, nombre del productor, marca, procedencia, peso neto, peso bruto, número de lote, fecha de producción y vencimiento; además deberá incluir las condiciones de almacenamiento y conservación, de conformidad con lo establecido en el numeral 9.1.2 de la NTP 106.007.2018.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

MANTECA VEGETAL

Descripción : Grasa de origen vegetal 100%, obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, olor, color y sabor característicos a su procedencia.

Vida Útil : mínimo 6 meses

Presentación : Cajas de cartón por 10-15 Kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Características Físico-Químicas:

- ✓ Acidez Máx. 0.35% (exp. Como Ac. Oleico)
- ✓ Pta. Fusión 40 - 45°C
- ✓ Humedad Máx. 0,2 %
- ✓ Rancidez Negativa (-)

Características del Empaque:

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca 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.

Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el número de Registro Sanitario, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

MEJORADOR PARA PAN

Descripción : Producto en polvo, libre de bromato de potasio y grumos, exento de materias extrañas, destinado a brindar mejores cualidades organolépticas a los panes, ya que refuerza el gluten dando un mayor volumen al pan, mejor color (corteza dorada) y produce una miga homogénea, de amplio uso en la panadería y pastelería.

Vida útil : mínimo 6 meses.

Presentación : Bolsa x 5 kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Características físico-químicas:

- ✓ Humedad: 11.90 - 13.60%
- ✓ Cenizas: 1.60%
- ✓ Acidez Titulable: 0.56%

Nota: Se precisa que este producto no requerirá la presentación de Registro Sanitario por ser aditivo alimentario.

Características del Envase:

El empaque debe ser de material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrado y sellado herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado deberá indicar como mínimo la presentación, la marca o datos del productor, procedencia, peso neto, lote, fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o país de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

VIVERES FRESCOS:

VERDURAS VARIADAS

Descripción : Verduras de preferencia tamaño mediano, y de primera calidad, 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. Las cantidades será a granel según la necesidad del área usuaria

Composición : Este ítem estará compuesto por cinco (05) variedades de verduras:

- ✓ Tomate
- ✓ Zahoria
- ✓ Cebolla Roja
- ✓ Apio

✓ Poro

Deberán ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas. Ref. NTP. 011.114, NTP. 011.108, NTP. 001.102, NTP. 001.003.

TOMATE ITALIANO

Producto nacional de primera calidad. De forma ovalada, de piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agridulce. El producto deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez óptimo y satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez deberá ser tal que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado. El producto debe estar limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gramos.

Presentación:

Debe internarse en cajas, canastas o sacos de primer uso (indicar cuál de ellos empleará el postor), para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por tomates frescos de la misma variedad, grado, color y tamaño.

Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del postor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado.

ZANAHORIA

Producto nacional de primera calidad. Raíz gruesa y alargada, de apariencia cónica, de tamaño entre 15 a 17 cm, de peso aproximado entre 100 y 250 gramos. Cáscara de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. De textura dura y sólida, con sabor ligeramente dulce. El producto debe ser fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sano, firme, sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima.

Presentación:

Debe internarse en sacos de polietileno de primero uso, para facilitar su transporte. Solo deben estar compuestas por zanahorias frescas de la misma variedad, grado, color y tamaño. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del postor.
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado.

CEBOLLA ROJA

Bulbos de primera calidad nacional, seleccionados, limpios, frescos, enteros y sanos (sin magulladuras, sin signos de podredumbre), con grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos). El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en mallas de primer uso, las cuales deberán facilitar su transporte y manipulación. Dichas mallas deberán estar limpias. Solo deben estar compuestas por cebolla fresca de la misma variedad, grado, color y calibre. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria.

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del postor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar o de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado.

APIO

Hojas de apio de entre 35 a 50 cm de primera calidad. Producto fresco, limpio, de primera calidad, que no deberá presentar magulladuras ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Madurez óptima para consumo humano. No deberá presentar residuos de productos químicos (insecticidas o productos parecidos), Sin olor o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdida o mermas durante su transporte y posterior conservación. El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Se deberán presentar en atados y dentro de bolsas de polietileno. Solo debe estar compuesto por apio fresco de la misma variedad, grado, color y tamaño. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del postor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado.

PORO

Producto de primera calidad, de color característico, fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima. Tamaño promedio del producto: de 30 a 40 cm. El producto debe haber alcanzado su madurez comercial.

Presentación:

Debe internarse en atados y en bolsas de polietileno. Solo debe estar compuesto por poro fresco de la misma variedad, grado, color y tamaño. Las cantidades serán a granel según la necesidad del área usuaria

Rotulado:

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del productor.
- Nombre del postor
- Procedencia y fecha de cosecha.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA con valor oficial, el cual deberá indicar como operaciones obligatorias: lavado, limpiado, y seleccionado.

ACEITUNA DE MEZA (NEGRA)

Descripción : Aceitunas de mesa negras enteras al natural, a las que se les ha quitado el pedúnculo, conservan su forma original y no están deshuesadas, obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y la época de recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no solo en la piel sino también en la pulpa.

Deberán estar exentas de sabores y olores anormales; de defectos que puedan afectar su consumo o adecuada conservación; exentas de materias extrañadas; sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal; calibradas, de la variedad o variedades indicadas en el rotulado del envase.

Presentación : Botijas y/o bidón de Plástico de peso neto 50 Kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria. Cabe hacer la precisión que, los bidones ó botijas serán de propiedad del postor y serán reemplazados por cada internamiento.

Características: Físico-Químicas-Organolépticas

Acidez mínima expresada en ácido láctico, de 0,6% y una máxima de 2%

Ph : 4.0 – 4.5

NaCl : 8 – 10%

Olor : Característico

Sabor : Característico, ligeramente salado

Textura: liza, firme al tacto

Alimentos conservados por acidificantes permitidos (Ac. Acético, Láctico, etc) sin sobrepasar la dosis máxima, así mismo el producto deberá estar envasado en una solución de agua y sal (salmuera) el mismo que deberá estar exento de sabores y olores anormales como consecuencia de alteraciones fermentativas (producción de gas, excesiva alcalinidad, etc.)

Envase: Envase hermético, material de plástico resistente que proteja al producto de factores externos, con seguridad en la tapa para una suficiente resistencia al transporte, lo que asegura además la conservación del producto durante su almacenamiento.

Rotulado:

El rotulado del envase permitido será con papel o sellos impresos con tinta o pegamento no tóxico, que indique lo siguiente:

- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Tamaño o calibre.
- ✓ Variedad.
- ✓ Nombre del productor.
- ✓ Procedencia.
- ✓ Identificación del lote
- ✓ Peso neto o escurrido
- ✓ Fecha de producción y de vencimiento del producto.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).
- ✓ Copia simple de la certificación sanitaria sobre principios generales de higiene (PGH), otorgada por la DIGESA, o por las DIRESAS que cuenten con la idoneidad técnica correspondiente.

MERMELADA DE FRUTAS

Descripción : Mermelada de consistencia pastosa, o gelatinosa, obtenida por la cocción y concentración de frutas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua. Debe contar con consistencia buena, es decir, debe presentar la fruta entera, los trozos, tiras o partículas finas de la misma, estar dispersos uniformemente en todo el producto. Cuando la fruta está entera o en trozos grandes, el producto puede presentar una ligera tendencia a fluir y una consistencia un poco menos viscosa.

Vida Útil : mínimo 6 meses.

Características organolépticas:

- ✓ Color bueno: Es el que presenta una mermelada de color brillante prácticamente uniforme a través de todo el producto y característico de la variedad ofertada (fresa y piña); libre de oscurecimiento.
- ✓ Sabor y olor: Sabor y aroma distintivo y característico al de la variedad: fresa y piña.

Presentación

Sachets de 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, con sabor a fresa y piña y/o otras según la necesidad. La entidad indicara el sabor en cada pedido.

Envase

Se empleará, pots de plástico y sachet de primer uso que reúnan las condiciones necesarias para que el producto mantenga la frescura y calidad requerida, así como la suficiente protección y durabilidad en las condiciones de manipuleo y transporte. Los envases no deberán presentar manchas de ningún tipo o de cualquier otro producto extraño.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: marca, nombre o razón social y dirección del fabricante, peso neto, código o clave de lote, fecha de vencimiento y número de Registro Sanitario. (NTP 209.038:2019)

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

MANTEQUILLA

Descripción : Se entiende por mantequilla al producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

Presentación : Paquete 100gr/200gr/400gr/425gr//500gr Caja 10kg

Características del bien:

Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C. Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza.

La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados.

Características físicas y organolépticas

Color y olor	: Puede ser desde amarillo paja hasta amarillo brillante
Sabor	: Ligeramente salado
Consistencia	: Debe ser firme, homogénea y untuosa
Acidez Oleica %:	= 0.35
Impurezas	: < 0.15
Índice de Peróxidos:	< 10
Fluidez	: Alta
Humedad %	: = 16
Cloruros %	: = 5

Especificaciones físicoquímicas

Parámetros	Requisito
Materia grasa de leche (g/100g), mínimo	80%
Humedad (g/100g) máximo	16%
Sólidos no grasos de la leche (g/100g) máximo	2%
Acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo	0.3%
Índice de peróxido (meq. De peróxido/kg de materia grasa), máximo	1.0

Rotulado

Se indicara los siguientes datos:

- ✓ Nombre del producto
- ✓ Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los conservantes, antioxidantes y emulsivos si los contiene.
- ✓ Identificación del lote
- ✓ Nombre del fabricante
- ✓ Dirección del fabricante y envasado
- ✓ Marca del producto, claramente identificada
- ✓ Número de **Registro Sanitario** y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud.
- ✓ La leyenda "Consérvese en Refrigeración".

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

JAMÓN DEL PAIS

Descripción: Producto cárnico, embutido cocido sin curar elaborado del brazuelo de cerdo previa maceración, elaborado en condiciones higiénicas y cumpliendo con las normas de seguridad alimentaria.

Ingrediente: Brazuelo de cerdo, sal común, poli fosfatos, comino, pimienta, achote, cebolla.

Características: Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, de textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada ó redonda, sin babosidades en la superficie.

Vida Útil : mínimo 1 mes.

Composición Nutricional:

Composición por 100 grs de porción comestible Gramos (grs)

-	Agua	48.9
-	Proteína	23.7
-	Grasa	21.2
-	Ceniza	1.2

Composición por 100 grs de porción comestible Miligramos (mgrs)

-	Calcio	46
-	Fosforo	168
-	Hierro	1.9
-	Tiamina	0.2
-	Riboflavina	0.22
-	Niacina	3.7

Presentación:

- Empaque de 250 gramos a mas y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.
- Producto envasado al vacío
- El empaque debe en ser película de alta barrera Termo formable

Rotulado:

- Debe indicar fecha de fabricación.
- Numero de lote
- Fecha de vencimiento
- Ingredientes
- Registro sanitario

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

QUESO FRESCO (ANDINO)

Descripción: El queso andino es un producto a partir de la leche de vaca la cual es coagulada por acción enzimática de un cultivo láctico y cuajo, con adición de cloruro de calcio, madurada y pintada.

Envase: El producto debe ser empacado en bolsa plástica grado alimentario 1 termo formable, rotulado con número de lote de producción, fecha de producción, fecha de vencimiento.

Características Sensoriales:

Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólida blanda, sin babosidades.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

ESPECERIAS Y CONDIMENTOS:

PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA

Descripción : Piper nigrum es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto. que se emplea seco como especia. El fruto es una drupa que se puede usar entera o en polvo.

Presentación : Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Aspecto : Grano globular de superficie rugosa, poco heterogéneo entera

Olor : Aromático, punzante Característico.

Sabor : Picante característico

Color : Negro cenizo Característico

Características del Envase:

Bolsa de polietileno por 1 kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

OREGANO

Descripción : Consiste en las hojas enteras secas del género perenne Origanum, pertenecientes a la familia de las lamiceas, secado de forma natural o artificial.

Presentación : Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Aspecto : hojas enteras secas.

Olor : característico aromático

Sabor : característico

Color : Verde grisáceo característico

Características del Envase:

Bolsa de polietileno por 1 kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener

en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas

- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

ACHIOTE MOLIDO

Descripción : Es el producto constituido por las semillas maduras, previamente secas, de la especie *Bixa Orellana*, este solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otro material o sustancia extraña.

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 12%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 6%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): 1%
- Extracto alcohólico: Mín. 3%
- Extracto étereo: Mín. 4%
- Fibra: Máx. 15%

Requisitos higiénico sanitarios:

Las semillas de achiote deberán estar libres de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Presentación : Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

Vida Útil : mínimo 6 meses.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno por 1 kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

PALILLO MOLIDO

Descripción : Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie *Cúrcuma long linnaeus.*, secado en polvo.

Presentación : Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Aspecto : polvo fino uniforme.
Olor : Característico aromático.
Sabor : característico
Color : Amarillo Característico

Características Químicas:

Humedad máxima : 10%.
Cenizas totales máximo : 8%.

Requisitos higiénico-sanitarios:

El palillo molido deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno por 1 kilo y/o a granel, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

GLUTAMATO MONOSODICO

Descripción : El glutamato monosódico es químicamente una sal formada por la unión del sodio con el ácido glutámico. El glutamato monosódico es un aditivo alimentario empleado como potenciador del sabor, que realza el sabor o el aroma de un alimento.

Presentación : Bolsa de 1 Kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Olor : Característico.
Aspecto : Cristales finos y secos.
Sabor : Característico.
Color : Cristalino característico.

Características del Envase:

Bolsa por 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ De conformidad con lo establecido en la Resolución Directoral N° 0684-2003-DIGESA S.A. así como en la Resolución Directoral N° 0775-2003-DIGESA S.A. este producto deberá contar con la autorización sanitaria vigente emitida a solicitud de parte por la DIGESA. Autorización vigente que podrá ser requerida por nuestra Entidad en cualquier momento, durante la ejecución contractual, en virtud de lo establecido, específicamente, en el artículo 3° de la Resolución Directoral 0775-2003-DIGESA.

COMINO MOLIDO

Descripción : Son los frutos finamente molidos del Cuminun cyminun, libre de hojas, tallos u otros vegetales, libre de arena tierra y polvo.

Presentación : Bolsa de 50 gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Olor : Característico Aromático

Aspecto : Pedúnculo floral maduro desecado homogéneo.

Sabor : Característico punzante.

Color : Marrón negruzco característico.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno de 50 gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

SILLAO

Descripción : La salsa de soja o salsa de soya, también conocida como sillao y como shoyu en japonés, es un condimento producido a fermentar semillas de soja con los hongos *Aspergillus oryzae* o *Aspergillus sojae*.

Presentación : Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Olor : Característico

Sabor : Característico

Color : Negruzco característico.

Características del Envase:

Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

VINAGRE BLANCO

Descripción : Es el producto obtenido por la fermentación acética del vino blanco.

Presentación : Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Olor : Característico

Aspecto : Límpido

Sabor : Característico

Color : Característico del vino de procedencia.

Características del Envase:

Botella de plástico de 1 litro y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria. que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

AJI AMARILLO

Descripción : Es el ají amarillo fresco deshidratado y secado al sol.

Presentación : Bolsa 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 06 meses

Características Organolépticas:

Aspecto : Entero Seco

Olor : Característico.

Sabor : Característico.

Color : Amarillo opaco característico.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno de 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

CULANTRO

Descripción : Cilantro ó culantro, fresco, de primera calidad, presentación limpios, frescos sanos, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción.

Presentación : Bolsa 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 15 días

Características Organolépticas:

Aspecto : Entero Seco
Olor : Característico.
Sabor : Característico.
Color : verde opaco característico.

Características del Envase:

Bolsa de polietileno de 1 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminantes y agentes extraños.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

GRAJEAS DE CHOCOLATE

Descripción : Producto con centros de nibs de cacao o de cualquier fruto seco que mediante una técnica de rebozado se recubren con chocolate consiguiendo una capa más o menos regular y uniforme a su alrededor.

Presentación : Sachets y/o bolsas de 500gr a más gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 6 meses.

Características sensoriales:

Textura : Dura y firme.
Olor : Característico.
Sabor : Sabor característico a chocolate y cacao tostado
Color : Marrón oscuro.
Aspecto : Sólido sin impurezas ni materiales extraños.

Características del Envase:

Sachets y/o bolsas de 500gr a más gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños, el envase deberá indicar la fecha de vencimiento, así como el registro sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

MAZAMORRA DE FRUTAS

Descripción : Elaborado con fécula de papa y almidón de maíz, durazno, piña, etc.

Presentación : Sachet de 160 a más gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria.

Vida Útil : Mínimo 6 meses.

Características Organolépticas:

Aspecto : Polvo homogéneo.

Olor : Característico aromático.

Sabor : Agradable Característico

Color : Característico (Maiz, Durazno, Piña, etc.).

Características del Envase:

Sachet de 160 a más gramos y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños, el envase deberá indicar la fecha de vencimiento, así como el registro sanitario.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

GELATINA

Descripción: Es la sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel de animales.

Presentación: Bolsa por 5 kilos y/o cantidad a granel.

Vida Útil: Mínimo 06 meses

Características Físicas:

Será insoluble en agua fría, pero deberá hincharse y ablandarse, absorbiendo de 5 veces a 10 veces su peso en agua.

Características Químicas:

- Humedad máxima 16,0%
- Cenizas máximo 3,0 %

Características del Envase:

Bolsa de polietileno, por 5 kilo y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria, que proteja al producto de contaminaciones y agentes extraños.

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante, el Registro Sanitario NPT 209.086 1981 (revisado 2012), NTP 209.038.2009 (revisado 2014).

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar copia simple del Registro Sanitario del producto emitido por la autoridad competente (DIGESA).

CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, CARNE DE POLLO Y FILETE DE PESCADO:**CARNE DE RES
(FILETE)**

Tipo de Corte : Tapa, Lomo y Cadera

Presentación : Carne fileteada fresca sin huesos

Empaque : Javas de plástico para su transporte y su correcto manipuleo.

T. Vida Útil : Apto para el consumo Humano (de 12 a 20 horas de beneficiado).

Criterios de Calidad: Pertenecerán a la calidad de primera, las carcasas de bovinos machos engordados no mayor a tres años de hasta seis dientes permanentes, con buena conformación y grado o acabado.

- ✓ Con carne de color rosado o rojo claro, que demuestre aspecto tierno, con grasa de reserva cerosa de consistencia firme y esbozo de grasa de cobertura mínima (NTP 201.002 – 3.1.2.).
- ✓ La carne debe de proceder de camales autorizados por la autoridad competente (acreditado por el respectivo certificado de inspección sanitaria del camal correspondiente).

- ✓ Deberán cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Norma Técnica 201.054, así como la norma del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.
- ✓ El envase y embalaje deben ser inocuos y no emanaran olores o sabores extraños al producto.

Características químicas:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante y húmeda, color rojo subido, firme al tacto, olor característico, grasa blanca o ligeramente amarillenta	Superficie pegajosa, color oscuro, verdoso; blando al tacto, olor ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas, etc.).

- pH entre 5,5 y 6,4

El internamiento de la carne deberá estar acompañada de la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto (vehículo furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico que garantice su perfecta conservación).

Exigencias para la presentación de ofertas:

1. El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
2. Copia simple de la Autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA (DS N° 015-2012-AG). El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.
3. Copia simple de la Autorización Sanitaria vigente del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004- 2011-AG) que tenga como mínimo los tipos de procesamiento de cortado, limpiado y deshuesado. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

CARNE DE CERDO (DESHUESADO)

Tipo de Corte : Tapa, Lomo y Cadera.

Presentación : Carne fresca sin grasa superficial, fileteada y sin huesos.

Empaque : Javas de plástico para su transporte y su correcto Manipuleo.

T. Vida Útil : Apto para el consumo Humano (de 12 a 20 horas de beneficiado).

Criterios de Calidad:

Carne de cerdo fileteada procedente de carcasas de reciente beneficio, de primera calidad, de porcinos machos castrados oportunamente (completa cicatrización) o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad.

Peso Neto (carcasa): 30.0 – 60.0 Kg.

- ✓ Con carne de color rosado o rojo claro, que demuestre aspecto tierno, con grasa de reserva cerosa de consistencia firme y esbozo de grasa de cobertura mínima (NTP 201.002 – 3.1.2.).
- ✓ La carne debe de proceder de camales autorizados por la autoridad competente (acreditado por el respectivo certificado de inspección sanitaria del camal correspondiente).
- ✓ Deberán cumplir con las características organolépticas, químicas y microbiológicas de acuerdo a la Norma Técnica 201.054, así como la norma del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.
- ✓ El envase y embalaje deben ser inocuos y no emanaran olores o sabores extraños al producto.

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Cerdo:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante y húmeda, color rosado subido, firme al tacto, olor característico o masa muscular sin presencia de granulaciones (quistes).	Superficie pegajosa, color oscuro y viso verdoso; blanda al tacto, olor ofensivo o masa muscular con quistes o larvas.

Características químicas:

- pH entre 5,5 y 6,4

El internamiento de la carne deberá estar acompañada de la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto (vehículo furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico que garantice su perfecta conservación).

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia simple de la Autorización sanitaria de funcionamiento del matadero y/o faenamiento emitido por el SENASA (DS N° 015-2012-AG). El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.
- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria vigente del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004- 2011-AG) que tenga como mínimo los tipos de procesamiento de cortado, limpiado y deshuesado. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

CARNE DE POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUESTRO)

Tipo de Corte : Pechuga, pierna y encuentro.

Presentación : El pollo debe ser perfectamente procesado, fresco limpio de grasas superficiales, de dos (2) a doce (12) horas de beneficiado, sin cabeza, patas ni menudencia.

Peso Mínimo : La carne debe ser de pollos con un mínimo de 1.500 kgs.

Criterios de Calidad:

Carne obtenida a partir de pollos tipo "carne" de primera calidad, con masa mayor de 1.5 Kilos, luego de faenado, de conformación óptima, cobertura de grasa bien distribuida, sin grasas superficiales (Modalidad Limpio), no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, piel sin folículos pilosos con PH de 5.5 a 6.

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, cuyo lote deberá indicar el tipo de corte, marca de ser el caso, condición y calidad sanitaria, así como su fecha de vencimiento además del peso neto y bruto. NTP N° 201.055: 2008

La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por mataderos autorizados por la autoridad competente (SENASA).

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Pollo:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor característico.	Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo.

Características químicas:

- pH entre 5,5 y 6

Presentación:

- Peso : con masa mayor a 1.500 kilos.

Pollos tipo carne, de conformación óptimas (esternón recto, pechuga bien formada, piernas y alas normales) cobertura de grasa bien distribuida no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.

Transporte:

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, las mismas que serán transportadas en furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico el cual deberá impedir la transmisión de características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de

origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

- ✓ Copia simple de la Autorización vigente de apertura y funcionamiento del centro de beneficio para aves destinado al consumo humano emitida por el SENASA (en atención al artículo N° 12 del Decreto Supremo N° 029-2007-AG y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 020-2009-AG) salvo norma y/o dispositivo legal que disponga lo contrario. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.
- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria vigente del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004- 2011-AG) que tenga como mínimo los tipos de procesamiento de corte y limpiado. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

PESCADO FRESCO (FILETE)

Descripción : Pescado en estado altamente fresco de primera calidad, limpio sin menudencia, de conformación optima (sin vísceras ni espinas); tajadas o filete de carne de pescado de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral; pudiendo cortarse transversalmente, en buen estado, olor característico de la especie, cuya superficie deberá ser brillante, firme y elástica, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales.

El filete de pescado deberá proceder de pescados con una longitud no menor de 31, 60 y 52 centímetros para las variedades de Jurel (longitud total), Tollo (longitud total) y Bonito (longitud horquilla) respectivamente y que hayan sido capturados dentro de las 24 horas al internamiento.

Composición : Este Ítem estará compuesto, según sea la necesidad del área usuaria y considerando la variabilidad de las estaciones del año, por las siguientes variedades:

- ✓ Filete de Jurel
- ✓ Filete de Tollo
- ✓ Filete de Bonito

El filete de pescado deberá estar preservado en hielo y mantenido en frío en todas las etapas hasta su expedición final, la temperatura del pescado en ningún caso deberá exceder de 5°C en el centro; asimismo el producto deberá ser únicamente de nacionalidad peruana, para lo cual se debe aplicar una cantidad adecuada y suficiente de hielo, según lo indicado en los artículos 28 y 50 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, y en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

Transporte:

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables. Los productos pesqueros deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas". **El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto (vehículo furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico que garantice su perfecta conservación).**

Requisitos de calidad de Productos Hidrobiológicos Frescos:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
carne suave al tacto, olor característico marino.	carne friable, olor Ácido u ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ El postor deberá presentar una copia de la constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor, emitidos por el terminal pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productor o del postor, además de señalar el RUC, dirección y teléfono con una vigencia no mayor a un año.
- ✓ Copia simple de la Autorización y habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

CARNE DE PAVO (PECHUGA)

Tipo de Corte : Pechuga especial.

Presentación : El pavo (pava) debe ser perfectamente procesado, fresco limpio de grasas superficiales y de primera calidad, no debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado. Sin cabeza, patas ni menudencia.

Peso Mínimo : La carne debe ser de pavos (pavas) con un mínimo 4 kgs.

Criterios de Calidad:

Carne obtenida a partir de Pavos (Pavas) tipo "carne", con masa mayor de 4.000 Kilos, luego de beneficiado, de conformación óptima, cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, piel sin folículos pilosos.

La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por mataderos autorizados por la autoridad competente (SENASA).

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Pavo:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor característico.	Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo.

Transporte:

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, las mismas que serán transportadas en furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico el cual deberá impedir la transmisión de características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia simple de la Autorización vigente de apertura y funcionamiento del centro de beneficio para aves destinado al consumo humano emitida por el SENASA (en atención al artículo N° 12 del Decreto Supremo N° 029-2007-AG y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 020-2009-AG) salvo norma y/o dispositivo legal que disponga lo contrario. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.
- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria vigente del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004- 2011-AG) que tenga como mínimo los tipos de procesamiento de corte y limpiado. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

MENUDENCIA DE POLLO

Tipo de Corte : Menudencia fresca (Hígado, patas, corazón, pescuezo y mollejas).

Presentación : El pollo debe ser perfectamente procesado, fresco limpio de grasas superficiales, no debiendo tener más de 12 hrs de beneficiado.

Peso Mínimo : La menudencia debe ser de pollos con un mínimo de 1.500 kgs.

Criterios de Calidad:

Menudencia obtenida a partir de pollos tipo "carne", con masa mínima de 1.5 Kilos, luego de beneficiado, de conformación óptima, cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel y sin folículos pilosos.

Transporte:

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, las mismas que serán transportadas en furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico el cual deberá impedir la transmisión de características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.
- ✓ Copia simple de la Autorización vigente de apertura y funcionamiento del centro de beneficio para aves destinado al consumo humano emitida por el SENASA (en atención al artículo N° 12 del Decreto Supremo N° 029-2007-AG y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 020-2009-AG) salvo norma y/o dispositivo legal que disponga lo contrario. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del

postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria vigente del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004- 2011-AG) que tenga como mínimo los tipos de procesamiento de corte y limpiado. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

5.2. Modalidad de ejecución

No corresponde

5.3. Transporte

Para el transporte de los Alimentos y Bebidas integrantes del presente requerimiento, los participantes y/o postores del procedimiento de selección, deberán cumplir con lo normado en el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (**artículo 75°, Cap II, Título V del Decreto supremo N° 007-98-SA**), así como con el reglamento de inocuidad agroalimentaria (**artículo 17°, Cap III del Decreto Supremo N° 004-2011-AG**); el cual indica que el transporte de alimentos deberá ser el adecuado, debiendo efectuarse con un (1) **vehículo cerrado de uso exclusivo** para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad e inocuidad.

5.4. Lugar y plazo de la ejecución contractual

Lugar

El internamiento de los bienes se efectuará en el almacén de Clase I de la compañía de intendencia N° 6 de la 6a Brigada Blindada (Cuartel Fuerte Arica) sito en la carretera panamericana sur Km 1,216 Departamento de Tacna, provincia Jorge Basadre Grohmann, distrito de Ite.

Plazo

El plazo de entrega del suministro de bienes estará comprendido dentro de los meses de Junio a Diciembre del AF-2023, los bienes del requerimiento se entregarán en un plazo de un (01) día calendario para cada internamiento luego de la recepción formal de la orden de compra – guía de internamiento (Correo electrónico y/o físico) de acuerdo al Rol de Recepción siguiente:

ARTÍCULOS	ROL DE ENTREGA	LUGAR	HORA
Alimentos Perecibles o Frescos	A razón de una (01) ó (02) veces por semana, computados a partir del día siguiente de la firma del contrato y notificación de la orden de compra; y en lo sucesivo previa recepción de la orden de compra (según sea la necesidad del área usuaria).	Almacén de clase I de la 6a Brigada Blindada ubicado en el Km 1216 de la carretera Panamericana Sur, distrito de Ite, provincia Jorge Basadre	De 08:00 a 16:00 horas

Alimentos No Perecibles o Secos	Una vez por mes, computado a partir del día siguiente de la firma del contrato y notificación de la orden de compra; y en lo sucesivo previa recepción de la orden de compra (según sea la necesidad del área usuaria).	departamento de Tacna.	
---------------------------------------	---	---------------------------	--

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado al incremento del personal militar (OO, TCOS y SSO), por conceptos de destacados, cursos, maniobras, etc., el personal puede aumentar y/o de la misma forma puede disminuir, por movilización del personal a otras unidades a nivel nacional, en tal sentido no es posible establecer con exactitud la cantidad mensual del requerimiento motivo por el cual las cantidades pueden variar en función de lo mencionado anteriormente.

LP N° 002-2023-EP/UO 0845- 1ra Convocatoria “Adquisición de víveres para la cocción de alimentos de junio a diciembre, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército del AF 2023”.

PRORRATEO PARA EL CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSUAL DE BIENES DESDE EL MES DE JUNIO AL MES DE DICIEMBRE DEL AF-2023-JERO											
PRODUCTO	UM	CANTIDAD EN KILOS PARA LOS MESES DEL AF-2023								TOTAL KILOS/LITROS ESTIMADO	
		JUNIO	JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE			
ITEM 01: VIVERES SECOS, VIVERES FRESCOS, ESPECERIAS Y CONDIMENTOS											
FIDEOS CODITO GRANDE	KG	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	43.303	303.120
FIDEOS CANUTO GRANDE	KG	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	303.135
FIDEOS TALLARIN	KG	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	43.305	303.135
SEMOLA	KG	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	2,168.400
LECHE EVAPORADA ENTERA	KG	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	779.477	5,456.340
TÉ NEGRO	KG	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	61.954	433.680
TRIGO PELADO ENTERO	KG	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	159.840	1,118.880
HARINA DE HABAS EXTRUIDA	KG	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	2,891.200
LEVADURA SECA	KG	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	12.391	86.736
MANTECA VEGETAL	KG	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	123.909	867.360
MEJORADOR PARA PAN	KG	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	16.521	115.648
TOMATE ITALIANO	KG	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	2,891.200
ZANAHORIA	KG	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	516.286	3,614.000
CEBOLLA ROJA	KG	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	413.029	2,891.200
APIO	KG	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	2,168.400
PORO	KG	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	309.771	2,168.400
ACEITUNA DE MEZA NEGRA	KG	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	186.537	1,305.760
MERMELADA DE FRUTA	KG	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	86.606	606.240
MANTEQUILLA	KG	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	53.280	372.960
JAMÓN DEL PAIS	KG	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	119.937	839.560
QUESO FRESCO	KG	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	133.251	932.760
PIMIENTA DE OLOR NEGRA ENTERA	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
OREGANO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
ACHIOTE MOLIDO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
PAILLO MOLIDO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
AJI NO MOTO	KG	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	51.629	361.400
COMINO MOLIDO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
SILLAO	LT	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
VINAGRE BLANCO	LT	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	30.977	216.840
AJI AMARILLO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
CULANTRO	KG	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	20.651	144.560
GREAJEAS DE CHOCOLATE	KG	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	117.455	822.185
MAZAMORRA DE FRUTAS	KG	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	47.975	335.824
GELATINA	KG	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	133.200	932.400
ITEM 02: CARNES ROJAS, CARNES BLANCAS Y MENUENICA DE POLLO											
CARNE DE RES (FILETE)	KG	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	666.571	4,666.000
CARNE DE CERDO (DESHUESADO)	KG	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	4,475.520
POLLO (PECHUGA, PIERNA Y ENCUENTRO)	KG	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	1,910.818	13,375.725
PESCADO JUREL (FILETE)	KG	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	213.086	1,491.600
PESCADO TOLLO (FILETE)	KG	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	213.120	1,491.840
PESCADO BONITO (FILETE)	KG	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	213.154	1,492.080
PAVO (PECHUGA)	KG	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	639.360	4,475.520
MENUENICA DE POLLO	KG	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	239.862	1,679.035

NOTA: Los requerimientos mensuales son pasibles de ser modificados (incrementos y/o disminuciones) según lo requiera el área usuaria, en virtud a lo precisado en el último párrafo de la página anterior.

6. Otras consideraciones para la ejecución de las prestaciones.

6.1. Adelantos

La entidad no otorgara adelanto alguno.

6.2. Conformidad de los bienes

La conformidad de los bienes será otorgada por el Jefe de Almacén de Clase I quien integrará una comisión de recepción de bienes, los que se encargarán de la verificación de los bienes internados con la finalidad de que los postores cumplan con las especificaciones técnicas establecidas por el área usuaria, el responsable del almacén procederá a la verificación por muestreo para dar la conformidad del artículo, de encontrarse observaciones, los bienes serán devueltos al postor otorgándoles un plazo máximo de un (01) día calendario para su reposición.

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección 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
	<p>a) Habilitación (para todos los bienes integrantes del presente requerimiento)</p> <p>Requisitos</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Inscripción vigente en la SUNAT con actividad económica de venta de alimentos, bebidas y tabaco. <p>Acreditación</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Presentación de ficha RUC. (CIR), constancia de información Registrada donde conste que su estado sea ACTIVO Y HABIDO y su actividad venta de alimentos, bebidas y tabaco. (Facultativo, el comité de selección podrá verificarlo a través del Portal de la SUNAT). ➤ En el caso de consorcio cada integrante del consorcio debe acreditar el compromiso de ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito <p>b) Otros Requisitos</p> <p>Para Abarrotes en General (fideos, sémola, leche, té negro, trigo pelado, harina de habas, manteca, mermelada, mantequilla y jamón del país).</p> <p>Requisitos</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Registro Sanitario Vigente emitido por DIGESA (para productos industrializados), pudiendo ser estas descargadas de internet, las mismas que el comité de selección dará por validas, siempre y cuando estén vigentes a la fecha de presentación de propuestas (no requieren registro sanitario los alimentos y bebidas en estado natural, estén o no envasados para su comercialización, como grano, frutas, hortalizas, entre otros) base legal: Artículo 102º y 103º del D.S. N° 007-98-SA

	<ul style="list-style-type: none">➤ Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación, si el postor no tiene la condición de productor o fabricante no estará obligado a presentar dicha constancia. <p>Acreditación</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente de los productos ofertados expedidos por DIGESA. a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con las Especificaciones Técnicas.➤ Copia simple del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación. Siendo solo aplicable a aquellos postores que tengan la condición de ser fabricantes, expedido por la Dirección Regional de Salud que establece la Ley General de Salud N° 26842, N° 65° al 69° del Decreto Supremo N° 007-98-SA y Decreto Supremo N° 004.2014-SA, la cual deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas con el objeto de asegurar las condiciones vigentes sanitarias e inocuidad de los bienes o alimentos procesados ofertados por el postor siempre y cuando le corresponda. <p>Para Productos vegetales y otros (tomate, zanahoria, cebolla, apio, poro y aceituna negra).</p> <p>Requisitos</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario en las operaciones lavado y limpieza como mínimo otorgado por el SENASA. La mencionada autorización no necesariamente deberá estar a nombre del postor, toda vez que, solo se busca conocer la procedencia de los bienes a contratar. <p>Acreditación</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Copia de la Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario en las operaciones lavado y limpiado como mínimo otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. <p>Nota.- El requisito antes señalados se debe mantener vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.</p> <p>Para Especerías y Condimentos (Mejoramiento de Rancho con excepción de glutamato monosódico, ají amarillo y culantro)</p> <p>Requisitos</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Registro Sanitario vigente de los artículos que corresponda según normatividad vigente.➤ Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación, si el postor no tiene la condición de productor o fabricante no estará obligado a presentar dicha constancia. <p>Acreditación</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Copia simple del Registro Sanitario vigente de los artículos que corresponda según normatividad vigente.➤ Copia simple del Certificado o Constancia de Inspección Sanitaria del establecimiento de producción o fabricación. Siendo solo aplicable a aquellos postores que tengan la condición de ser fabricantes, expedido por la Dirección Regional de Salud que establece la Ley General de Salud N° 26842, N° 65° al 69° del Decreto Supremo N° 007-98-SA y Decreto Supremo N° 004.2014-SA, la cual deberá encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas con el objeto de asegurar las condiciones vigentes sanitarias e inocuidad de los bienes o alimentos procesados ofertados por el postor siempre y cuando le corresponda.
--	--

Para Productos cárnicos (CARNE DE RES Y CERDO)

Requisitos

- Autorización Sanitaria de funcionamiento de matadero y/o faenamiento emitido por SENASA en atención al Decreto Supremo N° 015-2012-AG.
- Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004-2011-AG).

Nota.- los requisitos antes señalados deben mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

Acreditación

- Copia simple de la Autorización de funcionamiento de matadero y/o faenamiento emitido por SENASA. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.
- Copia simple de la Autorización Sanitaria vigente del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004- 2011-AG) que tenga como mínimo los tipos de procesamiento de cortado, limpiado y deshuesado. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

Precisión N°1:

En atención al artículo N° 2 de la ley 30225 "Ley de Contrataciones del Estado" (Principio de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, etc.), se debe precisar que los postores (Persona Natural y/o Jurídicas) podrían dedicarse a más de una actividad económica según su FICHA RUC, por lo tanto, se podrían presentar casos en los que los postores sean también los titulares de las autorizaciones emitidas por el SENASA, para lo cual, dichas autorizaciones deberían ser aceptadas, con lo cual se estaría cumpliendo con la libertad de concurrencia, igualdad de trato y otros principios mencionados en el artículo N° 2 de la Ley N° 30225. Los requisitos para la carne de res y cerdo buscan garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

Para Productos Avícolas (POLLO Y PAVO)

Requisitos

- Autorización de apertura y funcionamiento del centro de faenamiento para aves destinado al consumo humano emitido por el SENASA, con valor oficial en virtud al artículo N° 12 del Decreto Supremo N° 029-2007-AG y su modificatoria aprobada mediante Decreto Supremo N° 020-2009-AG.
- Autorización sanitaria vigente del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos emitido por el SENASA, con valor oficial (Decreto Supremo N° 004-2011-AG).

Nota.- los requisitos antes señalados deben mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido.

Acreditación

- ✓ Copia simple de la Autorización de apertura y funcionamiento del centro de faenamiento para aves destinado al consumo humano emitido por el SENASA. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

- ✓ Copia simple de la Autorización Sanitaria vigente del Establecimiento que realizó el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos otorgado por el SENASA (DS N° 004- 2011-AG) que tenga como mínimo los tipos de procesamiento de corte y limpiado. El titular de la autorización deberá permitir, mediante documento, el uso de dicha autorización a favor del postor, para que este último pueda incluirlo en su presentación de oferta ante la entidad con la finalidad de garantizar la procedencia del bien.

Precisión N°1:

En atención al artículo N° 2 de la ley 30225 "Ley de Contrataciones del Estado" (Principio de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, etc.), se debe precisar que los postores (Persona Natural y/o Jurídicas) podrían dedicarse a más de una actividad económica según su FICHA RUC, por lo tanto, se podrían presentar casos en los que los postores sean también los titulares de las autorizaciones emitidas por el SENASA, para lo cual, dichas autorizaciones deberían ser aceptadas, con lo cual se estaría cumpliendo con la libertad de concurrencia, igualdad de trato y otros principios mencionados en el artículo N° 2 de la Ley N° 30225. Los requisitos de la carne de pollo buscan garantizar la procedencia del producto avícola (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).

Para Productos Hidrobiológicos (PESCADO FRESCO)

Requisitos

- Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor, emitidos por el terminal pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productor o del postor, además de señalar el RUC, dirección y teléfono con una vigencia no mayor a un año.
- Autorización y habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

Acreditación

- El postor deberá presentar una copia de la constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor, emitidos por el terminal pesquero u otro, según corresponda, en el cual se consigne el nombre o razón social del productor o del postor, además de señalar el RUC, dirección y teléfono con una vigencia no mayor a un año.
- Copia simple de la Autorización y habilitación Sanitaria vigente del Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPAs), muelles o sistemas de descarga, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES, según el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, de donde proviene el bien a adquirir, en cumplimiento del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias.

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.

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
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Ítem N° 1: Un millón con 00/100 Soles (S/ 1,000,000.00) e Ítem N° 2: Dos millones con 00/100 Soles (S/ 2'000,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Para Ítem N° 1 e Ítem N° 2: 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: Ítem N° 1: Ochenta mil con 00/100 Soles (S/ 80,000.00) e Ítem N° 2: Ciento setenta mil con 00/100 soles (S/ 170,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>Para el Ítem N° 1: Víveres Frescos, Víveres Secos, Especerías y Condimentos. Para el Ítem N° 2: Carne de Res, Carne de Cerdo, Carne de Pollo, Pavo y Pescado.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p>

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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

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

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

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

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

Importante

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

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.*

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">[98] puntos</p>
B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹¹</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹², y estar vigente¹³ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 [02] puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

¹¹ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹² En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹³ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
PUNTAJE TOTAL	100 puntos ¹⁴

Importante

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de Adquisición de víveres para la cocción de alimentos de junio a diciembre, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército del AF 2023, que celebra de una parte la U/O 0845 – Sexta Brigada Blindada en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20131369124, con domicilio legal en AV panamericana sur km 1216 Distrito de Ite, Provincia de Jorge Basadre Departamento de Tacna, representada por el Sr Gral Brig EP ORREGO AZULA Carlos Fernando, identificado con DNI N° 43318209 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 comité de selección adjudicó la buena pro de la **licitación Pública N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria** para la contratación de Adquisición de víveres para la cocción de alimentos de junio a diciembre, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército del AF 2023 a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la Adquisición de víveres para la cocción de alimentos de junio a diciembre, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército del AF 2023.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁵

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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 ULTIMO 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:

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.

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD

PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE 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 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: AV panamericana sur km 1216 Distrito de Ite, Provincia de Jorge Basadre Departamento de Tacna.

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.

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).

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>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE 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 consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

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**LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE 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:

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 consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²² Ibídem.

²³ Ibídem.

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 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.

²⁴ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UO 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA 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.

[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.

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la 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

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

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 aquellas 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.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 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										

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.

Ejército del Perú-Unidad Operativa 0845
LP N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria "Adquisición de víveres para la cocción de alimentos de junio a diciembre, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales (JERO) de la 6a Brigada Blindada, Agrupamiento Antitanque N° 3 y Escuela de Blindados del Ejército del AF 2023".

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 30	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO31	EXPERIENCIA PROVENIENTE32 DE:	MONEDA	IMPORTE33	TIPO DE CAMBIO VENTA 34	MONTO FACTURADO ACUMULADO 35
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Nota para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM N°1 E ITEM N°2**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UO 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-EP/UE 0845- 1ra Convocatoria

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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