



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024"

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

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



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



#### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

#### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

#### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SS00) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024"



## **BASES INTEGRADAS**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
007-2023-EP/UO 0812-1RA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE  
ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SS00)  
DE LA 32ª BRIGADA DE INFANTERÍA, EN EL AF-2024**



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

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



### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

El participante presentará su oferta de manera electrónica a través del SEACE, desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el 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.*

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



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

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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



### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### Importante

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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



#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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





*ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

### **3.8. PAGOS**

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

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



competente.

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

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : Ejército del Perú-32ª Brigada de Infantería  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : Av. América Norte S/N -Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel Ramón Zavala.  
Teléfono: : 989466051  
Correo electrónico: : oec32bi@gmail.com

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".

**32ª BRIGADA DE INFANTERIA**  
**REQUERIMIENTO DE VIVERES PARA LA COCCION ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - JERO - AF 2024**  
**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA**  
**REF: Constancia de Previsión Presupuestaria N° 050 para el AF 2024 - JERO**

N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	CODIGO CUBSO	U/M	CANTIDAD
<b>VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS</b>				
1.1	Cebada Tostada	5022110100002790	Kg	140.121
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	5013170200307453	Kg	4,203.630
1.3	Semola de Trigo	5022110200002860	Kg	1,182.105
1.4	Te a granel	5017155400374512	Kg	85.656
1.5	Trigo Entero	5022110100002730	Kg	856.560
1.6	Levadura Granulada Seca	5018170900002911	Kg	47.284
1.7	Mantequilla Vegetal	5015151400002951	Kg	472.842
1.8	Harina Instantanea de Haba	5022100200002853	Kg	571.040
1.9	Achote Molido	5017155000003466	Kg	59.893
1.10	Ajonjolli	5017155000003473	Kg	272.672
1.11	Canela Entera	5017155000003449	Kg	42.556
1.12	Clavo de Olor Entero	5017155000003450	Kg	42.556
1.13	Comino Molido	5017155000003469	Kg	42.556
1.14	Esencia de Vainilla	5017155000003581	lt	67.774
1.15	Gelatina	5019240100004412	Kg	519.338
1.16	Glutamato Monosodico	5017155100003498	Kg	67.774
1.17	Mazamorra Morada	5019230100360395	Kg	76.443
1.18	Mejorador de Pan	5018170900002914	Kg	339.964
1.19	Oregano Seco Entero	5042411500003466	Kg	85.112
1.20	Palillo Molido	5017155000003463	Kg	67.774
1.21	Pasa negra	5010171600003817	Kg	67.774
1.22	Pimienta Molida Negra	5017155000322285	Kg	67.774
1.23	Refresco en Polvo	5020231100003082	Display X 12 Unidades	343.000
1.24	Sillao oscuro	5019310300134981	lt	516.610
1.25	Sustancia de Res	5017155000361186	Display X 26 Unidades	68.000
1.26	Vinagre de vino tinto	5017170700003595	lt	510.669
1.27	Aji amarillo Entero Fresco	5040560100135092	Kg	1,313.450
1.28	Aplo	5040270100134987	Kg	1,313.450
1.29	Beterraga	5040701200117781	Kg	1,313.450
1.30	Cebolla Roja	5040531200135034	Kg	1,313.450
1.31	Coliflor	5040260100134991	Kg	1,313.450
1.32	Lechuga Crlolla	5040461400135081	Kg	1,313.450
1.33	Nabo	5040660100135180	Kg	1,313.450
1.34	Poró	5040440100134993	Kg	1,313.450
1.35	Tomate Italiano	5040651700135095	Kg	1,313.450
1.36	Zanahoria	5040250400135168	Kg	1,313.450
1.37	Piña Cayena	5030540800134499	Kg	3,490.024
1.38	Acelluna negra Entera sin Relleno	5030720100003856	Kg	363.100
1.39	Jamon del Pais	5019250400003716	Kg	285.520
1.40	Mantequilla con sal	5013170100298815	Kg	142.740
1.41	Mermelada	5019240100003657	Kg	285.520
1.42	Queso Fresco de Vaca	5013180100003930	Kg	285.520
1.43	Carne de Pavo Fresca corte Pechuga	5011152100268822	Kg	1,746.684

0-22508446619-04  
CLAUDIA K. SILVA GARCIA  
M.Y. I.T.  
COMANDO EN JEFE



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 32ª Brigada de Infantería N° 174/32ª BRIG INF/SELOG/ABASTO/OCA, del 14 de diciembre del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO).

### 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. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **un (01) día calendario** contados a partir del día siguiente de firmado el contrato y/o recepción de la respectiva Orden de Compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA



*“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”*

**32ª BRIGADA DE INFANTERIA**  
**CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - CUARTEL RAMON ZAVALA - TRUJILLO**  
**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA**

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE PRODUCTOS														
N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
1-1	VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS													
1-1	Cebada Tostada	Kg	77.067	7.833	7.328	7.833	7.580	7.833	7.580	7.833	7.833	7.580	7.834	77.067
1-2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	Kg	2.311.997	234.990	219.829	234.990	227.410	234.990	227.410	234.990	234.990	227.410	234.988	2.311.997
1-3	Semola de Trigo	Kg	650.158	66.082	61.818	66.082	63.950	66.082	63.950	66.082	66.082	63.950	66.080	650.158
1-4	Te a granel	Kg	47.111	4.788	4.479	4.788	4.634	4.788	4.634	4.788	4.788	4.634	4.790	47.111
1-5	Trigo Entero	Kg	471.108	47.883	44.794	47.883	46.338	47.883	46.338	47.883	47.883	46.338	47.885	471.108
1-6	Levadura Granulada Seca	Kg	26.006	2.643	2.473	2.643	2.558	2.643	2.558	2.643	2.643	2.558	2.644	26.006
1-7	Mantequilla Vegetal	Kg	260.063	26.433	24.727	26.433	25.580	26.433	25.580	26.433	26.433	25.580	26.431	260.063
1-8	Harina Instantanea de Haba	Kg	314.072	31.922	29.863	31.922	30.892	31.922	30.892	31.922	31.922	30.892	31.923	314.072
1-9	Achiotte Molido	Kg	32.941	3.348	3.132	3.348	3.240	3.348	3.240	3.348	3.348	3.240	3.349	32.941
1-10	Ajonioli	Kg	149.970	15.243	14.259	15.243	14.751	15.243	14.751	15.243	15.243	14.751	15.243	149.970
1-11	Canela Entera	Kg	23.406	2.379	2.225	2.379	2.302	2.379	2.302	2.379	2.379	2.302	2.380	23.406
1-12	Clavo de Olor Entero	Kg	23.406	2.379	2.225	2.379	2.302	2.379	2.302	2.379	2.379	2.302	2.380	23.406
1-13	Canthina Molido	Kg	23.406	2.379	2.225	2.379	2.302	2.379	2.302	2.379	2.379	2.302	2.380	23.406
1-14	Elenca de Vainilla	li	37.276	3.789	3.544	3.789	3.666	3.789	3.666	3.789	3.789	3.666	3.789	37.276
1-15	Gelafina	Kg	285.636	29.032	27.159	29.032	28.095	29.032	28.095	29.032	29.032	28.095	29.032	285.636
1-16	Glutamato Monosodico	Kg	37.276	3.789	3.544	3.789	3.666	3.789	3.666	3.789	3.789	3.666	3.789	37.276
1-17	Mazamorra Morada	Kg	42.044	4.273	3.998	4.273	4.135	4.273	4.135	4.273	4.273	4.135	4.276	42.044
1-18	Mejorador de Pan	Kg	186.980	19.005	17.778	19.005	18.391	19.005	18.391	19.005	19.005	18.391	19.004	186.980
1-19	Oregano Seco Entero	Kg	46.812	4.758	4.451	4.758	4.604	4.758	4.604	4.758	4.758	4.604	4.759	46.812
1-20	Pallito Molido	Kg	37.276	3.789	3.544	3.789	3.666	3.789	3.666	3.789	3.789	3.666	3.789	37.276
1-21	Pasa negra	Kg	37.276	3.789	3.544	3.789	3.666	3.789	3.666	3.789	3.789	3.666	3.789	37.276
1-22	Pimienta Molido Negra	Kg	37.276	3.789	3.544	3.789	3.666	3.789	3.666	3.789	3.789	3.666	3.789	37.276
1-23	Refresco en Polvo	Display x 12 Unidades	188.650	19.174	17.937	19.174	18.556	19.174	18.556	19.174	19.174	18.556	19.175	188.650
1-24	Silao oscura	li	284.136	28.879	27.016	28.879	27.948	28.879	27.948	28.879	28.879	27.948	28.881	284.136
1-25	Sustancia de Res	Display x 26 Unidades	37.400	3.801	3.556	3.801	3.679	3.801	3.679	3.801	3.801	3.679	3.802	37.400
1-26	Vinagre de vino tinto	li	280.868	28.547	26.705	28.547	27.626	28.547	27.626	28.547	28.547	27.626	28.550	280.868
1-27	Aji amarillo Entero Fresco	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-28	Apio	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-29	Beterraga	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-30	Cebolla Roja	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-31	Coliflor	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-32	Lechuga Criolla	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-33	Nabo	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-34	Papa	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-35	Tomate Italiano	Kg	722.398	73.424	68.687	73.424	71.056	73.424	71.056	73.424	73.424	71.056	73.423	722.398
1-36	Zanahoria	Kg	1.919.513	195.098	182.511	195.098	188.805	195.098	188.805	195.098	195.098	188.805	195.097	1.919.513
1-37	Plta Cuyana	Kg	199.705	20.298	18.988	20.298	19.643	20.298	19.643	20.298	20.298	19.643	20.298	199.705
1-38	Aceituna negra Entera sin Relleno	Kg	157.036	15.961	14.931	15.961	15.444	15.961	15.444	15.961	15.961	15.444	15.962	157.036
1-39	Jamon del Pais	Kg	78.518	7.981	7.466	7.981	7.723	7.981	7.723	7.981	7.981	7.723	7.978	78.518
1-40	Mantequilla con sal	Kg	157.036	15.961	14.931	15.961	15.444	15.961	15.444	15.961	15.961	15.444	15.962	157.036
1-41	Mermelada	Kg	157.036	15.961	14.931	15.961	15.444	15.961	15.444	15.961	15.961	15.444	15.962	157.036
1-42	Queso fresco de Vaca	Kg	960.676	97.642	91.343	97.642	94.493	97.642	94.493	97.642	97.642	94.493	97.644	960.676
1-43	Carne de Pavo Fresca corle Pechuga	Kg												

0-725-18600-4  
CLAUDIA SILVA GARCIA  
NY, NY  
CMO DE LA CIUDAD N° 32





**32ª BRIGADA DE INFANTERIA**  
**CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - BIM N° 37 - HUANCHACO**  
**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA**

N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
1.	VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS													
1.1	Cebada Tostada	Kg	12.611	1.282	1.199	1.282	1.240	1.282	1.240	1.282	1.282	1.240	1.282	12.611
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	Kg	378.327	38.453	35.972	38.453	37.212	38.453	37.212	38.453	38.453	37.212	38.453	378.327
1.3	Semola de Trigo	Kg	106.389	10.813	10.116	10.813	10.464	10.813	10.464	10.813	10.813	10.464	10.813	106.389
1.4	Te a granel	Kg	7.709	0.784	0.733	0.784	0.758	0.784	0.758	0.784	0.784	0.758	0.784	7.709
1.5	Trigo Entero	Kg	77.090	7.835	7.330	7.835	7.583	7.835	7.583	7.835	7.835	7.583	7.835	77.090
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	4.256	0.433	0.405	0.433	0.419	0.433	0.419	0.433	0.433	0.419	0.433	4.256
1.7	Mantequilla Vegetal	Kg	42.556	4.325	4.046	4.325	4.186	4.325	4.186	4.325	4.325	4.186	4.325	42.556
1.8	Harina Instantanea de Haba	Kg	51.394	5.224	4.887	5.224	5.055	5.224	5.055	5.224	5.224	5.055	5.224	51.394
1.9	Achote Molido	Kg	5.390	0.548	0.512	0.548	0.530	0.548	0.530	0.548	0.548	0.530	0.548	5.390
1.10	Ajonjolí	Kg	24.540	2.494	2.333	2.494	2.414	2.494	2.414	2.494	2.494	2.414	2.494	24.540
1.11	Canela Entera	Kg	3.830	0.389	0.364	0.389	0.377	0.389	0.377	0.389	0.389	0.377	0.389	3.830
1.12	Clava de Olor Entero	Kg	3.830	0.389	0.364	0.389	0.377	0.389	0.377	0.389	0.389	0.377	0.389	3.830
1.13	Comino Molido	Kg	3.830	0.389	0.364	0.389	0.377	0.389	0.377	0.389	0.389	0.377	0.389	3.830
1.14	Esencia de Vainilla	l	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.15	Gelatina	Kg	46.740	4.751	4.444	4.751	4.597	4.751	4.597	4.751	4.751	4.597	4.751	46.740
1.16	Glutamato Monosodico	Kg	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.17	Mazamorra Marada	Kg	6.880	0.699	0.654	0.699	0.677	0.699	0.677	0.699	0.699	0.677	0.699	6.880
1.18	Mejorador de Pan	Kg	30.597	3.110	2.909	3.110	3.010	3.110	3.010	3.110	3.110	3.010	3.110	30.597
1.19	Oregano Seco Entero	Kg	7.660	0.779	0.728	0.779	0.753	0.779	0.753	0.779	0.779	0.753	0.779	7.660
1.20	Pallito Molido	Kg	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.21	Papa negra	Kg	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.22	Pimienta Molido Negra	Kg	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.23	Refresco en Polvo	Kg	30.870	3.138	2.935	3.138	3.036	3.138	3.036	3.138	3.138	3.036	3.138	30.870
1.24	Sillas oscura	Display X 12 Unidades	46.495	4.726	4.421	4.726	4.573	4.726	4.573	4.726	4.726	4.573	4.726	46.495
1.25	Sustancia de Res	l	6.120	0.622	0.582	0.622	0.602	0.622	0.602	0.622	0.622	0.602	0.622	6.120
1.26	Vinagre de vino linto	Display X 26 Unidades	45.960	4.671	4.370	4.671	4.521	4.671	4.521	4.671	4.671	4.521	4.671	45.960
1.27	Alí amarillo Entero Fresco	l	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.28	Aplo	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.29	Beterraga	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.30	Cebolla Roja	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.31	Califor	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.32	Lechuga Criolla	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.33	Nabo	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.34	Papa	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.35	Tomate Italiano	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.36	Zanahoria	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.37	Pila Cayena	Kg	314.102	31.925	29.865	31.925	30.895	31.925	30.895	31.925	31.925	30.895	31.925	314.102
1.38	Acetuna negra Entera sin Relleno	Kg	32.679	3.321	3.107	3.321	3.214	3.321	3.214	3.321	3.321	3.214	3.321	32.679
1.39	Jamon del Pais	Kg	25.697	2.612	2.443	2.612	2.528	2.612	2.528	2.612	2.612	2.528	2.612	25.697
1.40	Mantecquilla con sal	Kg	12.848	1.306	1.222	1.306	1.264	1.306	1.264	1.306	1.306	1.264	1.306	12.848
1.41	Mermelada	Kg	25.697	2.612	2.443	2.612	2.528	2.612	2.528	2.612	2.612	2.528	2.612	25.697
1.42	Queso Fresco de Vaca	Kg	25.697	2.612	2.443	2.612	2.528	2.612	2.528	2.612	2.612	2.528	2.612	25.697
1.43	Came de Pavo fresco carne Pechuga	Kg	157.202	15.978	14.947	15.978	15.462	15.978	15.462	15.978	15.978	15.462	15.978	157.202

0-2-2007-10-08  
CLAUDIA GARCIA  
CNDI DE LA CIP INT N° 22





**32ª BRIGADA DE INFANTERIA**  
**CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - COLEGIO MILITAR RAMON CASTILLA - HUANCHACO**  
**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA**

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
I-	VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS													
1.1	Cebada Tostada	Kg	9.808	0.997	0.933	0.997	0.945	0.997	0.945	0.997	0.997	0.945	0.995	9.808
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	Kg	294.253	29.908	27.978	29.908	28.943	29.908	28.943	29.908	29.908	28.943	29.906	294.253
1.3	Semola de Trigo	Kg	82.749	8.411	7.848	8.411	8.139	8.411	8.139	8.411	8.411	8.139	8.409	82.749
1.4	Te a granel	Kg	5.996	0.609	0.570	0.609	0.590	0.609	0.590	0.609	0.609	0.590	0.611	5.996
1.5	Trigo Entero	Kg	59.960	6.094	5.701	6.094	5.898	6.094	5.898	6.094	6.094	5.898	6.095	59.960
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	3.309	0.336	0.315	0.336	0.326	0.336	0.325	0.336	0.336	0.325	0.339	3.309
1.7	Maniaca Vegetal	Kg	33.099	3.344	3.147	3.344	3.256	3.344	3.256	3.344	3.344	3.256	3.344	33.099
1.8	Harina Instantanea de Haba	Kg	39.972	4.043	3.801	4.043	3.932	4.043	3.932	4.043	4.043	3.932	4.040	39.972
1.9	Achote Molido	Kg	4.193	0.428	0.399	0.428	0.412	0.428	0.412	0.428	0.428	0.412	0.428	4.193
1.10	Ajonjolli	Kg	19.087	1.940	1.815	1.940	1.877	1.940	1.877	1.940	1.940	1.877	1.941	19.087
1.11	Canela Entera	Kg	2.979	0.303	0.283	0.303	0.293	0.303	0.293	0.303	0.303	0.293	0.302	2.979
1.12	Clavo de Olor Entero	Kg	2.979	0.303	0.283	0.303	0.293	0.303	0.293	0.303	0.303	0.293	0.302	2.979
1.13	Comino Molido	Kg	2.979	0.303	0.283	0.303	0.293	0.303	0.293	0.303	0.303	0.293	0.302	2.979
1.14	Encina de Vainilla	Li	4.743	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.481	4.743
1.15	Gelatina	Kg	36.354	3.695	3.457	3.695	3.576	3.695	3.576	3.695	3.695	3.576	3.694	36.354
1.16	Glutamato Monosodico	Kg	4.743	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.481	4.743
1.17	Mazamorra Morada	Kg	5.351	0.544	0.509	0.544	0.526	0.544	0.526	0.544	0.544	0.526	0.544	5.351
1.18	Mejorador de Pan	Kg	23.798	2.419	2.263	2.419	2.341	2.419	2.341	2.419	2.419	2.341	2.417	23.798
1.19	Oregano Seco Entero	Kg	5.957	0.605	0.566	0.605	0.586	0.605	0.586	0.605	0.605	0.586	0.608	5.957
1.20	Palillo Molido	Kg	4.743	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.481	4.743
1.21	Pasta negra	Kg	4.743	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.481	4.743
1.22	Pimienta Molido Negra	Kg	4.743	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.481	4.743
1.23	Refresco en Polvo	Display X 12 Unidades	24.010	2.440	2.283	2.440	2.362	2.440	2.362	2.440	2.440	2.362	2.441	24.010
1.24	Sillao oscuro	Li	36.161	3.675	3.438	3.675	3.557	3.675	3.557	3.675	3.675	3.557	3.677	36.161
1.25	Sustancia de Res	Unidades	4.760	0.484	0.453	0.484	0.468	0.484	0.468	0.484	0.484	0.468	0.483	4.760
1.26	Vinagre de vino tinto	Li	35.747	3.633	3.399	3.633	3.516	3.633	3.516	3.633	3.633	3.516	3.635	35.747
1.27	Aji amarillo Entero Fresco	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.28	Aplo	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.29	Beterruga	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.30	Cebolla Roja	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.31	Coliflor	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.32	Lechuga Citralla	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.33	Nabo	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.34	Para	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.35	Tomate Italiano	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.36	Zanahoria	Kg	91.939	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.343	91.939
1.37	Piña Cayena	Kg	244.030	24.831	23.229	24.831	24.030	24.831	24.030	24.831	24.831	24.030	24.828	244.030
1.38	Acelbuna negra Entera sin Relleno	Kg	25.417	2.583	2.417	2.583	2.500	2.583	2.500	2.583	2.583	2.500	2.585	25.417
1.39	Jamon del Pais	Kg	19.986	2.031	1.900	2.031	1.966	2.031	1.966	2.031	2.031	1.966	2.033	19.986
1.40	Mantequilla con sal	Kg	9.994	1.016	0.950	1.016	0.983	1.016	0.983	1.016	1.016	0.983	1.015	9.994
1.41	Mermelada	Kg	19.986	2.031	1.900	2.031	1.966	2.031	1.966	2.031	2.031	1.966	2.033	19.986
1.42	Queso Fresco de Vaca	Kg	19.986	2.031	1.900	2.031	1.966	2.031	1.966	2.031	2.031	1.966	2.033	19.986
1.43	Came de Pavo Fresco corte Pechuga	Kg	122.267	12.427	11.625	12.427	12.026	12.427	12.026	12.427	12.427	12.026	12.429	122.267

CLAUDIA RIVERA GARCIA  
MAY 10  
CMCTS DE LA CLAUIN Nº 22





**32ª BRIGADA DE INFANTERÍA**  
**CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - BIM Nº 323 - HUAMACHUCO**  
**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA**

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
1.	VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS													
1.1	Cebada Tostada	Kg	11.210	1.139	1.046	1.139	1.103	1.139	1.103	1.139	1.139	1.103	1.140	11.210
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	Kg	336.290	34.180	31.975	34.180	33.078	34.180	33.078	34.180	34.180	33.078	34.181	336.290
1.3	Semola de Trigo	Kg	94.568	9.612	8.992	9.612	9.302	9.612	9.302	9.612	9.612	9.302	9.610	94.568
1.4	Te a granel	Kg	6.852	0.696	0.652	0.696	0.674	0.696	0.674	0.696	0.696	0.674	0.698	6.852
1.5	Trigo Entero	Kg	68.525	6.965	6.515	6.965	6.740	6.965	6.740	6.965	6.965	6.740	6.965	68.525
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	3.783	0.385	0.360	0.385	0.372	0.385	0.372	0.385	0.385	0.372	0.382	3.783
1.7	Mantequilla Vegetal	Kg	37.827	3.845	3.597	3.845	3.721	3.845	3.721	3.845	3.845	3.721	3.842	37.827
1.8	Harina Instantanea de Haba	Kg	45.483	4.643	4.344	4.643	4.493	4.643	4.493	4.643	4.643	4.493	4.645	45.483
1.9	Achote Molido	Kg	4.791	0.487	0.454	0.487	0.471	0.487	0.471	0.487	0.487	0.471	0.487	4.791
1.10	Alpajali	Kg	21.814	2.217	2.074	2.217	2.146	2.217	2.146	2.217	2.217	2.146	2.217	21.814
1.11	Canela Entera	Kg	3.404	0.346	0.324	0.346	0.335	0.346	0.335	0.346	0.346	0.335	0.345	3.404
1.12	Clavo de Olor Entero	Kg	3.404	0.346	0.324	0.346	0.335	0.346	0.335	0.346	0.346	0.335	0.345	3.404
1.13	Camino Molido	Kg	3.404	0.346	0.324	0.346	0.335	0.346	0.335	0.346	0.346	0.335	0.345	3.404
1.14	Esencia de Vanillina	li	5.422	0.551	0.516	0.551	0.533	0.551	0.533	0.551	0.551	0.533	0.552	5.422
1.15	Gelatina	Kg	41.547	4.223	3.950	4.223	4.087	4.223	4.087	4.223	4.223	4.087	4.221	41.547
1.16	Glutamato Monosodico	Kg	5.422	0.551	0.516	0.551	0.533	0.551	0.533	0.551	0.551	0.533	0.552	5.422
1.17	Mazamorra Morada	Kg	6.115	0.622	0.581	0.622	0.601	0.622	0.601	0.622	0.622	0.601	0.621	6.115
1.18	Mejorador de Pan	Kg	27.197	2.764	2.586	2.764	2.675	2.764	2.675	2.764	2.764	2.675	2.766	27.197
1.19	Oregano Seco Entero	Kg	6.809	0.692	0.647	0.692	0.670	0.692	0.670	0.692	0.692	0.670	0.692	6.809
1.20	Patilla Molido	Kg	5.422	0.551	0.516	0.551	0.533	0.551	0.533	0.551	0.551	0.533	0.552	5.422
1.21	Pasta negra	Kg	5.422	0.551	0.516	0.551	0.533	0.551	0.533	0.551	0.551	0.533	0.552	5.422
1.22	Fenilento Molido Negro	Kg	5.422	0.551	0.516	0.551	0.533	0.551	0.533	0.551	0.551	0.533	0.552	5.422
1.23	Refresco en Polvo	Display X 12 Unidades	27.440	2.789	2.609	2.789	2.699	2.789	2.699	2.789	2.789	2.699	2.789	27.440
1.24	Silao oscuro	li	41.329	4.201	3.930	4.201	4.065	4.201	4.065	4.201	4.201	4.065	4.199	41.329
1.25	Sustancia de Bes	Unidades	5.440	0.553	0.517	0.553	0.535	0.553	0.535	0.553	0.553	0.535	0.553	5.440
1.26	Vinagre de vino limo	li	40.854	4.152	3.884	4.152	4.018	4.152	4.018	4.152	4.152	4.018	4.154	40.854
1.27	Aji amarillo Entero Fresco	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.28	Aplo	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.29	Beterriaga	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.30	Cebolla Roja	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.31	Califlor	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.32	Lechuga Criolla	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.33	Nabo	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.34	Porro	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.35	Tomate Italiano	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.36	Zanahoria	Kg	105.076	10.680	9.991	10.680	10.335	10.680	10.335	10.680	10.680	10.335	10.680	105.076
1.37	Pha Cuyana	Kg	279.202	28.378	24.547	28.378	27.442	28.378	27.442	28.378	28.378	27.442	28.379	279.202
1.38	Aceituna negra Entera sin Relleno	Kg	29.048	2.952	2.762	2.952	2.857	2.952	2.857	2.952	2.952	2.857	2.955	29.048
1.39	Jamon del Post	Kg	22.842	2.322	2.172	2.322	2.247	2.322	2.247	2.322	2.322	2.247	2.319	22.842
1.40	Mantecquilla con sal	Kg	11.421	1.161	1.066	1.161	1.123	1.161	1.123	1.161	1.161	1.123	1.161	11.421
1.41	Mermelada	Kg	22.842	2.322	2.172	2.322	2.247	2.322	2.247	2.322	2.322	2.247	2.319	22.842
1.42	Gusno fresco de Vaca	Kg	22.842	2.322	2.172	2.322	2.247	2.322	2.247	2.322	2.322	2.247	2.319	22.842
1.43	Carné de Pavo fresco con la Pechuga	Kg	139.735	14.203	13.284	14.203	13.744	14.203	13.744	14.203	14.203	13.744	14.202	139.735

CLAYDIA R. SILVA OARQUIA  
MIV 1.9  
CMCUTS DE LA UNINT Nº 23



*“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”*

**32ª BRIGADA DE INFANTERIA**  
**CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - BING N° 32 - CARAZ**  
**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA**

N°	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
I.-	VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS													
1.1	Cebada Tostada	Kg	9.808	0.997	0.933	0.997	0.965	0.997	0.965	0.997	0.997	0.965	0.995	9.808
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	Kg	294.254	29.908	27.978	29.908	28.943	29.908	28.943	29.908	29.908	28.943	29.907	294.254
1.3	Semola de Trigo	Kg	82.747	8.410	7.868	8.410	8.139	8.410	8.139	8.410	8.410	8.139	8.412	82.747
1.4	Te a granel	Kg	5.996	0.609	0.570	0.609	0.590	0.609	0.590	0.609	0.609	0.598	0.611	5.996
1.5	Trigo Entero	Kg	59.959	6.094	5.701	6.094	5.898	6.094	5.898	6.094	6.094	5.898	6.094	59.959
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	3.310	0.336	0.315	0.336	0.326	0.336	0.326	0.336	0.336	0.326	0.337	3.310
1.7	Mantequilla Vegetal	Kg	33.089	3.364	3.147	3.364	3.256	3.364	3.256	3.364	3.364	3.256	3.347	33.089
1.8	Harina Instantanea de Haba	Kg	39.973	4.063	3.801	4.063	3.932	4.063	3.932	4.063	4.063	3.932	4.061	39.973
1.9	Achile Molido	Kg	4.193	0.426	0.399	0.426	0.412	0.426	0.412	0.426	0.426	0.412	0.419	4.193
1.10	Alonjolli	Kg	19.087	1.940	1.815	1.940	1.877	1.940	1.877	1.940	1.940	1.877	1.941	19.087
1.11	Canela Entera	Kg	2.979	0.303	0.283	0.303	0.293	0.303	0.293	0.303	0.303	0.293	0.302	2.979
1.12	Clavo de Olor Entero	Kg	2.979	0.303	0.283	0.303	0.293	0.303	0.293	0.303	0.303	0.293	0.302	2.979
1.13	Comino Molido	Kg	2.979	0.303	0.283	0.303	0.293	0.303	0.293	0.303	0.303	0.293	0.302	2.979
1.14	Encenia de Vainilla	Li	4.744	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.482	4.744
1.15	Gelatina	Kg	36.354	3.695	3.457	3.695	3.576	3.695	3.576	3.695	3.695	3.576	3.694	36.354
1.16	Glutamato Monosodico	Kg	4.744	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.482	4.744
1.17	Mazamorra Morada	Kg	5.351	0.544	0.509	0.544	0.526	0.544	0.526	0.544	0.544	0.526	0.544	5.351
1.18	Mejorador de Pan	Kg	23.797	2.419	2.263	2.419	2.341	2.419	2.341	2.419	2.419	2.341	2.416	23.797
1.19	Oregano Seco Entero	Kg	5.958	0.606	0.566	0.606	0.586	0.606	0.586	0.606	0.606	0.586	0.604	5.958
1.20	Paillo Molido	Kg	4.744	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.482	4.744
1.21	Paia negra	Kg	4.744	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.482	4.744
1.22	Pimienta Molido Negra	Kg	4.744	0.482	0.451	0.482	0.467	0.482	0.467	0.482	0.482	0.467	0.482	4.744
	Display X 12 Unidades	Li	24.010	2.440	2.283	2.440	2.362	2.440	2.362	2.440	2.440	2.362	2.441	24.010
1.23	Refresco en Polvo	Li	36.163	3.676	3.438	3.676	3.557	3.676	3.557	3.676	3.676	3.557	3.674	36.163
1.24	Sillao oscuro	Li												
	Display X 26 Unidades	Li	4.760	0.484	0.453	0.484	0.468	0.484	0.468	0.484	0.484	0.468	0.483	4.760
1.25	Sustancia de Res	Li	35.747	3.633	3.399	3.633	3.516	3.633	3.516	3.633	3.633	3.516	3.635	35.747
1.26	Vinagre de vino tinto	Li	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.27	Aji amarillo Entero Fresco	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.28	Aplo	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.29	Beterraga	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.30	Cebolla Roja	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.31	Coliflor	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.32	Lechuga Criolla	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.33	Nabo	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.34	Para	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.35	Tomate Italiano	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.36	Zanahoria	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.37	PIÑA Cayena	Kg	91.942	9.345	8.742	9.345	9.043	9.345	9.043	9.345	9.345	9.043	9.346	91.942
1.38	Acetiluna negra Entera sin Relleno	Kg	244.302	24.831	23.229	24.831	24.030	24.831	24.030	24.831	24.831	24.030	24.828	244.302
1.39	Jamon del Pais	Kg	25.417	2.583	2.417	2.583	2.500	2.583	2.500	2.583	2.583	2.500	2.583	25.417
1.39	Jamon del Pais	Kg	19.986	2.031	1.900	2.031	1.966	2.031	1.966	2.031	2.031	1.966	2.033	19.986
1.40	Mantequilla con sal	Kg	9.993	1.016	0.950	1.016	0.983	1.016	0.983	1.016	1.016	0.983	1.014	9.993
1.41	Mermelada	Kg	19.986	2.031	1.900	2.031	1.966	2.031	1.966	2.031	2.031	1.966	2.033	19.986
1.42	Queso Fresco de Vaca	Kg	19.986	2.031	1.900	2.031	1.966	2.031	1.966	2.031	2.031	1.966	2.033	19.986
1.43	Crema de Pavo Fresco con Pechuga	Kg	122.268	12.427	11.625	12.427	12.026	12.427	12.026	12.427	12.427	12.026	12.430	122.268

0-270824679-14  
CLAUDIA R. S. A. GARCIA  
RIV. 537  
CMO DE LA CLINT. N.º 02





32ª BRIGADA DE INFANTERIA  
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - CARE - CARAZ  
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
1.	VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS													
1.1	Cebada Tostada	Kg	7.004	0.712	0.689	0.712	0.689	0.712	0.689	0.712	0.712	0.689	0.713	7.004
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	Kg	210.182	21.343	19.985	21.343	20.674	21.343	20.674	21.343	21.343	20.674	21.340	210.182
1.3	Semola de Trigo	Kg	59.105	6.007	5.620	6.007	5.814	6.007	5.814	6.007	6.007	5.814	6.008	59.105
1.4	Te a granel	Kg	4.283	0.435	0.407	0.435	0.421	0.435	0.421	0.435	0.435	0.421	0.432	4.283
1.5	Trigo Entero	Kg	42.828	4.353	4.072	4.353	4.213	4.353	4.213	4.353	4.353	4.213	4.352	42.828
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	2.344	0.240	0.225	0.240	0.233	0.240	0.233	0.240	0.240	0.233	0.240	2.344
1.7	Mantequilla Vegetal	Kg	23.642	2.403	2.248	2.403	2.325	2.403	2.325	2.403	2.403	2.325	2.404	23.642
1.8	Harina Instantanea de Haba	Kg	28.552	2.902	2.715	2.902	2.808	2.902	2.808	2.902	2.902	2.808	2.903	28.552
1.9	Achicle Molido	Kg	2.995	0.304	0.285	0.304	0.295	0.304	0.295	0.304	0.304	0.295	0.305	2.995
1.10	Alonjolí	Kg	13.434	1.386	1.296	1.386	1.341	1.386	1.341	1.386	1.386	1.341	1.385	13.434
1.11	Canela Entera	Kg	2.128	0.216	0.202	0.216	0.209	0.216	0.209	0.216	0.216	0.209	0.219	2.128
1.12	Clavo de Olor Entero	Kg	2.128	0.216	0.202	0.216	0.209	0.216	0.209	0.216	0.216	0.209	0.219	2.128
1.13	Comino Molido	Kg	2.128	0.216	0.202	0.216	0.209	0.216	0.209	0.216	0.216	0.209	0.219	2.128
1.14	Esencia de Vanilla	U	3.389	0.344	0.322	0.344	0.333	0.344	0.333	0.344	0.344	0.333	0.348	3.389
1.15	Gelatina	Kg	25.967	2.639	2.469	2.639	2.554	2.639	2.554	2.639	2.639	2.554	2.641	25.967
1.16	Glutamato Monosodico	Kg	3.389	0.344	0.322	0.344	0.333	0.344	0.333	0.344	0.344	0.333	0.348	3.389
1.17	Mazamorra Morada	Kg	3.822	0.388	0.363	0.388	0.376	0.388	0.376	0.388	0.388	0.376	0.391	3.822
1.18	Melazador de Pan	Kg	16.998	1.728	1.616	1.728	1.672	1.728	1.672	1.728	1.728	1.672	1.726	16.998
1.19	Oregano Seco Entero	Kg	4.256	0.433	0.405	0.433	0.419	0.433	0.419	0.433	0.433	0.419	0.429	4.256
1.20	Palillo Molido	Kg	3.389	0.344	0.322	0.344	0.333	0.344	0.333	0.344	0.344	0.333	0.348	3.389
1.21	Papa negra	Kg	3.389	0.344	0.322	0.344	0.333	0.344	0.333	0.344	0.344	0.333	0.348	3.389
1.22	Pimentón Molido Negro	Kg	3.389	0.344	0.322	0.344	0.333	0.344	0.333	0.344	0.344	0.333	0.348	3.389
1.23	Refresco en Polvo	Kg	17.150	1.743	1.631	1.743	1.687	1.743	1.687	1.743	1.743	1.687	1.743	17.150
1.24	Silao oscuro	Display X 12 Unidades	25.831	2.625	2.456	2.625	2.541	2.625	2.541	2.625	2.625	2.541	2.627	25.831
1.25	Sustancia de Res	U	3.400	0.346	0.323	0.346	0.334	0.346	0.334	0.346	0.346	0.334	0.345	3.400
1.26	Vinagre de vino tinto	Unidades	25.533	2.595	2.428	2.595	2.511	2.595	2.511	2.595	2.595	2.511	2.597	25.533
1.27	Aji amarillo Entero Fresco	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.28	Apio	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.29	Beterruga	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.30	Cebolla Roja	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.31	Calífor	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.32	Lechuga Criolla	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.33	Nabo	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.34	Para	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.35	Tomate Italiano	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.36	Landarioria	Kg	65.673	6.675	6.244	6.675	6.460	6.675	6.460	6.675	6.675	6.460	6.674	65.673
1.37	Piña Cayena	Kg	174.501	17.736	16.592	17.736	17.164	17.736	17.164	17.736	17.736	17.164	17.737	174.501
1.38	Acetilina negra Entera sin Relleno	Kg	18.155	1.845	1.726	1.845	1.786	1.845	1.786	1.845	1.845	1.786	1.846	18.155
1.39	Jamon del Pais	Kg	14.276	1.451	1.357	1.451	1.404	1.451	1.404	1.451	1.451	1.404	1.452	14.276
1.40	Mantequilla con sal	Kg	7.138	0.726	0.679	0.726	0.702	0.726	0.702	0.726	0.726	0.702	0.723	7.138
1.41	Mermelada	Kg	14.276	1.451	1.357	1.451	1.404	1.451	1.404	1.451	1.451	1.404	1.452	14.276
1.42	Queso Fresco de Vaca	Kg	14.276	1.451	1.357	1.451	1.404	1.451	1.404	1.451	1.451	1.404	1.452	14.276
1.43	Came de Pavo Fresca corle Pechuga	Kg	87.334	8.877	8.304	8.877	8.590	8.877	8.590	8.877	8.877	8.590	8.875	87.334

07/08/2024  
CLAUDIA RIVERA  
CARRERA DE INGENIERIA



32ª BRIGADA DE INFANTERIA  
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - BIM Nº 6 - HAURAZ  
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTICULOS SIN FICHA TECNICA

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
1.	VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS													
1.1	Cebada Tostada	Kg	12.611	1.282	1.199	1.282	1.240	1.282	1.240	1.282	1.282	1.240	1.282	12.611
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	Kg	378.327	38.453	35.972	38.453	37.212	38.453	37.212	38.453	38.453	37.212	38.453	378.327
1.3	Semola de Trigo	Kg	104.369	10.813	10.116	10.813	10.813	10.813	10.464	10.813	10.813	10.464	10.813	104.369
1.4	Te a granol	Kg	7.709	0.784	0.733	0.784	0.758	0.784	0.758	0.784	0.784	0.758	0.784	7.709
1.5	Trigo Entero	Kg	77.090	7.835	7.330	7.835	7.583	7.835	7.583	7.835	7.835	7.583	7.835	77.090
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	4.256	0.405	0.405	0.433	0.419	0.433	0.419	0.433	0.433	0.419	0.433	4.256
1.7	Maniaca Vegetal	Kg	42.556	4.375	4.046	4.375	4.186	4.375	4.186	4.375	4.375	4.186	4.375	42.556
1.8	Harina Instantanea de Haba	Kg	51.394	5.224	4.887	5.224	5.055	5.224	5.055	5.224	5.224	5.055	5.224	51.394
1.9	Achale Molido	Kg	5.370	0.548	0.512	0.548	0.530	0.548	0.530	0.548	0.548	0.530	0.548	5.370
1.10	Alonjolli	Kg	24.540	2.494	2.333	2.494	2.414	2.494	2.414	2.494	2.494	2.414	2.494	24.540
1.11	Canela Entera	Kg	3.830	0.389	0.364	0.389	0.377	0.389	0.377	0.389	0.389	0.377	0.389	3.830
1.12	Clava de Olor Entero	Kg	3.830	0.389	0.364	0.389	0.377	0.389	0.377	0.389	0.389	0.377	0.389	3.830
1.13	Comino Molido	Kg	3.830	0.389	0.364	0.389	0.377	0.389	0.377	0.389	0.389	0.377	0.389	3.830
1.14	Esencia de Vanilia	Li	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.15	Gelatina	Kg	46.740	4.751	4.444	4.751	4.597	4.751	4.597	4.751	4.751	4.597	4.751	46.740
1.16	Glutamato Monosadico	Kg	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.17	Mazamorra Morada	Kg	6.880	0.699	0.654	0.699	0.677	0.699	0.677	0.699	0.699	0.677	0.699	6.880
1.18	Mejorador de Pan	Kg	30.597	3.110	2.909	3.110	3.010	3.110	3.010	3.110	3.110	3.010	3.110	30.597
1.19	Oregano Seco Entero	Kg	7.660	0.779	0.728	0.779	0.753	0.779	0.753	0.779	0.779	0.753	0.779	7.660
1.20	Pallito Molido	Kg	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.21	Papa negra	Kg	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.22	Pimentón Molido Negro	Kg	6.100	0.620	0.580	0.620	0.600	0.620	0.600	0.620	0.620	0.600	0.620	6.100
1.23	Refresco en Polvo	Display X 12 Unidades	30.870	3.138	2.935	3.138	3.036	3.138	3.036	3.138	3.138	3.036	3.137	30.870
1.24	Sillao oscuro	Li	46.495	4.726	4.421	4.726	4.573	4.726	4.573	4.726	4.726	4.573	4.725	46.495
1.25	Sustancia de Res	Unidades	6.120	0.622	0.582	0.622	0.602	0.622	0.602	0.622	0.622	0.602	0.622	6.120
1.26	Vinagre de vino tinto	Li	45.960	4.671	4.370	4.671	4.521	4.671	4.521	4.671	4.671	4.521	4.672	45.960
1.27	Alí amariño Entero Fresco	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.28	Aplo	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.29	Beterraga	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.30	Cebolla Roja	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.31	Califlor	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.32	Lechuga Criolla	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.33	Nabo	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.34	Pato	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.35	Tomate Italiano	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.36	Zanahoria	Kg	118.211	12.015	11.240	12.015	11.627	12.015	11.627	12.015	12.015	11.627	12.015	118.211
1.37	Piña Cayena	Kg	314.102	31.925	29.865	31.925	30.895	31.925	30.895	31.925	31.925	30.895	31.925	314.102
1.38	Aceltuna negra Entera sin Relieno	Kg	32.679	3.321	3.107	3.321	3.214	3.321	3.214	3.321	3.321	3.214	3.325	32.679
1.39	Jamon del Pais	Kg	25.697	2.612	2.443	2.612	2.528	2.612	2.528	2.612	2.612	2.528	2.610	25.697
1.40	Maniquilla con sal	Kg	12.848	1.306	1.222	1.306	1.264	1.306	1.264	1.306	1.306	1.264	1.304	12.848
1.41	Mermelada	Kg	25.697	2.612	2.443	2.612	2.528	2.612	2.528	2.612	2.612	2.528	2.610	25.697
1.42	Queso Fresco de Vaca	Kg	25.697	2.612	2.443	2.612	2.528	2.612	2.528	2.612	2.612	2.528	2.610	25.697
1.43	Carne de Pavo Fresca corte Pechuga	Kg	157.202	15.978	14.947	15.978	15.462	15.978	15.462	15.978	15.978	15.462	15.979	157.202

0-22504700-04  
CLAUDIA R. GARCIA  
13/11/2023  
CIOTE DE LA GUARINT. Nº 22



32ª BRIGADA DE INFANTERÍA  
CRONOGRAMA DE ENTREGAS DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR (OO, TCOS Y SSOO) - CONSOLIDADO - ENERO - OCTUBRE 2024  
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN: ARTÍCULOS SIN FICHA TÉCNICA

Nº	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANTIDAD	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	TOTAL
I-	VIVERES SECOS Y VIVERES FRESCOS													
1.1	Cebada Tostada	Kg	140.121	14.242	13.782	14.242	13.782	14.242	13.782	14.242	14.242	13.782	14.241	140.121
1.2	Leche Evaporada Entera x 400 Gr Aprox	Kg	4.203.630	427.255	399.489	427.255	413.472	427.255	413.472	427.255	427.255	413.472	427.250	4.203.630
1.3	Semola de Trigo	Kg	1.182.105	120.148	112.398	120.148	116.272	120.148	116.272	120.148	120.148	116.272	120.151	1.182.105
1.4	Te a granel	Kg	85.656	8.705	8.144	8.705	8.425	8.705	8.425	8.705	8.705	8.425	8.712	85.656
1.5	Trigo Entero	Kg	856.560	87.059	81.443	87.059	84.253	87.059	84.253	87.059	87.059	84.253	87.043	856.560
1.6	Levadura Granulada Seca	Kg	47.284	4.804	4.498	4.804	4.652	4.804	4.652	4.804	4.804	4.652	4.800	47.284
1.7	Mantequilla Vegetal	Kg	472.842	48.059	44.958	48.059	46.510	48.059	46.510	48.059	48.059	46.510	48.059	472.842
1.8	Harina Instantanea de Haba	Kg	571.040	58.041	54.298	58.041	56.167	58.041	56.167	58.041	58.041	56.167	58.036	571.040
1.9	Achote Molido	Kg	59.893	6.087	5.695	6.087	5.890	6.087	5.890	6.087	6.087	5.890	6.093	59.893
1.10	Alonjolli	Kg	272.672	27.714	25.925	27.714	26.820	27.714	26.820	27.714	27.714	26.820	27.717	272.672
1.11	Canela Entera	Kg	42.556	4.325	4.045	4.325	4.186	4.325	4.186	4.325	4.325	4.186	4.328	42.556
1.12	Clavo de Olor Entero	Kg	42.556	4.325	4.045	4.325	4.186	4.325	4.186	4.325	4.325	4.186	4.328	42.556
1.13	Comino Molido	Kg	42.556	4.325	4.045	4.325	4.186	4.325	4.186	4.325	4.325	4.186	4.328	42.556
1.14	Esencia de Vainilla	Li	67.774	6.888	6.444	6.888	6.666	6.888	6.666	6.888	6.888	6.666	6.892	67.774
1.15	Gelatina	Kg	519.338	52.786	49.380	52.786	51.082	52.786	51.082	52.786	52.786	51.082	52.782	519.338
1.16	Glutamato Monosodico	Kg	67.774	6.888	6.444	6.888	6.666	6.888	6.666	6.888	6.888	6.666	6.892	67.774
1.17	Mazamorra Morada	Kg	76.443	7.769	7.266	7.769	7.518	7.769	7.518	7.769	7.769	7.518	7.776	76.443
1.18	Mejorador de Pan	Kg	339.964	34.555	32.324	34.555	33.440	34.555	33.440	34.555	34.555	33.440	34.545	339.964
1.19	Oregano Seco Entero	Kg	85.112	8.652	8.091	8.652	8.371	8.652	8.371	8.652	8.652	8.371	8.648	85.112
1.20	Paillo Molido	Kg	67.774	6.888	6.444	6.888	6.666	6.888	6.666	6.888	6.888	6.666	6.892	67.774
1.21	Pasa negra	Kg	67.774	6.888	6.444	6.888	6.666	6.888	6.666	6.888	6.888	6.666	6.892	67.774
1.22	Pimienta Molido Negra	Kg	67.774	6.888	6.444	6.888	6.666	6.888	6.666	6.888	6.888	6.666	6.892	67.774
1.23	Refresco en Polvo	Unidades	343.000	34.862	32.613	34.862	33.738	34.862	33.738	34.862	34.862	33.738	34.863	343.000
1.24	Silao oscuro	Li	516.610	52.508	49.120	52.508	50.814	52.508	50.814	52.508	52.508	50.814	52.508	516.610
1.25	Sustancia de Res	Unidades	68.000	6.912	6.466	6.912	6.688	6.912	6.688	6.912	6.912	6.688	6.910	68.000
1.26	Vinagre de vino hño	Li	510.669	51.902	48.555	51.902	50.229	51.902	50.229	51.902	51.902	50.229	51.917	510.669
1.27	Aji amarillo Entero Fresco	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.28	Apio	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.29	Belénaga	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.30	Cebolla Roja	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.31	Coliflor	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.32	Lechuga Criolla	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.33	Nabo	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.34	Porro	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.35	Tomate Italiano	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.36	Zanahoria	Kg	1.313.450	133.499	124.886	133.499	129.191	133.499	129.191	133.499	133.499	129.191	133.496	1.313.450
1.38	Acetuna negra Entera sin Relleno	Kg	3.490.024	354.724	331.838	354.724	343.281	354.724	343.281	354.724	354.724	343.281	354.723	3.490.024
1.39	Jamon del Pais	Kg	343.100	36.903	34.524	36.903	35.714	36.903	35.714	36.903	36.903	35.714	36.919	343.100
1.40	Mantequilla con sal	Kg	285.520	29.020	27.146	29.020	28.085	29.020	28.085	29.020	29.020	28.085	29.019	285.520
1.41	Mermelada	Kg	285.520	29.020	27.146	29.020	28.085	29.020	28.085	29.020	29.020	28.085	29.019	285.520
1.42	Queso Fresco de Vaca	Kg	285.520	29.020	27.146	29.020	28.085	29.020	28.085	29.020	29.020	28.085	29.019	285.520
1.43	Cane de Pavo Fresca corte Pechuga	Kg	1.746.684	177.532	166.077	177.532	171.803	177.532	171.803	177.532	177.532	171.803	177.538	1.746.684

0-2254/2024-04  
CLAUDIA SANCHEZ GARCIA  
Jefe de Oficina  
EJERCITO DEL PERU



## 1.9. 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/. 5.00 (Cinco con 00/100 soles) en la Caja de la Entidad, Sección de Tesorería de la 32ª Brigada de Infantería, sito en Av. América Norte S/N -Urb. Pay Pay-Distrito de Trujillo-Provincia de Trujillo-Departamento de La Libertad, Cuartel Ramón Zavala, en el horario de 08.00 a 15.00 horas.

### Importante

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

## 1.10. 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.
- Decreto Supremo N° 304-2014-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA - Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento.
- Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N° 29783.
- Sistema de Gestión Integrado (ISO 45001, 37001).
- Resolución para la integración de la persona con discapacidad.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, 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 – PIDE<sup>3</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- 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

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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





en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- f) Copia de la FICHA RUC, emitida por SUNAT (debe dedicarse a la venta de alimentos al por mayor para personas y/o similares).
- g) Para los VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS, se debe presentar la siguiente documentación:
  - 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, y en el caso de la levadura seca para panificación, además deberá indicar la forma de almacenamiento del producto. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las Especificaciones Técnicas.
  - En caso que la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario de SENASA no se encuentre a nombre del postor, éste deberá presentar una carta de autorización de uso de documento expedida por el titular de la autorización, adjuntando además una carta notarial donde se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad; ello a fin de garantizar la procedencia del producto (que proceda de establecimientos que cuenten con las autorizaciones emitidas por el SENASA).
  - Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente. Se verificará que dicha certificación comprenda a cada producto fabricado, elaborado o fraccionado, según corresponda, del ítem al que se presenta el postor. Aplica únicamente a productos fabricados, elaborados o fraccionados. Este requisito acreditará la inocuidad del producto y garantizará las buenas prácticas de manufactura, y el cumplimiento de obligaciones legales establecidas en el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, concordante con el Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA" y la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA que aprueba la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".
  - El postor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien o al momento de la recepción, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad.
  - Copia simple legible del Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos (fecha de emisión dentro de los 3 meses previos a la convocatoria).
  - Asimismo, deberá presentar una Declaración Jurada, consignando que las copias de los Registros Sanitarios de los sub-ítems ofertados según ítem paquete que corresponda, no han sufrido ninguna alteración o manipulación al momento de ser impresas, no obstante la Entidad se reserva el derecho de realizar la verificación posterior de la autenticidad de los mismos.

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





- Para la carne de pavo presentar la Carta o Constancia que acredite el vínculo comercial con la empresa de la cual proceden los bienes, emitida por el lugar de expendio (Centros de Faenamiento autorizados por SENASA) mediante el cual se precise la provisión del producto al postor consignando el nombre o razón social, RUC y dirección, de quien emita dicho documento.
  - Para todos los ítems del procedimiento deberá presentar el Acta de Visita del local alternativo, emitida por la Entidad y firmada por el Órgano Encargado de las Contrataciones de la 32ª Brigada de Infantería, dicho local debe tener las condiciones necesarias para el almacenaje de los artículos a abastecer, por lo cual los postores que deseen participar en el procedimiento deberán solicitar autorización al correo [pec32bi@gmail.com](mailto:pec32bi@gmail.com) para ser visitado desde un (01) día después de la convocatoria, hasta un (01) día antes de la presentación de ofertas.
- h) 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**)
- i) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### Importante

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

#### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

#### 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.

#### Advertencia

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



### Importante para la Entidad

*Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:*

### 2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

*"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.*

*En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:*

*N ° de Cuenta : 00-068-375835*

*Banco : DE LA NACION*

*N° CCI<sup>5</sup> : 018 068 000068375835 73*

*"*

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

### 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Gerencia Regional de Salud, según corresponda con su respectiva autorización, de conformidad a la Ley General de Salud N° 26842 DS N° 022-2001 SA, (fecha de emisión dentro de los 3 meses previos a la convocatoria).
- Copia de la Licencia de Funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.
- Relación de los vehículos con los cuales se realizará el traslado de los bienes, los mismos que deberán cumplir con las EETT establecidas, adjuntando tarjeta de propiedad, SOAT, revisión técnica y SCTR. En caso los vehículos no se encuentren a nombre del titular, el postor deberá acreditar la propiedad, posesión, alquiler.
- Copia de Tarjeta de Identificación Vehicular de cada vehículo, asimismo para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico) el postor deberá acreditar que dicha unidad vehicular cuenta y/o tiene instalado el sistema de refrigeración o isotérmico.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>6</sup> (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado <sup>7</sup>.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete <sup>8</sup>.

<sup>5</sup> En caso de transferencia interbancaria.

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

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.



#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>9</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la oficina del Sub Negociado de Contrataciones, de la Sección Logística de la 32ª Brigada de Infantería, ubicado en AV. América Norte S/N-Urb. Pay Pay-Trujillo, en el horario de 08.00 a 15.00 horas.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del Contratista en PAGOS PERIÓDICOS, a la culminación de cada entrega y su debida conformidad.

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

- Informe del funcionario responsable de la **COMPAÑÍA DE INTENDENCIA de la 32ª Brigada de Infantería**, emitiendo la conformidad de la recepción efectuada.
- Acta de conformidad debidamente firmada por el comité de recepción y conformidad.
- Comprobante de Pago.
- Datos Bancarios (Cta bancaria y CCI del contratista).

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la oficina del Sub Negociado de Contrataciones de la 32ª Brigada de Infantería, sito en Av. América Norte S/N Urb. Pay Pay - Cuartel Ramón Zavala.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE  
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MILITAR  
(OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES) MODALIDAD "JERO" AF-2024  
PROCESO DE SELECCIÓN: ARTIUCLOS SIN FICHA TECNICA**

- DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:**  
Suministro de víveres para la cocción de alimentos que se requiere para Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", periodo Enero a Octubre 2024.
- FINALIDAD PÚBLICA:**  
El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres secos y frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto al Suministro de víveres para la cocción de alimentos para el Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", periodo Enero a Octubre 2024, en las diferentes Unidades que integran la 32ª Brigada de Infantería.
- ANTECEDENTES**  
La 32ª Brigada de Infantería requiere contratar el Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) modalidad "JERO", periodo Enero a Octubre 2024, debiendo ser los víveres secos y frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso, en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.
- OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**  
Adquisición de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales) de la 32ª Brigada de Infantería.
- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

##### 5.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL ÍTEM PAQUETE

VÍVERES SECOS Y VÍVERES FRESCOS				
N°	BIEN	CANTIDAD	U/M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1.1	CEBADA	140.121	KGS	<p><b>Descripción:</b> de color beige característico y encontrarse en buen estado, libre de partículas extrañas (excremento de roedores, infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras).</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsa o sacos de 50 kilogramos a granel.</p> <p>Bolsa de polietileno transparente, hermético y resistente a rotura u otros daños, que no contaminen el producto.</p> <p><b>Rolulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo).</p> <p><b>Certificación:</b> Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de</p>





				Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
1.2	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	4,203.630	KGS	<p><b>Descripción:</b> es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la:</p> <p><b>NTP 202.002.2007.</b></p> <p><b>Presentación:</b> Envase metálico (lata). Cajas de 24 o 48 latas. Peso de cada lata de 400 g</p> <p>Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno.</p> <p>Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación.</p> <p><b>Información Nutricional:</b></p> <p>Proteínas: no menor de 24 g</p> <p>Carbohidratos: no menor de 40 g</p> <p>Grasa: no menor de 30 g</p> <p>Calcio: no menor de 880 mg</p> <p>Fósforo: no menor de 840 mg</p> <p>Vitamina A: no menor de 3200 UI</p> <p>Vitamina C: no menor de 48 mg</p> <p>Vitamina D: no menor de 240 UI</p> <p>Deberá tener inscrito la marca, lote de producción, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto.</p> <p>De color blanco a crema y libre de olores extraños.</p> <p>Sabor agradable, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 9 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.3	SÉMOLA DE TRIGO	1,182.105	KGS	<p><b>Descripción:</b> Harina de cereales, deberá presentarse como un producto granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. Estos requisitos se verificarán por medio de evaluaciones físicas y sensoriales; se recomienda utilizar la NTP-ISO 6658, la NTP-ISO 4121 o alguna otra específica de existir.</p> <p>Deberá obtenerse de granos limpios, sanos, libres de parásitos y excretas de animales.</p> <p>Deberá cumplir con los requisitos físico-químico de acuerdo al siguiente detalle:</p> <p>Humedad máxima 15, %</p> <p>Cenizas máximas 1.0%</p> <p><b>NTP 205.032.2015</b></p> <p>En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera calidad.</p> <p>Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos</p>



				<p>mueritos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p><b>Embalaje y Rotulado:</b> en sacos de tocuyo que permita mantener sus características y su muestreo e inspección.</p> <p><b>Presentación:</b> Sacos de 25 kilos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.4	TÉ A GRANEL	85.656	KGS	<p><b>Descripción:</b> se define como té (<i>camellia sinensis</i>), al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del género <i>thea</i>.</p> <p><b>NTP 209.043.1974</b> té negro (Revisada el 2015).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Deberá estar libre de todo olor y sabor extraños.</li><li>- Humedad: no mayor de 10%</li><li>- Teína (cafeína): 3.4% - 3.6%</li><li>- Aceite esencial: no menor de 0.6%</li><li>- Fibra: no más de 12%</li></ul> <p><b>Presentación:</b> Bolsas de 5 kilogramos, a granel.</p> <p>De color negro, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal. Incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33º del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.5	TRIGO ENTERO	856.560	KGS	<p><b>Descripción:</b> conjunto de granos procedentes de cualquier especie de género <i>triticum aestivum</i> (nombre científico).</p> <p>Tamaño uniforme.</p> <p>Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño.</p> <p>Libre de insectos, gorgojos, etc.</p> <p>Humedad del grano no excederá del 14.5 %.</p> <p><b>Presentación:</b> Envasado a granel en sacos de polipropileno tejido de primer uso de 50 kg.</p> <p><b>NTP 205.009.2014</b></p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p>





				<p><b>Tiempo Vida Útil:</b> 4 meses (mínimo).</p> <p>El trigo deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, no se aceptarán con olores objetables, con residuos de materias tóxicas o presencia de granos con insectos o con microorganismos estas características pueden evaluarse mediante la NTP-ISO6658.</p> <p><b>Certificación:</b> Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.6	<b>LEVADURA GRANULADA SECA</b>	47.284	KGS	<p><b>Descripción:</b> Levadura instantánea para panificación.</p> <p>Deshidratada, de aspecto granulado.</p> <p>No debe ser amarga, exenta de acidez.</p> <p>Libre de materias extrañas, manchas y hongos.</p> <p>No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general.</p> <p>Humedad máxima 10%</p> <p>Cenizas: 5%</p> <p><b>NTP 209.180.1981</b> (Revisada 2012).</p> <p><b>Presentación:</b> Caja de 10 kilogramos.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases y/o cajas mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá levadura de primera calidad.</p> <p>Color, sabor y olor característicos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 40 días (mínimo)</p>
1.7	<b>MANTECA VEGETAL</b>	472.842	KGS	<p><b>Descripción:</b> el producto debe presentar olor y sabor característico.</p> <p>Grasa de origen 100% vegetal.</p> <p>Acidez libre: 0.35% (exp. Como Ácido Oleico).</p> <p>Punto de fusión máx: 47° C.</p> <p>Humedad y materia volátil: las mantecas se caracterizarán por contener como máximo 0.2% máxima y materia volátil.</p> <p>Acidez libre: las mantecas se caracterizarán por tener no más de 0.35% de acidez libre expresada como ácido oleico.</p> <p>Rancidez Negativa (-)</p> <p><b>Presentación:</b> Cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa de polietileno transparente conteniendo de 10 hasta 14 kg.</p> <p>El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia, cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y "MANTENGASE REFRIGERADA".</p> <p><b>NTP 209.002.1982</b> (Revisada 2012).</p> <p>En el proceso de compra se adquirirá manteca de primera calidad.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del</p>



				bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.8	HARINA INSTANTANEA DE HABA	571.040	KGS	<p><b>Descripción:</b> es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a base de granos seleccionados de habas.</p> <p>Es del tipo de alimento tostado, no perecibles.</p> <p>Grupo de alimentos: Leguminosas y derivados.</p> <p>Características del bien:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, excepto aditivos autorizados.</li><li>• Deberá estar libre de toda sustancia toxica propia o extraña a su naturaleza.</li><li>• La harina de habas no debe proceder de materia prima en mal estado de conservación.</li><li>• No permitirá aquella harina de habas que tengan características organolépticas diferentes de las normales de la harina.</li><li>• Color, Sabor y Olor: de color blanco con hojas verdes, olor y sabor característico, de textura firme.</li></ul> <p>Deberán cumplir estrictamente con las Características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia.</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsa de polietileno de 1 kg.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.9	ACHIOTE MOLIDO	59.893	KGS	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno de 5 kg., herméticamente cerrado, tipo molido.</p> <p>Calidad: De primera, molido deshidratado.</p> <p>Color y olor sui generis.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>





1.10	AJONJOLÍ	272.672	KGS	<p><b>Descripción:</b> la semilla de ajonjolí debidamente deshidratada es la que utilizamos como alimento, es pequeña, oleaginosa y de color amarillento.</p> <p><b>Presentación:</b> Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Color y olor sui generis.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 6 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.11	CANELA ENTERA	42.556	KGS	<p><b>Descripción:</b> es de tipo a granel, corteza entera.</p> <p>Nombre científico: Cinnamomum verum</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Olor: aromático característico y agradable.</p> <p>Color: pardo amarillento opaco.</p> <p>Sabor: dulce ligeramente picante.</p> <p>Cascada en forma de tubo cilíndrico.</p> <p><b>Presentación:</b> Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	42.556	KGS	<p><b>Descripción:</b> Clavo de Olor o girofle (Nombre científico: Syzygium aromaticum), son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.</p> <p>Color: rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas color café.</p> <p>Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes.</p> <p>Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recto, algo amargo, picante y un poco caliente.</p> <p><b>Presentación:</b> Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado.</p>



				Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. <b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo) <b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.13	COMINO MOLIDO	42.556	KGS	<b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg, herméticamente cerrado, tipo molido. Calidad: De primera. Color y olor sui generis. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario vigente. <b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. <b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo) <b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.14	ESENCIA DE VAINILLA	67.774	LT	Tipo: Esencia. Calidad: Extra. Olor aromático y sabor característico. <b>Presentación:</b> Botella o frasco de 750 ml, herméticamente cerrado y rotulado, resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto. Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español lo siguiente: -Nombre del producto indicando la marca y características principales -Peso bruto, peso neto -Fecha de producción y vida útil. -Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. -País de origen. <b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)
1.15	GELATINA	519.338	KGS	<b>Descripción:</b> producto que resulta de disolver el colágeno por calor. Tipo: de diferentes sabores (fresa, naranja). Calidad: De primera. Diferentes sabores, exento de olores extraños. <b>Presentación:</b> Envasado en bolsa laminada de material PEDB de 5 Kg, herméticamente cerrado <b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. <b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo) <b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección





				General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA
1.16	GLUTAMATO MONOSÓDICO	67.774	KGS	<p>Producto Peruano.</p> <p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa laminada de material PEDB de 5 Kg., herméticamente cerrado</p> <p>Tipo: nacional, granulado</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Gránulos blancos, libre de impurezas.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 4 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p> <p>De color blanco generalmente.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p>
1.17	MAZAMORRA MORADA	75.443	KGS	<p>Tipo: de diferentes sabores.</p> <p>Calidad: De primera.</p> <p>Debe ser exento de sabores y olores extraños.</p> <p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa laminada de material PEDB de 5 Kg. Herméticamente cerrado.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.18	MEJORADOR DE PAN	339.964	KGS	<p><b>Descripción:</b> Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en polvo fino. No debe ser amargo, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Color y olor característicos.</p> <p><b>Presentación:</b> en bolsas de 5 kilogramos. El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p>



1.19	ORÉGANO SECO ENTERO	85.112	KGS	<p>Tipo: a granel seco.</p> <p>Nombre científico: Origanum vulgare</p> <p>Calidad: Seleccionado, hojas grandes.</p> <p>Olor y sabor característico.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p>Seleccionada</p> <p><b>Presentación:</b> Envasado a granel, en bolsas de polietileno de 5 Kg., debidamente selladas.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 4 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.20	PALILLO MOIDO	67.774	KGS	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg., herméticamente cerrado.</p> <p>Calidad: De primera, deshidratado.</p> <p>Color y olor sui generis.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.21	PASA NEGRA	67.774	KGS	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg.; herméticamente cerrado.</p> <p>Tipo: Deshidratado, sin pepas</p> <p>Calidad: De primera, deshidratada.</p> <p>Características organolépticas.</p> <p>Tamaño: grande.</p> <p>Libre de impurezas y cuerpos extraños</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 6 meses (mínimo)</p> <p>Debe ser exento de sabores, y olores extraños.</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del</p>





				bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.22	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	67.774	KGS	<p><b>Presentación:</b> Envasado en bolsa de polietileno de 5 Kg.; herméticamente cerrado.</p> <p><b>Calidad:</b> De primera, deshidratada.</p> <p><b>Color y olor:</b> sui generis.</p> <p><b>Libre de impurezas y cuerpos extraños.</b></p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.23	REFresco EN POLVO	343.00	DISPLAY X 12 Unida	<p>Mezcla en polvo para bebida instantánea.</p> <p><b>Presentación:</b> Envase de polietileno/pet/aluminio, en display X 12 Unidad (sobres), la Unidad X 15 gr. c/u</p> <p><b>Calidad:</b> Bebidas instantáneas de diferente sabor (naranja, maracuyá, piña) que no necesita azúcar.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Exento de olores y sabores extraños.</b></p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.24	SILLAO OSCURO	516.610	LTS	<p><b>Presentación:</b> Botella PET de 1/2 litro herméticamente cerrada.</p> <p><b>Tipo:</b> sillao de soya con sal y melaza.</p> <p><b>Calidad:</b> De primera.</p> <p><b>Olor y sabor:</b> característicos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de Ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>



1.25	SUSTANCIA DE RES	68.000	DISPLAY X 26 Unidad	<p><b>Descripción:</b> Deshidratado preparado a base de carne de res, con ingredientes naturales.</p> <p><b>Sal y especias:</b> Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles un toque especial.</p> <p><b>Calidad:</b> De primera.</p> <p><b>Sabor, color y olor:</b> Debe ser exento de sabores y olores extraños.</p> <p><b>Presentación:</b> Envase de polietileno/pet/aluminio, en display X 26 Unidad (sobres), la Unidad X 18.8 gr. c/u</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Certificación:</b> no se presentará por ser un aditivo, por ello solo se deberá indicar la marca.</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.26	VINAGRE DE VINO TINTO	510.669	LTS	<p><b>Descripción:</b> es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas de disoluciones de alcohol etílico.</p> <p><b>Presentación:</b> Botella y/o bolsa (sachet) de 1 litro (1000 cc), herméticamente cerrado y con precinto de seguridad.</p> <p><b>Tipo:</b> Blanco.</p> <p><b>Calidad:</b> De primera, marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Debe ser exento de sabores y olores extraños.</b></p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Certificación:</b> copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.27	AJÍ AMARILLO ENTERO FRESCO	1,313.450	KGS	<p><b>Descripción:</b> producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos.</p> <p><b>Tamaño:</b> uniforme y de color anaranjado.</p> <p><b>Productos que tengan madurez inicial.</b></p> <p><b>La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado.</b></p> <p><b>No debe tener residuos de productos químicos.</b></p> <p><b>No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.</b></p>





				<p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el ají escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Primera</li><li>-Segunda</li><li>-Tercera</li></ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá ají amarillo de Primera calidad.</p> <p>De color anaranjado, de sabor picante y olor característico.</p> <p><b>Presentación:</b> Embolsado en bolsa de polietileno o malla y/o saco de polipropileno</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.28	APIO	1,313.450	KGS	<p><b>Descripción:</b> las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño.</p> <p>Color verde fresco, limpio y sano.</p> <p>Sin plajos ni picadas de insectos.</p> <p>Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsa de polietileno, atados de 5 unidades.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el apio se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Primera</li><li>-Segunda</li><li>-Tercera</li></ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá apio de Primera calidad, seleccionado.</p> <p>De color amarillo con hojas verdes.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p>Fresca.</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.29	BETERRAGA	1,313.450	KGS	<p><b>Descripción:</b> Producto de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.</p> <p>Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p>Debe ser grande y uniforme.</p> <p>Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Categoría I</li><li>-Categoría II</li></ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I.</p> <p>De piel y comida de color rojo oscuro.</p>



				<p>De sabor y olor característicos.</p> <p><b>Presentación:</b> Embolsado en bolsa de polietileno o malla y/o saco de polipropileno</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.30	CEBOLLA ROJA	1,313.450	KGS	<p><b>Descripción:</b> la cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliáceas, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, esférica y con capas concéntricas.</p> <p>Deben estar enteras, limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</p> <p>Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</p> <p>Deben estar exentas de plagas que afecten el aspecto general del producto.</p> <p>Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización.</p> <p>De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Primera</li><li>-Segunda</li><li>-Tercera</li></ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá cebolla de Primera calidad.</p> <p>Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo, en general picante.</p> <p><b>Presentación:</b> Embolsado en bolsa de polietileno o malla y/o saco de polipropileno</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.31	COLIFLOR	1,313.450	KGS	<p><b>Descripción:</b> Producto de primera calidad, completamente limpio y fresco.</p> <p>Forma: esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso.</p> <p>Tamaño: este será de acuerdo a la categoría que pertenezca la coliflor.</p> <p>Color: blanco y verde.</p> <p>Calidad: De Primera.</p> <p>Sabor: característico.</p> <p><b>Presentación:</b> Embolsado en bolsa de polietileno o malla</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>





1.32	LECHUGA CRIOLLA	1,313.450	KGS	<p><b>Descripción:</b> Hojas tiernas, frescas, de color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni Indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.</p> <p>Su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar las cabezas deben tener peso mínimo de 0.300 kg.</p> <p><b>Presentación:</b> Embolsado en bolsa de polietileno o malla</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.33	NABO	1,313.450	KGS	<p><b>Descripción:</b> Productos de primera calidad, completamente limpios, frescos, enteros y sanos. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el nabo se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Categoría primera</li><li>-Categoría Segunda</li><li>-Categoría Tercera</li></ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá nabo de Primera calidad.</p> <p>De piel y comida de color blanco.</p> <p>De sabor y olor característicos.</p> <p><b>Presentación:</b> Embolsado en bolsa de polietileno o malla y/o saco de polipropileno</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.34	PORO	1,313.450	KGS	<p><b>Descripción:</b> Producto de primera calidad, completamente limpios y frescos. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.</p> <p><b>Presentación:</b> atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en bolsa de polietileno o malla y/o saco de polipropileno</p> <p>De acuerdo a sus características de calidad, forma y tamaño, se clasifican en los grados de calidad siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Primera</li><li>-Segunda</li><li>-Tercera</li></ul> <p>En el proceso de compra se adquirirá poro de Primera calidad.</p> <p>De color blanco con hojas verdes.</p> <p>De olor y sabor característico. De textura firme.</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. Nº 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>



Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

*“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”*

0-225000-10-4  
CLAUDIA K SILVA GARCIA  
REV. 01  
0-225000-10-4





				<p>Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.</p> <p>Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p> <p>Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños.</p> <p>Exentas de hundimientos.</p> <p>Exentas de grietas.</p> <p><b>Presentación:</b> Envase. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros.</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>
1.38	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	363.100	KGS	<p><b>Descripción:</b> Aceituna de mesa, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla.</p> <p>De buena presentación, de textura suave al tacto.</p> <p>De color, sabor y olor característicos.</p> <p>Libre de hongos u otro agente extraño al producto.</p> <p>De primera calidad</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo)</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Certificación:</b> Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.39	JAMÓN DEL PAIS	285.520	KGS	<p><b>Descripción:</b> De tipo fresco, de textura firme y libre de impurezas, sus ingredientes deberán estar constituidos por componentes a base de carne y de grasa de cerdo, carne industrial, sal, proteína vegetal y especias.</p> <p><b>Presentación:</b> En torrijas X 1 Kg, con Registro Sanitario.</p> <p>Características del envase: Bolsa de material plastificado, resistente al manipuleo, el empaque debe estar completamente cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.</p> <p><b>NTP 201.007:1999 EMBUTIDOS.</b></p> <p>Color, olor y sabor: el producto debe presentar olor y sabor característicos.</p> <p><b>Embalaje y Rotulado:</b></p> <p><b>Presentación:</b> en torrijas X 1 Kg, con Registro Sanitario.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 40 días (mínimo)</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre</p>



				del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de Ingredientes y/o aditivos. <b>Certificación:</b> Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.40	MANTEQUILLA CON SAL	142.760	KGS	<b>Descripción:</b> producto obtenido exclusivamente de crema de leche pasteurizada, sal y colorantes. Composición en 100 gramos: -Energía. 720 k/cal. -Grasa total: 80 grs. <b>NTP 202.024:2005</b> (revisada 2013) Calidad: En el proceso de compra se adquirirá la mantequilla de buena calidad, de marca reconocida, con Registro Sanitario vigente. Color, olor y sabor: El producto debe presentar olor y sabor característicos. <b>Presentación:</b> en táper de plástico de 400 gr. <b>Tiempo de Vida Útil:</b> 60 días (mínimo) <b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. <b>Certificación:</b> Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.41	MERMELADA	285.520	KGS	<b>Descripción:</b> producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido de la cocción y concentración de fresas sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas con edulcorantes naturales y aditivos permitidos, con o sin adición de agua, con suspensión de trozos de fresa, color brillante, claro y transparente, sabor característico a la fresa, libre de sabor y aroma extraño Envasado herméticamente. Fascos de vidrio de 1 kilo sabor fresa. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Los fascos no deben presentar abolladuras, abombado. <b>Tiempo de Vida Útil:</b> 12 meses (mínimo) <b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos. <b>NTP 203.047.1991</b> (Revisada el 2017). En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Deberá tener color, sabor y aroma característicos. <b>Presentación:</b> en Barril de vidrio. <b>Certificación:</b> Copia del Registro Sanitario vigente del





				bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
1.42	QUESO FRESCO DE VACA	285.520	KGS	<p><b>Descripción:</b> producto fresco sin madurar que de su fabricación esta, listo para el consumo, de color blanco, para su conservación debe mantenerse en refrigeración.</p> <p>Los quesos deben estar exentos de grasas y de sustancias tóxicas, residuos o medicamentos.</p> <p>Calidad.</p> <p><b>NTP 202.195: 2004</b></p> <p>Sabor y Olor</p> <p>Deberán cumplir estrictamente con las Características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia y presentación.</p> <p><b>Presentación:</b> bolsa de polietileno plastificado al vacío de 1 a 1.5 Kg.</p> <p><b>Tiempo de Vida Útil:</b> 40 días (mínimo)</p> <p><b>Rotulado:</b> Los envases mínimamente deberán indicar en idioma español: nombre del producto, marca (de ser el caso), peso y/o presentación, fecha de producción y/o vencimiento, condiciones de conservación, nombre del fabricante y/o nombre del titular del Establecimiento primario autorizado. Opcional (de ser el caso): Relación de ingredientes y/o aditivos.</p> <p><b>Certificación:</b> Copia del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p>
1.43	CARNE DE PAVO FRESCA CORTE PECHUGA	1,746.684	KGS	<p><b>Descripción:</b> de pavo fresco, corte pechuga.</p> <p>De pavo bien conformado, cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.</p> <p>La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centro de beneficio autorizados por la autoridad competente.</p> <p>Textura: firme al tacto.</p> <p>Procesado en camal de aves.</p> <p><b>Certificación:</b> copia de la Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p>

## 5.2. Reglamento Técnicos, Normas Meteorológicas y/o Sanitarias nacionales

- Ley N° 28611, Ley General del Ambiente.
- Decreto Supremo N° 002-99-TR, Reglamento de la Ley N° 27056.
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Art 4° Decreto Legislativo N° 1062 se aprueba Ley de Inocuidad de Alimentos.
- D.S. 004-2014- SA, aprobada con sus modificatorias



- D.S 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- Decreto Supremo N° 029-2007-AG, Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y sus modificatorias.
- NTS N°192-MINSA/DIGESA-2022

#### 5.4 Garantía comercial

**Para los artículos: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.17, 1.18, 1.19, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.38, 1.39, 1.40, 1.41, 1.42,**

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

El Contratista es el único responsable ante la 32ª Brigada de Infantería del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por las presentes bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

**Para los artículos 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36, 1.37, 1.43**

El Postor **presentará una Declaración Jurada de Garantía Comercial** en el cual se compromete a reemplazar los bienes en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, obligándose a subsanar y realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el evento, sin que ello represente algún costo para la entidad.

#### 5.5 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- 5.5.1** Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.38, 1.39, 1.40, 1.41, 1.42 deberá presentar el Registro Sanitario vigente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.
- 5.5.2** Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26 Copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.
- 5.5.3** Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36, 1.37, deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, por cada bien, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.





- 5.5.4** Para el bien Nº 1.43, deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33º del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. Nº 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de un tercero, adjuntando además una carta notarial donde se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

**5.4 Lugar y Plazo de ejecución de la prestación.**

Los bienes objeto del presente proceso serán internados en **sele (07)** Unidades que conforman la 32ª Brigada Infantería (Puntos de Distribución), cuyas direcciones son las siguientes:

- 5.4.1 U-1:** Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Servicios Nº 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo;
- 5.4.2 U-2:** BIM Nº 37 (Huanchaco): Sector El Tablazo - Huanchaco.
- 5.4.3 U-3:** COLEGIO MILITAR RAMÓN CASTILLA (Huanchaco): Av. Ramón Castilla Nº 425-Huanchaco.
- 5.4.4 U-4:** BIM Nº 323 (Huamachuco): Av. Ejército S/N La Cuchilla - Huamachuco.
- 5.4.5 U-5:** BING COMB Nº 32 (Caraz): Av. 9 de Octubre S/N - Caraz.
- 5.4.6 U-6:** BING COMB Nº 32 (Caraz): Centro Agropecuario y Remonta del Ejército - Fundo Santa Catalina - Caraz.
- 5.4.7 U-7:** BIM Nº 6 (Huaraz): Confraternidad Oeste S/N-Distrito de Independencia - Huaraz.

**5.4.8 Procedimiento para realizar los Internamientos:**

- 5.4.8.1** El OEC de la 32 BI, es el encargado de generar la Orden de Compra; estos podrían ser remitidos vía correo electrónico (detallando las condiciones – características, plazos, lugar de internamiento). En tal sentido, se precisa que, el lugar de internamiento se referirá al **Punto de Distribución**, pudiendo ser cualquiera de los señalados en los numerales 5.6.1, 5.6.2, 5.6.3, 5.6.4, 5.6.5, 5.6.6 o 5.6.7. Se precisa que, en caso la Orden de Compra no señale literalmente el Punto de Distribución, esta información podrá ser enviada al correo electrónico del proveedor.
- 5.4.8.2** Cuando la Orden de Compra indique como Punto de Distribución a la **U-1** (numeral 5.6.1), el contratista deberá internar todos los bienes en dicho punto y se emitirá la conformidad correspondiente, previa verificación del cumplimiento de todas las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan.
- 5.4.8.3** Cuando la Orden de Compra indique que el Punto de Distribución es la **U-2 o U-3 o U-4 o U-5 o U-6 o U-7** (numeral 5.6.2, 5.6.3, 5.6.4, 5.6.5, 5.6.6, 5.6.7, respectivamente), el contratista, PREVIAMENTE deberá internar todos los bienes en la **U-1 (5.6.1)**, correspondiente al Almacén Principal de la Entidad – Compañía Intendencia del Batallón de Servicios Nº 32, sito: Av. América Norte S/N-Trujillo, para la verificación del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y demás condiciones de cumplimiento que correspondan. Luego de este procedimiento, EL CONTRATISTA continuará con el transporte de los bienes hacia el Punto de Distribución final indicado.

**Importante:**

- No se emitirá la conformidad de los bienes si no se ha cumplido con el procedimiento antes indicado.
- La Entidad no asumirá ningún costo que genere el traslado (transporte- flete) de los alimentos desde el Almacén Principal hasta cada uno de los Puntos de Distribución.

0-22508-00004  
CLAUDIA S. GARCIA  
W. T.  
CMTRB LA 0000 0000





**5.4.9** Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **UN (01) DÍA** por mes calendario después de la entrega de la respectiva Orden de Compra.

- **Alimentos no perecibles o secos (artículos 1.1 al 1.26):** en forma quincenal y/o mensual dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.
- **Alimentos perecibles o frescos (artículos 1.27 al 1.43):** en forma semanal y/ o tres veces por semana dependiendo de la forma que lo requiera la unidad usuaria.
- **Horario de Recepción de bienes:** De Lunes a Viernes de 7:30 hrs. a 15:30 hrs

El cronograma de las entregas adjunto a las Especificaciones Técnicas ha sido formulado considerando cantidades proyectadas y estimadas en base a los efectivos históricos reportados por la Sección G-1 encargado del control de asistencia de dicho personal y que están sujetos a variación permanente con adiciones por concepto de personal que viene de otras unidades, altas; y deducciones por permisos, comisiones, destacados, hospitalizados, bajas, etc. La ejecución contractual se determina vía requerimiento que formula la unidad usuaria enmarcado dentro de la Asignación de raciones (buena cuenta mensual) que emite El SINTE a nivel nacional para todas la Unidades Operativas configurándose por tal motivo dicha asignación, como un adelanto de dinero o buena cuenta, pendiente de regularización, hasta cuando concluya el mes y se tenga la información completa del número de efectivos reales que han consumido raciones en el mes.

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

La vigencia contractual de los bienes objeto del presente proceso se ejecutará desde el mes de Enero a Octubre 2024 de acuerdo al requerimiento de la entidad

## **6. TRANSPORTES Y SEGUROS**

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. N° 007-98-SA Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. El medio de transporte deberá ser en carros de uso exclusivo para la entrega de alimentos, el cual se garantizará con la presentación de tarjeta de propiedad o algún documento que garantice su posesión u alquiler exclusivo.

## **7. Otras Obligaciones**

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

## **8. Otras Condiciones:**

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

**8.2. Condiciones de Transporte: BLEN N° 1.43:** el(los) vehículo(s) deberá(n) estar provisto(s) de sistema(s) de refrigeración o ser isotérmicos de manera que asegure una





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

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

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

**8.4. Equipos de Conservación y Transporte de los Bienes:** Para la suscripción del contrato, se deberá acreditar mínimamente lo siguiente: Contar con dos vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales deben ser vehículos cerrados con protección de techo para el traslado de los bienes, propiciando un ambiente limpio, fresco y seco. Uno de los vehículos debe ser furgón frigorífico (isotérmico), para el Bien N° 1.43. Durante la etapa contractual, deberá tomar las medidas necesarias, tales como contratar seguros (SOAT y SCTR), servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.

8.4.1. Para la suscripción del contrato, se deberá presentar documentación que sustente la propiedad, posesión, alquiler u otro documento (tarjeta de identificación vehicular, contrato de alquiler o cualquier documento similar) que certifique y/o acredite la disponibilidad mínima de dos (2) vehículos para el transporte de los alimentos, de conformidad con las Especificaciones Técnicas, el numeral 8.2 (Condiciones de Transporte). Este documento, deberá adjuntar copia de la Tarjeta de Identificación Vehicular de cada vehículo. Así mismo, para sustentar la disposición del furgón frigorífico (isotérmico), el postor también deberá presentar cualquier documento en donde se verifique que dicha unidad vehicular cuenta y/o tiene instalado el sistema de refrigeración o isotérmico.

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

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

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

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

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





La empresa contratante deberá cumplir lo establecido en la RM 031-2023-MINSA de fecha 10 de enero del 2023, que aprueba la Directiva Administrativa N° 0339MINSA/DGIESP Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2

**9. Adelantos**

La Entidad no entrega adelanto.

**10. Medidas de control durante la ejecución contractual**

La verificación del producto estará a cargo del COMITÉ DE RECEPCIÓN DE LA CÍA INT N° 32 – BS N° 32 al que le corresponde el internamiento.

**11. Otras penalidades aplicables**

[DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 163 DEL REGLAMENTO SE PUEDEN ESTABLECER PENALIDADES DISTINTAS AL RETRASO O MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN. PARA DICHO EFECTO, SE DEBE INCLUIR UN LISTADO DETALLADO DE LOS SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD, LA FORMA DE CÁLCULO DE LA PENALIDAD PARA CADA SUPUESTO Y EL PROCEDIMIENTO MEDIANTE EL CUAL SE VERIFICA EL SUPUESTO A PENALIZAR]

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Si el bien no es transportado en envases limpios.	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
2	Si el bien no es transportado en vehículos adecuados, y/o con temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C (Blen N° 1.43)	2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
3	Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa el uniforme adecuado y limpio	0.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
4	Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario	5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
5	Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo (numeral 8.4).	2 % del monto de la orden de compra	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
6	Si el bien no ingresa en el horario indicado de lunes a viernes de 7:30 hrs. a 15:30 hrs	5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la





Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
7	Si el bien no ingresa con el tipo de presentación solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto	5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
8	Si el bien que ingresa no cumple con los estándares de calidad, o se encuentran en malas condiciones.	10 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.
9	Si la jaba el cual transporta los bienes tiene contacto con el piso del vehículo	5% del monto de la orden de compra Por ocurrencia	Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Comité de Recepción de la CÍA INT N° 32 – BS N° 32 y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto.

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

## 12. Envase y Embalaje

El envase y embalaje deben ser de primer uso y estar limpios, inocuos y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, deben ser impermeables, resistentes y deben proteger al producto. Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 6.7 de la NTP 201.04:2009 (revisada el 2021).

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado, no deben ser tóxicos ni presentar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso de especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma COEX CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

## 13. Requisitos de Habilitación:

**Requisitos de habilitación según los documentos de Información complementaria:**

- 13.1. Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.38, 1.39, 1.40, 1.41, 1.42, el postor deberá presentar el Registro Sanitario vigente de cada uno, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA. Se acreditará con la presentación de la copia del Registro Sanitario correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

Nota: De conformidad con el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas





*Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.*

*“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”*

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

- 13.2.** Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26 Copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.
- 13.3.** Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36, 1.37, el postor deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Se acreditará con la presentación de la copia del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos a nombre del postor, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de un tercero, por cada producto, adjuntando además una carta notarial donde se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.
- Nota:** De conformidad con el Documento de Información Complementaria, Rubro: Alimentos, bebidas y productos de tabaco, versión 22, aprobado mediante la Resolución Jefatural N° 000133-2023-PERÚ COMPRAS-JEFATURA, dispone que, "Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento Indique: Nombre común (nombre científico), según lo establecido por el SENASA". Por lo que, NO CORRESPONDERÁ VERIFICAR características específicas como "presentación", "tipo de empaque" y/o "tiempo de vida útil".
- 13.4.** Para el bien N° 1.43, el postor deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de un tercero, adjuntando además una carta notarial donde se autorice al postor a usar la autorización sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

**Acreditación:**

- 13.5.** Para los bienes N° 11.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.38, 1.39, 1.40, 1.41, 1.42 el postor deberá presentar copia legible del Registro Sanitario vigente de cada uno. Se acreditará con la presentación de la copia del Registro Sanitario correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

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

*[Handwritten signature]*

0-2 0000071006  
CLAUDIA R. CHA GARCIA  
MAY 1988  
CENTRO DE LA UNAM





- 13.6. Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26 Copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.
- 13.7. Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36, 1.37, el postor deberá presentar copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, vigente y a su nombre. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la copia legible de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de un tercero, por cada producto, adjuntando, además: una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

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

- 13.8. Para el bien N° 1.43, el postor deberá presentar copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar copia legible de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.

#### **OTROS DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

- 13.9. Detalle de las características técnicas propias del Ítem/Paquete que oferta señalando la procedencia a(lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número registro sanitario de ser el caso, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas ofertadas. No deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hora visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del producto o fabricante, procesiones importado o nacional (indicar país o lugar de origen) características del envase o empaque y temperatura en la que se debe mantener los productos.
- 13.10. Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad de vehículo de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca y placa del vehículo a emplearse. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte.
- 13.11. Copia simple del certificado de desinfección vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.
- 13.12. Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos. En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.
- 13.13. Declaración Jurada de Plazo de entrega de los productos a adquirirse.





**13.14. Declaración Jurada de Garantía Técnica de los bienes,** documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las especificaciones técnicas solicitadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, EL CONTRATISTA se obliga a reemplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.

#### **14. Experiencia del Postor**

##### **Requisitos:**

##### **PARA ÍTEM PAQUETE:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 840,000.00 (OCHOCIENTOS CUARENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acreditará una experiencia de S/.69,300.00 (SESENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

##### **ÍTEM PAQUETE:**

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

##### **Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

  
CLAUDIA M. GARCIA  
FOTOCOPIADO



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.38, 1.39, 1.40, 1.41, 1.42, el postor deberá presentar el Registro Sanitario vigente de cada uno, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> <p>Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26 el postor deberá presentar la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.</p> <p>Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36, 1.37, el postor deberá contar con el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> <p>Para el bien N° 1.43, el postor deberá contar con Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33° del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG y sus modificatorias.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.15, 1.17, 1.20, 1.21, 1.22, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, 1.38, 1.39, 1.40, 1.41, 1.42, se acreditará con la presentación de la copia del Registro Sanitario correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.</p> <p>Para los bienes N° 1.2, 1.3, 1.7, 1.23, 1.24, 1.25, 1.26, se acreditará con la copia Simple de la Resolución Directoral vigente para los productos del que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.</p> <p>Para los bienes N° 1.1, 1.4, 1.5, 1.19, 1.27, 1.28, 1.29, 1.30, 1.31, 1.32, 1.33, 1.34, 1.35, 1.36, 1.37, se acreditará con la presentación de la copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, vigente y a su nombre. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar la copia legible de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de un tercero, por cada producto, adjuntando, además: una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.</p> <p>Para el bien N° 1.43, se acreditará con la presentación de una copia legible del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento, vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. En caso de que el postor no cuente con la referida Autorización Sanitaria a su nombre, alternativamente podrá presentar copia legible de la Autorización Sanitaria de Establecimiento Primario de otra empresa, adjuntando además una carta notarial donde se le autorice a usar la referida Autorización Sanitaria y a ofertar el producto a nuestra Entidad.</p>





#### **OTROS DOCUMENTOS DE HABILITACIÓN**

Detalle de las características técnicas propias del Ítem/paquete que oferta señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número registro sanitario de ser el caso, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas ofertadas. No deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hoja visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del producto o fabricante, procedencia importado o nacional (indicar país o lugar de origen) características del envase o empaque y temperatura en la que se debe mantener los productos.

Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique y/o acredite la disponibilidad de vehículo, de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca y placa del vehículo a emplearse. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte.

Copia simple del Certificado de Desinfección Vehicular, dicho certificado deberá presentar detalle del vehículo ofertado tal como carrocería, marca, modelo, placa, asimismo deberá detallar la fecha del servicio.

Copia simple de los Carnets de Sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos. En el caso de presentación de ofertas en Consorcio bastará que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets de sanidad.

Declaración Jurada de Garantía Técnica de los Bienes, documento en el cual se especifique que en el caso de que el bien o bienes no se ajuste (n) a las especificaciones técnicas solicitadas y/o se encuentren defectuosas o sean deficientes, el contratista se obliga a remplazarla dentro de los dos (02) días de realizada la comunicación.



B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.830,000.00 (OCHOCIENTOS TREINTA MIL CON 00/100 SOLES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/.69,000.00 (SESENTA Y NUEVE MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes manzanilla, anís, fideos, arroz, yogurt, queso, avena, aceite, pecana, nuez, pimienta entera, comino entero, sal, canela, rocoto, col, albahaca, espinaca, pimienta, rabanito, papa, jurel, bonito, perico, atún, fruta en almíbar, sustancia de pollo, carne de pollo, carne de cerdo, carne de vacuno y demás alimentos para personas en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>10</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <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> <p>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.</p> <p>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.</p>

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

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

*(...)*

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





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

#### Importante

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





## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>**

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

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

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

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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 ACCESORIAS<sup>12</sup>**

*"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:

- 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.

<sup>12</sup> 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.



#### 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

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

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

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

#### Importante para la Entidad

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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





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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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

La recepción y conformidad de la prestación se 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 CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

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

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

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

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

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

Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

<sup>13</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).





Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024"

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>14</sup>.*

## ANEXOS

<sup>14</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## ANEXO Nº 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**OEC**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024"**

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”

### **Importante**

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





**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**OEC**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UO 0812 - 1ra Convocatoria.** "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>17</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.



Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



## ANEXO N° 2

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

Señores

**OEC**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria “Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”.**

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 Nº 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**OEC**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria “Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”.**

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

**OEC**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO Nº 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

OEC

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria “Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”.**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

|

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

<sup>21</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>22</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.





TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[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.*

<sup>23</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**OEC**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UO 0812 - 1ra Convocatoria "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".**

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
<b>TOTAL</b>			

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**



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada Nº 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024"

- *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 conlleven 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**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada 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

**OEC**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UO 0812 - 1ra Convocatoria "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- 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*



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada N° 007-2023-EP/UE 0812-1ra Convocatoria.

"Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024"

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

**OEC**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UO 0812 - 1ra Convocatoria "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".**

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 empresa<sup>24</sup> 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.<sup>25</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

<sup>24</sup> 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."

<sup>25</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.





Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada Nº 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria.

“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”

*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.*

**ANEXO N° 8**

**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Señores  
**OEC**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria “Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”.**  
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										

<sup>26</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>28</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

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

<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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



Ejército del Perú-Unidad Operativa 0812

Adjudicación Simplificada Nº 007-2023-EP/UO 0812-1ra Convocatoria

“Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024”

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
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 Nº 9

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

Señores

OE

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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



## ANEXO Nº 10

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

Señores

OEC

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



## ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

OEC

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-EP/UE 0812 - 1ra Convocatoria "Suministro de víveres para la cocción de alimentos del Personal Militar (OO, TCOS y SSOO) de la 32ª Brigada de Infantería, en el AF-2024".**

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.*