

Ejército del Perú – Unidad Operativa N° 0822

Subasta Inversa Electrónica N° 001-2024-EP/UE 0822 -3 "Contratación del suministro de alimentación de consumo humano para el personal de tropa SMV de la Aviación del Ejército del 15 de diciembre AF-2024 al 31 de agosto AF-2025"



Y. VALERDI
MAYEP
Presidente Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES

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



W. BURNEO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP/UE 0822



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



L. DE LA CRUZ
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



Y. VALVERDE
M. EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP 110 0882
SUPLENTE



W. BURNIO
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP 110 0882



L. DE LA CRUZ
CAI EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP 110 0882
SUPLENTE

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



**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
N° 001-2024-EP/UE 0822**

Tercera Convocatoria

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



V. VALVERDE
M. P.
Presidente Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



W. BURNEO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP/UE 0822



E. DE LA CRUZ
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE

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.



W. BURNIO
TTE CRL EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



W. BURNIO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822



E. DE LA CRUZ
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



A. VALVERDE
MYP
Presidente Comité Selección
SE N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



W. BURNFORD
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SE N° 001-2024 EP/UE 0822



E. DE LA CRUZ
CAPI EP
Miembro 2 Comité Selección
SE N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE

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 el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. 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 habilitado ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" 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.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares,



V. A. ALVARADO
M. Y. P.
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UO 0822
SUPLENTE



W. BURNIO
T. C. R. L. P.
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UO 0822



E. DE LA CRUZ
C. A. P. P.
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UO 0822
SUPLENTE

que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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

El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

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.

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



Presidente Comité Selección
Subasta N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



Miembro 1 Comité Selección
Subasta N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



Miembro 2 Comité Selección
Subasta N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- Ingresa a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ DE SELECCIÓN
W. VALERIO
CAP LP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ DE SELECCIÓN
W. BERNAL
TECRLP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ DE SELECCIÓN
E. DE LA CRUZ
CAP LP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (05) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles.

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que los postores sean descalificados, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho 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



Y. VILLALBA
M. I. P.
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UE 0822
SUPLENTE



W. BURNIO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UE 0822



L. DE LA CRUZ
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UE 0822
SUPLENTE

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.
- 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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.



Y. A. VALVERDE S.
M. Y. L. P.
Presidente Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP-UE 0822
SUPLENTE



W. BURNEO J.
T. C. R. L. P.
Miembro 1 Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP-UE 0822



E. DE LA CRUZ E.
C. A. P. E. P.
Miembro 2 Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP-UE 0822
SUPLENTE

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 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.

Importante

- 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 original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el artículo 149 del Reglamento.*
- 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. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*



V. VALVERDE
M. EP
Presidente Comité Sección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822
SUPLENTE



W. BURNEO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Sección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822



E. DE LA CRUZ
CAPI EP
Miembro 2 Comité Sección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822
SUPLENTE

3.2.2. 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 143 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 encuentre autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-certas-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



W. VALVERDE
M. L. P.
Presidente Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP UO 0822
SUPLENTE



W. BURNEO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP UO 0822



E. DE LA CRUZ
CAPI EP
Miembro 2 Comité Selección
SIEN° 001-2024 EP UO 0822
SUPLENTE

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 en 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.

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.



AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ SELECCIÓN
Presidente Comité Selección
SEI N° 001-2021 EP-110-0882
SUPLENTE



W. BURNIO
TTE. CRLEP
Miembro 1 Comité Selección
SEI N° 001-2021 EP-110-0882



E. DE LA CRUZ
CAPIP
Miembro 2 Comité Selección
SEI N° 001-2021 EP-110-0882
SUPLENTE



V. V. VERDE
M. Y. EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UO 0822
SUPLENTE

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



W. BURNIO
TTE-CRL-EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UO 0822



E. DE LA CRUZ
CA-EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UO 0822
SUPLENTE

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército del Perú - Unidad Operativa 0822: Aviación del Ejército
RUC N° : 20131369124
Domicilio legal : Avenida Elmer Faucett s/n, Rampa Norte del Aeropuerto Internacional "Jorge Chávez", provincia constitucional del Callao, Lima. República del Perú.
Teléfono: : 5751929
Correo electrónico: : oec.aviacionejercito@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

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

N°	ARTICULO	UUMM	CANT KG	PRECISIONES SEGÚN FICHA TECNICA
ITEM N° 3: PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLIGICOS				
1	Carne de Res - cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado	KG	2,012.43	<p>Precisión 1: categoría A cuya temperatura no debe exceder de 4° C</p> <p>Presentación en bolsa de polietileno las cuales deben encontrarse dentro de jabas de plástico debidamente acondicionadas</p> <p>Vida útil : 7 días</p>
2	Carne de Porcino - pierna entera refrigerada	KG	1,341.62	<p>Precisión 1: categoría A cuya temperatura no debe exceder de 4° C</p> <p>Precisión 2: la medida de longa (grasa) en la carne no debe ser superior a los 2.5 cm</p> <p>Presentación en bolsa de polietileno las cuales deben encontrarse dentro de jabas de plástico debidamente acondicionadas.</p> <p>Vida útil : 7 días</p>
3	Pollo entero sin menudencia refrigerado	KG	3,354.05	<p>Precisión 1: peso promedio de 1.6 kg – 2.00 kg temperatura no debe exceder de 4° C</p> <p>Precisión 2: presentación en bolsa de polietileno las cuales deben encontrarse dentro de jabas de plástico debidamente acondicionadas.</p> <p>Vida útil : 7 días</p>



V. A. VILLALBA
AVI EP
Presidente Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE



W. BURNIO
TECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP 110 0882



E. DE LA CRUZ
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

4	Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado - calidad a	KG	1,341.62	Precisión 1: en bolsas de polietileno por cada 5 y 10 kg
				Precisión 2: en jabas de plástico conteniendo hielo picado a fin de mantener la cadena de frío
				Vida útil : 7 días
5	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada - calidad a	KG	1,341.62	Precisión 1: en bolsas de polietileno por cada 5 y 10 kg
				Precisión 2: en jabas de plástico conteniendo hielo picado a fin de mantener la cadena de frío
				Vida útil : 7 días



V. A. V. MADUELA
AVY EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante la Resolución de la Aviación del Ejército N° 263-2024/AE/DELOG/ABASTO/OEC, del 17 de octubre de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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



W. BURNIO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP/UE 0822

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

1.8. 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 LA SUMA DE CINCO Y 00/100 SOLES (S/ 5.00), DICHO ABONO DE REALIZARSE DE ACUERDO AL SIGUIENTE DETALLE:

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



E. DE LA CRUZE
CAPIP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE

Una vez realizado el depósito deberá acercarse a las instalaciones de la Aviación del Ejército al Órgano Encargado de las Contrataciones, cito en la Av. Elmer Faucett S/N Rampa Norte del Aeropuerto Internacional Jorge Chávez, para recabar el ejemplar de las Bases.

1.9. BASE LEGAL

- Proyecto de Ley del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con el Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF; que aprueba el Reglamento de la Ley de

- Contrataciones del Estado y sus Modificatorias.
- Directivas del OSCE
 - Código Civil
 - Ley N° 27806 "Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública"
 - TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General y sus modificatorias
 - Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
 - Texto Único Ordenado de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- 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 – PIDE², siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir al certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento.

² 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/>

(Anexo N° 2).

- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- e) 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° 4)
- f) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los "Requisitos de Habilitación" que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.

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

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en soles.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

- a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

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, consignar el siguiente literal:
- b) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 5).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

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 : 0000-292095 (SOLES)
BANCO : BANCO DE LA NACION



Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822
SUPLENTE



W. BURNIO
ITECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822



E. DE LA CRUZ
CAPIT
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822
SUPLENTE

N° CCI : 018-000-000000292095-07

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴. **(Anexo N° 6)**
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

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

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

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.



V. A. VERDE...
M. J. P.
Presidente Comité Seleccionador
SIL N° 001-2021 EP (10-0882)
SUPLENTE



W. BURNIO...
TEL. CR. EP
Miembro 1 Comité Seleccionador
SIL N° 001-2021 EP (10-0882)



E. DE LA CRUZ...
CAPIT.
Miembro 2 Comité Seleccionador
SIL N° 001-2021 EP (10-0882)
SUPLENTE

empresas acreditadas en el REMYPE.

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200.000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

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



W. VILLARDELLA
MA LP
Presidente Comité Selección
SIU N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE



W. BURNIO
TTE CRE LP
Miembro 1 Comité Selección
SIU N° 001-2021 EP/UE 0822



E. DE LA CRUZ
CA LP
Miembro 2 Comité Selección
SIU N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad publica de la contratación

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

2. Finalidad publica

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

3. Antecedentes

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

4. Objetivos de la contratación

Objetivos General:

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

Objetivos Específicos:

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

5. Características del bien a contratar

5.1 Descripción y cantidad de los bienes

ITEM N° 3: PRODUCTOS CARNICOS E HIDROBIOLÓGICOS			
1	Carne de Res - cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado	KG	2,012.43
2	Carne de Porcino - pierna entera refrigerada	KG	1,341.62
3	Pollo entero sin menudencia refrigerado	KG	3,354.05
4	Bonito eviscerado sin cabeza refrigerado - calidad a	KG	1,341.62
5	Caballa eviscerada sin cabeza refrigerada - calidad a	KG	1,341.62

2.1 Características técnicas

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE RES – CUARTO POSTERIOR COMPENSADO
CALIDAD EXTRA REFRIGERADO

Denominación técnica : CARNE DE BOVINO – CUARTO POSTERIOR



V. CAJAVIRDE
M. Y. P.

Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP-UE 0822
SUPLENTE



W. BURNIO
TTE-CRI EP

Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP-UE 0822
SUPLENTE



E. DE LA CRUZ
CAPIP

Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP-UE 0822
SUPLENTE

COMPENSADO CALIDAD EXTRA REFRIGERADO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El bovino comprende a los animales de las especies *Bos taurus*, *Bos indicus* y del género *Bubalus* la especie *Bubalus bubalis* y sus híbridos. El cuarto posterior compensado (cuarto trasero) refrigerado es el corte de una media canal, media carcasa o pieza entre la sexta y la séptima costilla, el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El cuarto compensado de res debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos que hayan sido aprobados como aptos para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El cuarto compensado de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación en función de categoría, conformación y acabado (*)	Para la calidad Extra, el cuarto posterior compensado debe provenir de carcasas que pueden presentar las siguientes combinaciones de parámetros: AE3, AB3, CE3, CB3, UE3, UB3, NE3, NB3.	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
(*) Los cuartos compensados deben proceder de canales o carcasas clasificados considerando los parámetros de categoría, conformación y acabado, según lo establecido en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.		

¹ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

La Categoría se refiere a la clasificación según la edad del animal y tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 1 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

Categoría			
Nomenclatura	Clase	Edad ² (años)	Cronometría dentaria
V	Ternero (a)	hasta 1 año	dientes de leche (hasta 150 kg)
A	Torete Novillito Vaquilla	de 1 a 2 años	dientes de leche – 2 dientes permanentes (más de 150 kg)
C	Toro joven Novillo joven Vaca joven / Vaquillona	de 2 a 3 años	4 dientes permanentes
U	Toro adulto Vaca adulta	de 3 a 4 años	6 dientes permanentes o más
N	Toro viejo Vaca vieja Buey	de 4 años a más	8 dientes permanentes o más



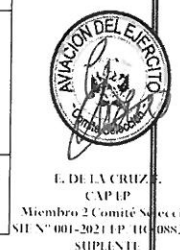
La Conformación se refiere a la clasificación de la carcasa según su condición muscular. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 3 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

Conformación	
Nomenclatura	Característica
E	EXCELENTE: Perfil general convexo; musculatura muy bien desarrollada.
B	BUENA: Perfil general recto; musculatura bien desarrollada.
I	INFERIOR: Perfiles a cóncavos de musculatura escasa.



El Acabado se refiere a la clasificación de las carcasas según la cantidad y distribución de la grasa de cobertura. Tendrá la siguiente nomenclatura según lo indicado en la Tabla 2 del numeral 4 de la NTP 201.055:2021:

Acabado	
Nomenclatura	Característica
1	ESCASA O POCA GRASA: Ninguna o muy escasa cobertura de grasa.
2	MODERADAMENTE GRASA: Ligera cobertura de grasa, musculatura visible en casi todas las zonas.
3	ENGRASADA: La musculatura está casi totalmente recubierta de grasa, con excepción de la pierna y de la espalda ³ que aún se pueden ver en parte; ligeros a algunos evidentes depósitos de grasa en la cavidad torácica.
4	EXCESIVAMENTE ENGRASADA: La musculatura está enteramente recubierta por grasa, grandes depósitos de grasa en la cavidad torácica.



² La edad biológica del animal es referencial, según lo señalado en la NTP 201.055:2021

³ El término "espalda" se refiere a la zona correspondiente entre las paletas.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la categoría de la carcasa de res de la cual provenga el cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado que desea adquirir y que la temperatura de recepción de dicho bien no debe exceder de 4 °C. Por ejemplo: Carne de res –

Cuarto posterior compensado calidad extra refrigerado, categoría A, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El cuarto compensado de res no requiere envase.

Precisión 2: Ninguna.

2.3 Embalaje

El cuarto compensado de res no requiere embalaje.

Precisión 3: Ninguna.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

El cuarto compensado de res debe estar adecuadamente identificado para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Las carcasas aprobadas para el consumo humano deben estar selladas obligatoriamente con tinta de uso alimentario humano de color azul violeta, aprobada por la autoridad competente. El sello será de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro, aplicado en los cuatro (04) cuartos de la carcasa, según lo establecen los artículos 65, 66 y 67 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Asimismo, se debe colocar a cada cuarto compensado un sello o etiqueta con la clasificación a la que pertenece la pieza (según los parámetros descritos en la NTP 201.055:2021, recogidos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica), con información de la planta faenadora de procedencia, la fecha de faenado y con el número y peso de la pieza; según lo señalado en el numeral 4 de la NTP 201.055:2021.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA

Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - PIERNA ENTERA REFRIGERADA Unidad de medida : KILOGRAMO



V. A. VILLARDE
CAI LP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP / UO 0822
SUPLENTE



W. BURNEO
TIE CRI LP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP / UO 0822



E. DE LA CRUZ
CAI LP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP / UO 0822
SUPLENTE

Descripción general : Corte primario de la carcasa de cerdo que comprende las mitades correspondientes a las dos últimas vértebras lumbares, el sacro y hueso de la cadera, los huesos fémur, tibia peroné y tarso, así como los tejidos blandos que los rodean, con piel que la recubre, sin grasa de capadura, sin grasa inguinal y sin restos del aparato urogenital; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMUN

2.1. Del bien

El corte de carne de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte de carne de porcino no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.2.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021), o en su defecto lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

El corte de carne de porcino debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2012 (revisada el 2021) CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 3ª Edición
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - pierna entera refrigerada, pieza de 8 kg - 9 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

¹ Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.2. Envase

El envase que contiene el corte de carne de porcino debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 6.6.1 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 6.6.2 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

El envase debe ser impermeable, resistente, debe proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no debe quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 6.6.3 y 6.6.4 de la NTP 201.003:2012 (revisada el 2021).

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.2 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.


2.3 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.4 Etiquetado


W. VILLALBA
CAI EP
Presidente Comité Selección
SH N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE


W. BURNIO
TTE-CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
SH N° 001-2021 EP/UE 0822


E. DE LA CRUZ
CAI EP
Miembro 2 Comité Selección
SH N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE

Los cortes de carne de porcino deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de porcino debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.5 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMUN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

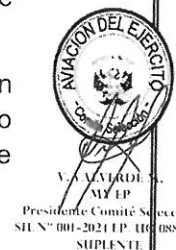
Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMUN

2.1 Del bien



W. BURNLEY
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SE N° 001-2024 EP/UE 0822 SUPLENTE



L. DE LA CRUZE
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
SE N° 001-2024 EP/UE 0822 SUPLENTE

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 °C a 4 °C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Aspecto general	<ul style="list-style-type: none">- Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura ósea y los músculos.- Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida.- Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica.- Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartilago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.			NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
	Mancha rosada ^a en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cm ^b	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada ^a en: Punta de ala	Segmento completo		
	Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	
	Rasgaduras superficiales	5 cm	4 defectos por pollo	
	co n cutícula en: Pierna o espinazo			

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
Comité Selección
W. VALERDUELA
M. Y. EP
Presidente Comité Selección
SE N° 001-2021 EP-UE 0882
SUPLENTE

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
Comité Selección
W. BERNAL
TTECRL EP
Membro 1 Comité Selección
SE N° 001-2021 EP-UE 0882
SUPLENTE

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
Comité Selección
E. DE LA CRUZ
CAEP
Membro 2 Comité Selección
SE N° 001-2021 EP-UE 0882
SUPLENTE

Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Rasgaduras profundas ^c en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo
	Vena pronunciada roja ^d en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo
	Bolsas subcutáneas de agua ^e en: Pechuga o pierna	2 cm ^f	4 defectos por pollo
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15 % superficie total por pollo
^a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 °C. ^{b, f} Diámetro. ^c Piel abierta sin afectar el músculo. ^d Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 °C. ^e Propio del enfriamiento en el chiller. Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.			
Color	Característico del pollo		
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal		
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa		
pH	De 5,8 a 6,5		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

2.2 Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe 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 7 de la NTP 201.054:2023.

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 deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



V. A. XIMARDE
M. Y. EP
Presidente Comité Seleccion
SIL N° 001-2021 EP 110 0882
SUPLENTE



W. BURNIO
T. F. CRI EP
Miembro 1 Comité Seleccion
SIL N° 001-2021 EP 110 0882



E. DE LA CRUZ
CAPIT
Miembro 2 Comité Seleccion
SIL N° 001-2021 EP 110 0882
SUPLENTE

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien :	BONITO EVISCERADO SIN CABEZA REFRIGERADO – CALIDAD A
Denominación técnica :	PESCADO BONITO FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA – CALIDAD A
Unidad de medida :	KILOGRAMO
Descripción general :	Es el pescado de la especie <i>Sarda chiliensis</i> , sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al cual se le ha extraído las vísceras y la cabeza, con o sin aletas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. El bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpio y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019. El tamaño mínimo del pescado debe corresponder a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.

El bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

El bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
	Piel	<ul style="list-style-type: none"> – Iridiscente, tornasolado – Brillante – Color uniforme 	NTP 041.001:2019 PESCADO
	Mucosidad	Mucus transparente y acuoso	

Color y aspecto	Músculo	<ul style="list-style-type: none"> - Azulado - Rojo brillante o rosado - Translúcido - Liso - Brilloso 	FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
-----------------	---------	---	--------------------------------

¹ El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Olor	<ul style="list-style-type: none"> - Algas marinas - Aire oceánico - Pasto mojado - Ligeramente metálico - A pepino o melón - A carne roja (sangre) - A iodo 	
Textura del músculo	<ul style="list-style-type: none"> - Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente 	
Presencia de parásitos	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

²Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402

2.3 Rotulado

Los envases de bonito eviscerado sin cabeza refrigerado – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CABALLA EVISCERADA SIN CABEZA REFRIGERADA – CALIDAD A
Denominación técnica : PESCADO CABALLA FRESCO EVISCERADO SIN CABEZA – CALIDAD A
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el pescado de la especie *Scomber* sp., sanitariamente apto para consumo humano que no ha recibido ningún tratamiento de conservación fuera del enfriamiento, al cual se le ha extraído las vísceras y la cabeza, con o sin aletas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie; asimismo, debe ser limpia y fresca, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales, debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales, tal como se indica en los numerales 5.2.1 y 5.2.2 de la NTP 041.001:2019. La caballa eviscerada sin cabeza refrigerada –



AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
M. Y. EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE



W. BURNEO
TECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP/UE 0822



E. DE LA CRUZ
CAI EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE

calidad A debe estar completamente libre de restos de vísceras, limpia y los músculos abdominales y dorsales deben ser firmes y no deben permitir el fácil desprendimiento de espinas, según se indica en el numeral 5.2.6 de la NTP 041.001:2019. El tamaño mínimo del pescado debe corresponder a lo indicado en la Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados, y sus modificatorias.

La caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A debe ser preservada de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo¹ picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CAC/RCP 52:2017 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS. 1ª Edición.

La caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Color y aspecto	Piel	<ul style="list-style-type: none"> – Iridiscente, tornasolado – Brillante – Color uniforme 	NTP 041.001:2019 PESCADO FRESCO. Requisitos. 3ª Edición
	Mucosidad	Mucus transparente y acuoso	
	Músculo	<ul style="list-style-type: none"> – Azulado – Rojo brillante o rosado – Translúcido – Liso – Brilloso 	

¹El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser manipulado y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Olor	<ul style="list-style-type: none"> – Algas marinas – Aire oceánico – Pasto mojado – Ligeramente metálico – A pepino o melón – A carne roja (sangre) – A iodo 	



AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMANDO EN JEFE
Presidente Comité Selección
N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE



AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMANDO EN JEFE
Presidente Comité Selección
N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE



AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMANDO EN JEFE
Presidente Comité Selección
N° 001-2021 EP/UE 0822
SUPLENTE

Textura del músculo	<ul style="list-style-type: none"> - Músculo muy firme o duro, rígido - Elástica - Músculo resistente a la presión del dedo - Músculo consistente 	
Presencia de parásitos	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – Sanipes, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la deshidratación y la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características sensoriales ni transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 50 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte del pescado deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y desinfectar. Asimismo, el diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los recursos y productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de tal manera que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el pescado; asimismo debe presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección I del ANEXO III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el envase para recibir el pescado; por ejemplo: jaba plástica, caja térmica, entre otros, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

²Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402.

2.3 Rotulado

Los envases de caballa eviscerada sin cabeza refrigerada – calidad A deben asegurar la rastreabilidad del bien. Para ello, el sistema de rastreabilidad de los recursos y productos hidrobiológicos debe incluir como mínimo los registros de información respecto al nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos y productos hidrobiológicos comprados y vendidos, fecha de recepción y comercialización, según lo establecido en el numeral 2.3 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Precisión 3: No aplica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

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

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

Los documentos de presentación obligatoria durante la ejecución contractual (al momento de la entrega del bien a la entidad), según el tipo de procesamiento deberán cumplir con las normativas de materia.

Para alimentos de procesamiento primario: carcasas, cuartos compensados, cortes y menudencias, de bovino y porcino, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio en atención al art 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de animales de abasto, mediante DS N° 015-2012-AG, requerirán obligatoriamente con los siguientes documentos y/o requisitos:

- Dictamen favorable del médico veterinario, el que debe corresponder al matadero autorizado del cual proviene el producto y deberá ser presentado a través de un certificado sanitario de aptitud de la carne (el que debe incluir entre otros datos, el número de piezas, peso, número de lote y fecha de beneficio (fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades), según indicación del SENASA
- Los cortes de carnes aprobados para el consumo humano se despacharán sellados con tinta de uso alimentario humano color azul violeta, como resultado de la evaluación veterinaria, en atención a lo establecido al art 65 del Reglamento sanitario del faenado de animales de abasto aprobado mediante DS N° 015-2012-AG.

Para productos (alimentos) importados: carcasas, cuartos compensados, cortes y menudencias, de bovino y porcino, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio en atención al art 69 del Reglamento Sanitario del Faenado de animales de abasto, mediante DS N° 015-2012-AG, requerirán obligatoriamente con los siguientes documentos y/o requisitos:

- Copia simple del reporte de inspección y verificación (RIV) con dictamen favorable del inspector otorgado por el SENASA.
- La fecha y lote consignados en este RIV deben coincidir con la fecha y lote del producto entregado.



Los productos hidrobiológicos en atención art 111 del DS 020-2022 –PRODUCE (Reglamento Sectorial de inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas), deben contener una etiqueta donde se verifique el contenido de la siguiente información:

- Nombre o denominación del producto de acuerdo a lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES.
- País de fabricación o producción
- Fecha de vencimiento y duración mínima.
- Fecha de producción
- Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora, y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda, código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el RUC.
- Instrucciones de uso
- Número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según corresponda, el cual también puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiqueta contenga una referencia de su ubicación.

5.4 Transporte

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

Los vehículos destinados al transporte de todas las carnes si excepción deberán estar provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4 °C,

5.5 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.5.1 Lugar

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

5.5.2 Plazo

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

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

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

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



W. BURNEO
TTCR/EP
Miembro 1 Comité Selección
SE N° 001-2021/EP-UE 0822
SUPLENTE



W. BURNEO
TTCR/EP
Miembro 1 Comité Selección
SE N° 001-2021/EP-UE 0822
SUPLENTE



L. DE LA CRUZ
CAP/EP
Miembro 2 Comité Selección
SE N° 001-2021/EP-UE 0822
SUPLENTE

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

6. Requisitos y recursos del proveedor

6.1 Requisitos del proveedor

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

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

7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.1 Adelantos

No se entregará ningún adelanto

7.2 Subcontratación

No se permite ninguna subcontratación durante la ejecución contractual

7.3 Confidencialidad

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

7.4 Medidas de control durante la ejecución contractual

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

7.5 Conformidad de los bienes

7.5.1 Área que recepcionará y brindará la conformidad

La recepción será otorgada por el Jefe de almacén (Clase I) de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 800 y la conformidad será otorgada por el comité designado para tal fin, en el plazo de siete (7) días o máximo quince (15) días, en caso se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación de producida la recepción.

7.6 Forma de pago

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

7.7 Condiciones de los consorcios

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

Número máximo de consorciados	2 integrantes por cada consorcio.
Porcentaje mínimo de participación consorciado	50 % por cada integrante del consorcio.

7.8 Otras penalidades aplicables

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ SELECCIÓN
V. A. VERDE
M. I. P.
Presidente Comité Selección
SE N° 001-2021 EP/JO 0882
SUPLENTE

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ SELECCIÓN
W. BURNLO
T. E. C. R. L. E. P.
Miembro 1 Comité Selección
SE N° 001-2021 EP/JO 0882

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ SELECCIÓN
E. DE LA CRUZ
CAP. I. P.
Miembro 2 Comité Selección
SE N° 001-2021 EP/JO 0882
SUPLENTE

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

7.9 Sistemas de contratación

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

7.10 Responsabilidades por vicios ocultos

Se atribuye al contratista la responsabilidad total en caso se presenten vicios ocultos.

II. Requisitos de Calificación

ITEM N° 3

1. Capacidad legal

a. Representación:

Personas naturales: copia de DNI y ficha RUC

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

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

Acreditación:

Personas naturales: copia de DNI y ficha RUC

Personas jurídicas: copia de DNI y vigencia de poder vigente

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

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

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

b. Habilitación:

(para la carne de res – cuarto posterior compensada calidad extra refrigerado)

Acreditación:

- Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria -

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ SELECCIÓN
V. J. VILLARDE
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ SELECCIÓN
W. BURNIO
MTE-CRI-EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882

AVIACIÓN DEL EJÉRCITO
COMITÉ SELECCIÓN
L. DE LA CRUZ
CAPI-EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.

- En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y
- Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

(para la carne de porcino – pierna entera refrigerada)

Acreditación:

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países



V. VALVERDE
M. P.
Presidente Comité Seccional
N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



W. BURNIO
M. P.
Miembro 1 Comité Seccional
N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



E. DE LA CRUZ
CAP. P.
Miembro 2 Comité Seccional
N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE

de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y

- Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

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

(para el pollo entero sin menudencia refrigerado)

Acreditación:

- Copia simple del 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA; o

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

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

(para el bonito eviscerado sin cabeza refrigerado calidad "a" y la caballa eviscerada sin cabeza refrigerado calidad "a")

Acreditación:

- Para producto nacional: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES; o
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.



W. BERNAL
TECRL-EP
Miembro 1 Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP-UE 0822



E. DE LA CRUZ
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP-UE 0822
SUPLENTE

- En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado: Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria del almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Para productos importados: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado: Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar



V. A. MARRÍN
MAY EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822
SUPLENTE



W. BURNEO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822



E. DE LA CRUZ
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP UO 0822
SUPLENTE

CAPÍTULO IV REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

ITEM III

b. Habilitación:

(para la carne de res – cuarto posterior compensada calidad extra refrigerado)

Acreditación:

- Copia simple de la Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de Mataderos Categoría 1, Categoría 2 o Categoría 3, vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA; según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Nota: Los mataderos tipo 1 que no cuenten con infraestructura para la refrigeración o congelamiento de las carcasas o cuartos compensados, deben subcontratar estos servicios.

- En el caso de que el producto reciba servicio de refrigeración o congelamiento en un establecimiento diferente al Centro de Faenado antes de su entrega: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente donde ha sido refrigerada o congelada la carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de faenado antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y
- Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

(para la carne de porcino – pierna entera refrigerada)

Acreditación:

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente de donde proviene el corte de carne, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.



W. BURNIO
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP 110 0882



E. DE LA CRUZ
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2021 EP 110 0882

- En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente de donde proviene la carne, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Para producto importado: Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010; y
- Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado: Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0152012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

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

(para el pollo entero sin menudencia refrigerado)

Acreditación:

- Copia simple del 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 Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA; o

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

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

(para el bonito eviscerado sin cabeza refrigerado calidad "a" y la caballa eviscerada sin cabeza refrigerado calidad "a")

Acreditación:

- Para producto nacional: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación del desembarcadero pesquero artesanal (DPA), muelle o sistemas de descarga, según corresponda, que incluya las operaciones de tareas previas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES; o



A. VAIVERDE
MAYOR
Presidente Comité Selección
SH N° 001-2021 LP 110 0882
SUPLENTE



W. BURNIO
TTECRL LP
Miembro 1 Comité Selección
SH N° 001-2021 LP 110 0882



F. DE LA CRUZ
CAP LP
Miembro 2 Comité Selección
SH N° 001-2021 LP 110 0882
SUPLENTE

- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de planta de procesamiento industrial o planta de procesamiento primario o artesanal, según corresponda, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos refrigerados y/o congelados), otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado: Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar.
- En el caso de que los bienes hayan sido almacenados previamente a su comercialización: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria del almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Para productos importados: Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas (vehículos isotérmicos, refrigerados y/o congelados), otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación sanitaria de almacén de productos pesqueros y acuícolas, otorgada por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- En el caso de que el pescado eviscerado se encuentre envasado: Copia simple del Protocolo Técnico para Registro Sanitario de productos pesqueros y acuícolas, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, para cada bien a contratar

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.

No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

VALVERDE MACEDO VANESSA
MY EP
PRESIDENTE COMITÉ
SIE N° 001-2024-EP/UE 0822-3
SUPLENTE

WILSON BURNEO FLORES
TTE CRL EP
MIEMBRO 1 COMITÉ
SIE N° 001-2024-EP/UE 0822-3

DE LA CRUZ FRANCO ELIANE
SO3 EP
MIEMBRO 2 COMITÉ
SIE N° 001-2024-EP/UE 0822-3
SUPLENTE



V. VALVERDE
MY EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024-EP/UE 0822-3
SUPLENTE



W. BURNEO FLORES
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024-EP/UE 0822-3



E. DE LA CRUZ FRANCO
SO3 EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024-EP/UE 0822-3
SUPLENTE



V. A. MATRIDI
MAY LP
Presidente Comité Selección
SH N° 001-2024 EP HIG 0882
SUPLENTE

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.



W. BURNIO
TECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SH N° 001-2024 EP HIG 0882

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [...], el [CONSIGNAR EL ÓRGANO A CARGO DEL PROCEDIMIENTO, ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN] adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA 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



L. DE LA CRUZ
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
SH N° 001-2024 EP HIG 0882
SUPLENTE

todos los impuestos de Ley.

Este monto comprende el costo del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA O PAGOS PERIÓDICOS, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases, 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 el concepto, monto y vigencia siguiente:

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

Importante

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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."

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato, 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 deberán 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



V. XAVIER DE
MAYIP
Presidente Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE



W. BURNLO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP 110 0882



E. DE LA CRUZ
CVP EP
Miembro 2 Comité Selección
SIL N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

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 podrá 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.



W. ALVARADO
M. L. P.
Presidente Comité Selección
SE N° 001-2024 EP / UO 0822
SUPLENTE



W. BURNIO
L. DE LA CRUZ
Miembro 1 Comité Selección
SE N° 001-2024 EP / UO 0822



L. DE LA CRUZ
CAPI
Miembro 2 Comité Selección
SE N° 001-2024 EP / UO 0822
SUPLENTE

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 CONTROVERSIAS⁹

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 podrá elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos

⁹ 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).

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 LA SUSCRIPCIÓN 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, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.



V.A. ALVARADO
M.Y. EP
Presidente Comité Selección
SII N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE



W. BURNIO
T.E. CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SII N° 001-2024 EP 110 0882



E. DE LA CRUZ
CAPI EP
Miembro 2 Comité Selección
SII N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

¹⁰ 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>

Ejército del Perú – Unidad Operativa N° 0822

Subasta Inversa Electrónica N° 001-2024-EP/JO 0822 -3 "Contratación del suministro de alimentación de consumo humano para el personal de tropa SMV de la Aviación del Ejército del 15 de diciembre AF-2024 al 31 de agosto AF-2025"



A. A. ALVARADO S.
MAY IP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UIC 0882
SUPLENTE

ANEXOS



W. BURNIO L.
TTE CRL IP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UIC 0882



E. DE LA CRUZ E.
CAP IP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UIC 0882
SUPLENTE

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-EP/UE 0822-3

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social:			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹²

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹¹ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹² 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° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-EP/UE 0822-3

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 ¹³	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵	Sí		No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹³ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibidem.

¹⁵ Ibidem.



V. VIVERDE
MYP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE



W. BURNIO
TTE CRI EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882



E. DE LA CRUZ
CAPIP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.



V. VIVERDE
MAYEP
Presidente Comité Selección
SH N° 001-2024 EP 110-0882
SUPLENTE



W. BURNEO
TTE-CRL-EP
Miembro 1 Comité Selección
SH N° 001-2024 EP 110-0882



E. DELA CRUZ
CAP-EP
Miembro 2 Comité Selección
SH N° 001-2024 EP 110-0882
SUPLENTE

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

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-EP/UE 0822-3

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.



V. VALDEZ
M. EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE



W. BERNAL
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882



E. DE LA CRUZ
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP 110 0882
SUPLENTE

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-EP/UE 0822-3

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 Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



V. VALVERDE
MAYOR
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



W. BURNEO
TTE. CRL. EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822



E. DE LA CRUZ
CAP. EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-EP/UE 0822-3

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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

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



W. BURNIO
TTE CRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UIC 0882
SUPLENTE



E. DE LA CRUZ
CAPEP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP UIC 0882
SUPLENTE

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁹

[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.



V. VALVERDE
M.Y. LP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP. IIC 0882
SUPLENTE



W. BURNIO
TTE. CRL. LP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP. IIC 0882



E. DE LA CRUZ
CAP. LP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP. IIC 0882
SUPLENTE

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

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 001-2024-EP/UE 0822-3s

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 cumpla con las condiciones siguientes:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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



V.A. ALVARADO
M.Y. EP
Presidente Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE



W. BURNES
TTECRL EP
Miembro 1 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822



E. DE LA CRUZ
CAP EP
Miembro 2 Comité Selección
SIE N° 001-2024 EP/UE 0822
SUPLENTE