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

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



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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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:

- 1. 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.
- 2. La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº006-2023-EP/UO 0806





BASES ESTANDAR CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

ADQUISICION DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA PARA EL AF-2024.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN



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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES



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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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



Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS



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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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

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

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

Importante

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



PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante



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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS



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

Importante

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

Advertencia

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

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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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



3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Ejército Peruano –1ra Brigada de Caballería

RUC Nº : 20131369124

Domicilio legal : Lomas de Teodomiro S/N- Sullana

Teléfono: : 073-477125

Correo electrónico: : 1rabrigadadecaballería@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de bienes Alimentos para personas al personal de Oficiales, Tecnicos y Sub oficiales de la Primera Brigada de Caballería – Sullana AF-2024



SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
	ITEM 1 VIVERES SECOS		
1.1	LECHE EVAPORADA ENTERA	KILO	1822.00
1.2	SEMOLA DE TRIGO	KILO	415.725
1.3	TRIGO ENTERO	KILO	332.580
1.4	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	16.629
1.5	MANTECA VEGETAL	KILO	166.290
1.6	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	55.430
1.7	MERMELADA	KILO	110.860
1.8	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	26.239
1.9	COMINO MOLIDO	KILO	26.239
1.10	AJI PANCA SECO	KILO	26.239
1.11	CANELA ENTERA	KILO	26.239
1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	KILO	26.239
1.13	MAYONESA	KILO	32.799
1.14	VINAGRE	LITRO	13.120
1.15	PASA NEGRA	KILO	65.598
1.16	SILLAO OSCURO	LITRO	19.679
1.17	PALILLO MOLIDO	KILO	19.679
1.18	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	20.470
1.19	OREGANO SECO ENTERO	KILO	19.679
1.20	LAUREL	KILO	19.679
1.21	SUSTANCIA DE RES	KILO	52.478
1.22	GELATINA	KILO	131.200
1.23	ACHIOTE MOLIDO	KILO	19.679
1.24	YOGURT PROBIOTICO	KILO	1290.656
1.25	ALGARROBINA	LITRO	98.396

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

	ITEM 2. VIVERES FRESCOS (VERDURA, FRUTAS, CARNES Y DIVERSOS)		
2.1	TOMATE ITALIANO	KILO	352.070
2.2	APIO	KILO	134.027
2.3	BROCOLI	KILO	197.160
2.4	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	76.330
2.5	ZANAHORIA	KILO	392.630
2.6	CEBOLLA ROJA	KILO	554.150
2.7	CEBOLLA CHINA	KILO	126.082
2.8	ESPINACA	KILO	116.082
2.9	PIMIENTO ROJO	KILO	77.388
2.10	CULANTRO	KILO	76.330
2.11	ALVERJA VERDE EN VAINA	KILO	116.082
2.12	JENJIBRE FRESCO	KILO	38.694
2.13	PIÑA GOLDEN	KILO	609.730
2.14	MEDALLON DE PAVO	KILO	415.725
2.15	HIERBAS AROMATICAS (MANZANILLA	KILO	101.105
2.16	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	110.860
2.17	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	110.860
2.18	JAMON DEL PAIS	KILO	110.860

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Nº 339-2023/SELOG/ABSTO/OEC, la cual se aprueba el 06 de Diciembre del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO



Recursos Ordinarios (SINTE) AF-2024. Provenientes del Tesoro Público, cuya gestión y previsión de pago lo realizará el Comando Logístico del Ejército en coordinación con la Dirección de Planeamiento.

.... SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

no aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de copra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un plazo de dos (02) días calendario para el internamiento.

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CRONOGRAMA DE ENTREGA

- Alimentos No perecibles o Secos: En forma mensual computadas a partir del día siguiente de la firma del contrato y primer dia calendario de cada mes. Como requisito mínimo se considera una vida útil de 20 días.
- Alimentos Perecibles o Frescos: A razón de tres veces por semana, a partir del dia siguiente de la firma del contrato. Como requisito mínimo se considera una vida útil de dos días.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez soles con 00/100) el pago debe realizarse a la cuenta recaudadora N° 0671000991 del Banco de la Nación a nombre de la 1ra Brigada Caballería realizado el depósito, canjear en la sección abastecimiento de la 1ra Brigada de Caballería por las bases del procedimiento.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley Nº 30879 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2019.
- Ley N° 30880 Ley de Equilibrio Financiero de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Ley Nº 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo Nº 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley Nº 29973 Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley Nº 28016 Ley de Promoción de Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo, aprobado por Decreto Supremo № 007-2008-TR.
- Código Civil.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado

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



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo Nº 1)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

Advertencia

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

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



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

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/

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procecimientos convocados a precio unitario únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta en soles de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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



Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad^{5.}
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

Importante para la Entidad

- En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, considere evaluar otros factores además del precio, debe incluir el siguiente literal:
 - c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los "Factores de Evaluación" establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- 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 № 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:

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

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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo Nº 7).

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

Advertencia

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

Importante para la Entidad

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta

: 0671000991

Banco

: Banco de la Nación

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

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

Importante

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



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

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.

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

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en AV. DON BOSCO/ LOMAS DE TEODOMIRO S/N – SULLANA en la Oficina Encargada de las Contrataciones.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual a través de su CCI, ya que el Tesorero Público – Ministerio de Economía y Finanzas asigna el presupuesto en esa prioridad a la Unidad Ejecutora Nº 003: Ejército Peruano.

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

Recepción del Almacén de Clase I del Escuadrón de Intendencia N° 51.

Informe del funcionario responsable del comandante del Escuadrón de Intendencia N° 51. emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

Comprobante de pago.

Guia de remision.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina Postal de la 1ra Brigada de Caballería, sito en Cuartel General de la 1ra Brigada de Caballería en AV. Don Bosco-Lomas de Teodomiro S/N, Distrito y Provincia de Sullana, Departamento de Piura.

ON THE PARTACOON OF OFFICE OFF

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1.1 Consideraciones generales

	ITEM 1. VIVERES SECOS
ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.1 LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.
CODIGO	5013170200307453
	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulado en la Norma Técnica Peruana 202.002., mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento
CARACTERISTICAS	CARACTERISTICA DE ENVASE Presentación bandejas de 24 Latas o 48 Latas. Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno. Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a lo establecido en los artículos 118 y 119 del D.S.007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.



	Deberá tener inscrito la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto.
	Peso de cada lata de 390 a 400 g Envases en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación. PROTEINAS 24.0 % Max. GRASAS MIN 30.0 % Min.
Peso Unitario	KG
Sabor, olor y color	De color blanco o crema, olor y sabor agradable ligeramente dulce.
Tipo de Alimento	Producto no perecible.
CANTIDAD	1,822.00 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.2 SEMOLA DE TRIGO
CODIGO	5022110200002860

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024" $^{\circ}$

4	•	
	CARACTERISTICAS	Producto elaborado obtenido del cereal trigo duro (triticum durum), granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. de granos limpios, sanos, libres de parásitos y excreta de animales. Presentación: sacos de tocuyo por 25 kg. Características físico-químicas: humedad: máx. 15,0 % cenizas max 1.0 % CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE: bolsa de papel o material de tela tejida (tocuyo) resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado obligatoriamente de acuerdo con la ntp 209.038:2009 (revisado 2014) deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante. Seguridad: presentar registro sanitario vigente, ref. ntp 205.032.2015
	Calidad	En el proceso de compra se adquirirá sémola de primera.
	Peso Unitario	KG
	Sabor , olor y color	Color amarillento, de textura vidriosa olor y sabor característico, deberá ser exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
	Vida útil	Seis (06) meses
	CANTIDAD	415.725 KG
	DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.3 TRIGO ENTERO
	CODIGO	5022110100002730
	CARACTERISTICAS	El trigo entero deberá ser comercializado en envases de primer uso de polipropileno tejido o bolsas de polietileno, que permitan mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Los envases deben ser fabricados con sustancias que sean inocuos y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores ni sabores desagradables. Tiempo de vida útil: Mínimo seis (06) meses contados a partir de la fecha de producción. Rotulado
		Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

Nombre del producto.

Contenido neto aproximado, 50 kilogramos.



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

	Nombre y domicilio legal del productor, envasador o
	distribuidor.
	Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento
	dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos
	Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA
	Sistema de identificación
	 Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
	Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo
	requiera.
	Presentación : Sacos de polipropileno tejido de primer uso, de 50
	kg y/o cantidad a granel según la necesidad del área usuaria,
	fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso
	alimentario al que se destina, no debiendo trasmitir sustancias tóxicas,
	ni olores ni sabores indeseables
Calidad	El trigo entero deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a
	su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente
	del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas.
	La alcalinidad del trigo después de su elaboración deberá tener la
	magnitud que pueda eliminarse totalmente mediante el agua de cocción.
Peso Unitario	KG
	1 1 1 2
Sabor y olor	Debe presentar los granos sueltos, sin grumos, de olor sano y sabor agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes
	tonalidades.
CANTIDAD	332.580 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.4 LEVADURA GRANULADA SECA
CODIGO	5018170900002911
	Levadura seca instantánea para panificación.
II .	
į	
ÿ	Deshidratada, de aspecto granulado.
, 	Deshidratada, de aspecto granulado.No debe ser amarga, exenta de acidez.
<i>,</i>	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos.
<i>,</i>	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en
	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general.
	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5%
<i>"</i>	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49%
<i>"</i>	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación
	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de
CADACTEDISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa.
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes.
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto.
CARACTERISTICAS	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que
	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
Calidad	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera.
Calidad UNIDAD DE MEDIDA	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera. KG
Calidad UNIDAD DE MEDIDA Color, sabor y olor	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera. KG Color, sabor y olor característicos.
Calidad UNIDAD DE MEDIDA Color, sabor y olor CANTIDAD	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera. KG Color, sabor y olor característicos. 16.629 KG
Calidad UNIDAD DE MEDIDA Color, sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera. KG Color, sabor y olor característicos. 16.629 KG 1.5 MANTECA VEGETAL
Calidad UNIDAD DE MEDIDA Color, sabor y olor CANTIDAD	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera. KG Color, sabor y olor característicos. 16.629 KG 1.5 MANTECA VEGETAL 5015151400002951
Calidad UNIDAD DE MEDIDA Color, sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera. KG Color, sabor y olor característicos. 16.629 KG 1.5 MANTECA VEGETAL 5015151400002951 El producto debe presenta olor y sabor característico.
Calidad UNIDAD DE MEDIDA Color, sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	 Deshidratada, de aspecto granulado. No debe ser amarga, exenta de acidez. Libre de materias extrañas, manchas y hongos. No deberá tener gérmenes patógenos, ni elementos nocivos en general. Humedad máxima 5% Proteínas: 41-49% Presentación El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento. El envase deberá proteger el producto de contaminación externa. Paquete de 500 gramos El empaque deberá indicar de acuerdo a la ntp 209.038:2009, la fecha de vencimiento del producto y nombre del productor o fabricante, ingredientes. Rotulado El rotulado deberá indicar la marca, procedencia, peso bruto, peso neto, fecha de producción y de vencimiento del producto. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo. En el proceso de compra se adquirirá levadura seca de primera. KG Color, sabor y olor característicos. 16.629 KG 1.5 MANTECA VEGETAL 5015151400002951

Humedad máxima: 0.2% max

Presentación: cajas de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, protegido por un envase interno de papel manteca o bolsa



CARACTERISTICAS

		de polietileno transparente conteniendo de 5 hasta 15 kg.
		El rotulado del empaque deberá indicar la marca, procedencia,
		cantidad, calidad, peso neto, peso bruto, fecha de vencimiento y "MANTENGASE REFRIGERADA".
		Ref NTP 209.002
	Calidad	En el proceso de compra se adquirirá manteca de primera
	UNIDAD DE MEDIDA	KG
	Color, sabor y olor	El producto debe presentar olor y sabor característico.
	CANTIDAD	166,290 KG
	DENOMINACION DEL BIEN	1.6 MANTEQUILLA CON SAL
	CODIGO	5013170100298815
	CODIGO	Producto obtenido exclusivamente de crema de leche, con o sin
		modificaciones biológicas, su contenido de sal no debe ser mayor de
		3% del peso del producto fina, sus aditivos deberán ser de acuerdos a
		las normas.
	CARACTERISTICAS	Libre de acidez Max. 0.3% Grs Ac. Oleco
		Presentación: Cajas de cartón de 6 a 10 kgs.
		Rotulado
		Debidamente rotulado y etiquetado.
		En el proceso de compra se adquirirá la mantequilla con sal de buena
		calidad.
	Peso Unitario	Kilo
	Color, sabor y olor	Sabor, color y olor característico
	CANTIDAD	55.430 KG
	DENOMINACION DEL BIEN	1.7 MERMELADA
	CODIGO	5019240100003657
		Producto obtenido de la fresa.
		Envasado herméticamente.
ı		Frascos de VIDRIO DE 1 kilo.
ı		Frascos de VIDRIO DE 1 kilo. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia
Statement of the state of the s	CARACTERISTICAS	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia
	CARACTERISTICAS	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado
	CARACTERISTICAS	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la
	CARACTERISTICAS	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como
	CARACTERISTICAS	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento.
	CARACTERISTICAS	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado.
		Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012)
The second secon	Calidad	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad.
The second secon	Calidad Peso Unitario	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo
The second secon	Calidad Peso Unitario Sabor y olor	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico.
The state of the s	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico.
The second secon	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA
The second secon	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285
The second secon	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente
The second secon	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.
The second secon	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
The state of the s	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.
and the second s	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Kg De primera
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Calidad Sabor, color y olor	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Kg De primera Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Calidad	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Kg De primera Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
	Calidad Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Calidad Sabor, color y olor	Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mermelada. Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. Rotulado El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia, el registro sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento. Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) En el proceso de compra se adquirirá la mermelada de buena calidad. Kilogramo Deberá tener color, sabor y aroma característico. 110.860 KG 1.8 PIMIENTA MOLIDA NEGRA 5017155000322285 - Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. - Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Los envases deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Kg De primera Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

CODIGO 5017155000003469



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente

	cerrado tipo molido.
	Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y
CARACTERISTICAS	cuerpos extraños.
	Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03)
	meses.
	Envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL DIEN	26.239 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO	1.10 AJI PANCA SECO
CODIGO	5042552700135069
	El ají panca seco es el fruto maduro, seco y picante del Capsicum fruteseens, arusto de la familia de las solanáceas. Producto peruano,
	presentación a granel en bolsa de polietileno. Tipo seco grande sin
CARACTERISTICAS	pepa.
	Presentación: a granel en bolsa de polietileno.
	Requisito: Autorización Sanitaria de Establecimiento Dedicado al
	procesamiento primario.
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Sabor muy picante y característico; Color Rojo Oscuro y olor aromático, característico y natural y libre de impurezas y cuerpos extraños.
CANTIDAD	26.239 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.11 CANELA ENTERA
CODIGO	5017155000003449
	Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o papel.
	Tipo: A granel, corteza entera.
CARACTERISTICAS	Calidad: De 1ra olor aromático característico, color pardo amarillento
CARACTERISTICAS	opaco, sabor dulce ligeramente picante, cascada en forma de tubo
	cilíndrico.
Calidad	Requisito: Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento 06 meses
Calidad Peso Unitario	De primera Kg.
Sabor, color y olor	Color pardo amarillento opaco, sabor dulce, olor agradable.
CANTIDAD	26.239 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.12 CLAVO DE OLOR ENTERO
CODIGO	5017155000003450
	Clavo de Olor o girofle (Caryophyllus cromaticus Syzygium aromaticum,
	sin Eugenia caryophyllata) son el botón floral maduro y desecado que
	aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae) y son usados
CARACTERISTICAS	como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición
	(eugenol), se puede utilizar molido.
	Presentacion envasado en bolsa de papel. Con Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06
	meses.
Calidad	De Primera
Peso Unitario	Kg
	Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y la
Color, sabor y olor	cabeza café. Olor y Sabor característico.
CANTIDAD	26.239 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.13 MAYONESA
CODIGO	
CARACTERISTICAS	Salsa elaborada con aceite vegetal, huevo, vinagre y extractos
CARACTERISTICAS	naturales.
	Producto Peruano Descripción: salsa elaborada con aceite vegetal, huevo, vinagre y
	extractos naturales.
	- Presentación: Paquetes herméticamente cerrados de 190 gr.
	Requisitos: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo

Requisitos : Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo



06 meses.

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

0-1:4-4	De Driveren librar de contraire autoria		
Calidad	De Primera, libre de materias extrañas		
Peso Unitario	Kg		
Sabor, color y olor	Característico		
CANTIDAD	32.799 KG		
DENOMINACION DEL BIEN	1.14 VINAGRE		
CODIGO	5017170700003595		
СОБІВО			
CARACTERISTICAS	Bebida fermentada hasta la presencia de ácido, del tipo tinto, producido de la uva con 5% de acidez, con registro sanitario vigente, envasado en botella de polietileno, sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación. Presentación: botellas herméticamente cerradas y con precinto de		
	seguridad. Requisito: Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses		
Calidad	De primera		
Peso Unitario	Lts.		
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños		
CANTIDAD	13.120 LT		
DENOMINACION DEL BIEN	1.15 PASA NEGRA		
CODIGO	5010171600003817		
	Presentación: Bolsas de papel o polietileno.		
	Tipo: Deshidratado, sin pepas		
CARACTERISTICAS	Calidad: De primeras características organolépticas, tamaño grande,		
	libre de impurezas y cuerpos extraños		
	De acuerdo al Registro sanitario vigente		
Calidad	De primera		
Peso Unitario	Kg.		
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.		
CANTIDAD	65.598 KG		
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.16 SILLAO OSCURO		
	F040040000404004		
CODIGO	5019310300134981		
	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico.		
CODIGO	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento,		
CODIGO	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts.		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 5017155000003463		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses.		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Calidad	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. De primera		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Calidad Peso Unitario	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. De primera Kg		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Calidad	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. De primera		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Calidad Peso Unitario	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. De primera Kg		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Calidad Peso Unitario Sabor, color y olor CANTIDAD	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. De primera Kg Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños 19.679 KG		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Calidad Peso Unitario Sabor, color y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. De primera Kg Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños 19.679 KG 1.18 ESENCIA DE VAINILLA		
CODIGO CARACTERISTICAS Peso Unitario Sabor y olor CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Calidad Peso Unitario Sabor, color y olor CANTIDAD	Presentación: botella de 1/2 litro herméticamente cerradas Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: de primera, olor y sabor característico. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses Lts. Característico 19.679 LT 1.17 PALILLO MOLIDO 501715500003463 Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de tres (03) meses. De primera Kg Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños 19.679 KG		

De primera



Calidad

1.19 OREGANO SECO ENTERO

de impurezas y cuerpos extraños

Presentación: Envasado en bolsa de papel o polietileno.

Calidad: Seleccionado, hojas grandes, olor y sabor característico, libre

Calidad: de primera, color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños. Registro Sanitario Vigente y fecha de vencimiento mínimo 03 meses.

Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.

Color y olor característicos

5042411500003456

Tipo: A granel seco.

LT

20.470 LT

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICION DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL
PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-
2024"

Calidad	Seleccionada
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Olor y sabor característicos
CANTIDAD	19.679 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.20 LAUREL
CODIGO	
CARACTERISTICAS	Producto peruano, presentación: envasado en bolsa de papel, TIPO: a granel hoja entera seca Con Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
Calidad	De 1ra tamaño uniforme, hojas enteras, limpias, sanas, libre de impurezas y cuerpos extraños.
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños
CANTIDAD	19.679 KG
DENOMINACION DEL BIEN	1.21 SUSTANCIA DE RES
CODIGO	5017155000361186
CARACTERISTICAS	Deshidratado preparado a base de carne de res, con ingredientes naturales Sal y especias. Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado Con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las Las recetas, dándoles u toque especial. Presentación en caja de 26 display
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Debe ser exento de sabores, y olores extraños.
CANTIDAD	52.478 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.22 GELATINA
CODIGO	5019240100004412
CARACTERISTICAS	Producto que resulta de disolver el colágeno por calor Tipo: de diferentes sabores Registro sanitario vigente
Calidad	De primera
Peso Unitario	Kg.
Sabor, color y olor	Diferentes sabores, exento de Olores extraños.
CANTIDAD	65.598 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.23 ACHIOTE MOLIDO
CODIGO	5017155000003466
CADACTEDISTICAS	Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido.

De Primera

19.679 KG



Peso Unitario

CANTIDAD

CODIGO

Sabor, color y olor

CARACTERISTICAS

CARACTERISTICAS

Calidad

Peso Unitario Sabor, color y olor

CANTIDAD

DENOMINACIÓN DEL BIEN

DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.24 YOGURT PROBIOTICO
CODIGO	
CARACTERISTICAS	Yogurt parcialmente descremado obtenido por la acidificación biológica y coagulación de la leche, mediante la acción de fermentos lácticos de varias especies entre ellas Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus, con adición de especies probióticas, a partir de leche parcialmente descremada; proveniente de leche cruda descremada o no, y/o leche concentrada o no, y/o leche recombinada y/o leche reconstituida con un tratamiento térmico antes de la fermentación. Con adición o no de pulpa, sabor y color. Leche parcialmente descremada, solidos lácteos, azúcar, sabor (fresa, durazno, lúcuma, guanábana, mora, vainilla francesa) Presentación: Galoneras PET (Tereftalato de polietileno) para 1.8kg y de 1 kg y tapa de PE. de 1.8 kg, Nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, contenido neto, instrucciones de uso e información nutricional. Sistema de identificación de lote: Por fecha de vencimiento. Con Registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo 6 meses
Calidad	Primera
Peso Unitario	Kg
Sabor, color y olor	Color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños
CANTIDAD	1,995.480 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	1.25 ALGARROBINA
CODIGO	
CARACTERISTICAS	Es un producto derivado de la algarroba fruto maduro del algarrobo (<u>Prosopis pallida</u>) Con los frutos maduros del algarrobo se prepara un hervido del que se concentran las azúcares naturales Una vez hervidas las algarrobas, se prensan. El extracto resultante es filtrado y se somete después a evaporación para llegar a un resultado final de carácter



	viscoso.
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
	Color Marron Oscuro Brillante
	Olor y sabor Caracteristico, dulce ligeramente amargo y astringente
	acido.
	Aspecto Viscoso, homogenea.
	Presentación en botellas de polietileno.
Peso Unitario	Kg
Calidad	De primera
Color, Sabor y olor	De color, sabor y olor característico.
CANTIDAD	98.396 KG
ITEM 2. VIV	ERES FRESCOS (VERDURA, FRUTAS Y CARNES)
DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.1 TOMATE ITALIANO
CODIGO	5040651700135095

AS $N^{\circ}006$ -2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CARACTERISTICAS	Descripción: En óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición. Envasado: bolsas de polietileno y en javas de plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. El transporte, almacenamiento y comercialización de las verduras se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a las verduras características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)
Calidad	De primera
Peso unitario	Kilogramo
Sabor, color y o	De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico.
CANTIDAD	352.070 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.2 APIO
CODIGO	5040270100134987
CARACTERISTICAS	Las hojas deben tener de 25 a 30 cm de tamaño. Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados de 5 unidades. El envasado en javas de polietileno, para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el apio se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.
Sabor, color y olor	De color amarillo con hojas verdes, de sabor y olor característico.
Tipo	Fresca.
CANTIDAD	134.027 KG

CODIGO	5040200100135024	

2.3 BROCOLI



DENOMINACIÓN DEL BIEN

debiendo estar enteros, sanos, exentas de podredumbre, plagas daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olo color y sabor característico. Envasado: bolsas de polietileno y en javas de plástico, adecuadas par facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo. El transporte, almacenamiento y comercialización de las verduras se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma de transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). Asimismo, el medio di transporte empleado no deberá transmitir a las verduras característica indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercer Disposición Complementaria Transtioria del D.S. 004-2011-A/ (Reglamento del nocuidad Agroalimentaria) El Brocoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías: - Categoría Extra - Categoría Extra - Categoría I En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiale para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brocolis deberá estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas. Calidad Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajeno al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos Se requerirá brócoli categoría I Rilogramo Sabor, color y olor DE color verde, Olor y sabor característico de textura firme. CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACION DEL BIEN 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO CODIGO 5040569109135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanid	-7		
CARACTERISTICAS El transporte, almacenamiento y comercialización de las verduras s efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que viten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma de transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). Asimismo, el medio di transporte empleado no deberá transmitir a las verduras características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercer Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-Al (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria) El Brocoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto s clasificará en las siguientes categorías: - Categoría Extra - Categoría II - En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiale para cada categoria y las tolerancias permitidas, los brocolis deberá estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas. Calidad Estar libres de daños causados por la congelación Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajeno al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos Se requerirá brócoli categoría I Peso Unitario Kilogramo Sabor, color y olor CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACION DEL BIEN A JI AMARILLO ENTERO FRESCO CODIGO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del aji amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera Calidad Calidad Productos de primera calidad. Primera Calidad Productos de primera calidad. Productos de primera calidad. Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, ente		CARACTERISTICAS	Descripción: El brócoli en óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteros, sanos, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.
efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que viten el contacto de las mismas con el suelo o plataforma de transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). Asimismo, el medio di transporte empleado no deberá transmitri a las verduras caracteristica indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercer Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-At (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria) El Brócoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto so clasificará en las siguientes categorías: - Categoría I - Categoría I - Categoría II - En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiale para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brocolis deberá estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas. Calidad Estar libres de daños causados por la congelación Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajeno al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos Se requerirá brócoli categoría I Peso Unitario Kilogramo Sabor, color y olor CANTIDAD DENOMINACION DEL BIEN 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del aji amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. Peso Unitario De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor CANTIDAD De COIGO 5040250400135168 Productos de primera			Envasado: bolsas de polietileno y en javas de plástico, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.
clasificará en las siguientes categorías: Categoría Extra Categoría I Categoría I En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiale para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brócolis deberá estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas. Calidad Estar libres de daños causados por la congelación Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajeno al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos Se requerirá brócoli categoría I Peso Unitario Sabor, color y olor DE color verde, Olor y sabor característico de textura firme. CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACION DEL BIEN 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO CODIGO Foductos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor De color anaranjado, de sabor picante y olor característico CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACION DEL BIEN 2.5 ZANAHORIA CODIGO CARACTERISTICAS Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			
- Categoría Extra - Categoría I - Categoría II - Categoría II - Categoría II - En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiale para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brócolis deberá estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas. Calidad - Estar libres de daños causados por la congelación - Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajeno al producto Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos - Se requerirá brócoli categoría I - Riogramo - Sabor, color y olor - CANTIDAD - DE COLOR VERGE, Olor y sabor característico de textura firme CANTIDAD - DENOMINACION DEL BIEN - 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO - CODIGO - SO40560100135092 - Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos Tamaño uniforme y de color anaranjado Productos que tengan madurez inicial La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado No debe tener residuos de productos químicos No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario - Calidad - Primera - Calidad - Primera - En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera Sabor, color y olor - CANTIDAD - De color anaranjado, de sabor picante y olor característico - CANTIDAD - Totalor - CANTIDAD			El Brócoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:
Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajeno al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos Se requerirá brócoli categoría I Peso Unitario Kilogramo Sabor, color y olor DE color verde, Olor y sabor característico de textura firme. CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACION DEL BIEN 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO CODIGO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor De color anaranjado, de sabor picante y olor característico CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACION DEL BIEN 2.5 ZANAHORIA CODIGO Foductos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			- Categoría Extra - Categoría I
al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos Se requerirá brócoli categoría I Peso Unitario Sabor, color y olor CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACION DEL BIEN 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO CODIGO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACION DEL BIEN 2.5 ZANAHORIA CODIGO CARACTERISTICAS Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.		Calidad	Estar libres de daños causados por la congelación
Se requerirá brócoli categoría I Peso Unitario Sabor, color y olor DE color verde, Olor y sabor característico de textura firme. CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor De color anaranjado, de sabor picante y olor característico CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACION DEL BIEN CODIGO 5040250400135168 Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajenos al producto.
Peso Unitario Sabor, color y olor CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO CODIGO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor De color anaranjado, de sabor picante y olor característico CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO 5040250400135168 Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos.
Sabor, color y olor CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO CODIGO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor De color anaranjado, de sabor picante y olor característico CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CARACTERISTICAS Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			
CANTIDAD 197.160 KG DENOMINACION DEL BIEN 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO CODIGO Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACION DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS 197.160 KG 2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO 5040250400135168 Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			
DENOMINACION DEL BIEN CODIGO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACION DEL BIEN CARACTERISTICAS CARACTERISTICAS Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.		Sabor, color y olor	DE color verde, Olor y sabor característico de textura firme.
CODIGO 5040560100135092 Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACION DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.	\		197.160 KG
Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.		DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.4 AJI AMARILLO ENTERO FRESCO
Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Peso Unitario Kilogramo De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.	Ï	CODIGO	5040560100135092
Calidad De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche de primera. Proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS		CARACTERISTICAS	Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial. La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción,
Calidad De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aj escabeche de primera. Proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS		Peso Unitario	Kilogramo
Calidad escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. Sabor, color y olor CANTIDAD Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera. De color anaranjado, de sabor picante y olor característico Ten el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera.		. 555 Officiality	
Sabor, color y olor CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO CARACTERISTICAS De color anaranjado, de sabor picante y olor característico 76.330 KG 2.5 ZANAHORIA 5040250400135168 Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.		Calidad	escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera
CANTIDAD 76.330 KG DENOMINACIÓN DEL BIEN 2.5 ZANAHORIA CODIGO 5040250400135168 Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.		Sahor, color v olor	
DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO 5040250400135168 Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			
CODIGO 5040250400135168 Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			
CARACTERISTICAS Productos de primera calidad. Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.			
CARACTERISTICAS Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sir hojas.		CODIGO	
		CARACTERISTICAS	Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.



Raíz gruesa y alargada, de apariencia cónica, de tamaño entre 15 a 17

		cm, de peso aproximado entre 100 y 250 gramos. Cáscara de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. De textura dura y sólida, con sabor ligeramente dulce. El producto debe ser fresco, entero, limpio (sin presencia de mohos, hongos), sano, firme, sin indicios de putrefacción o magulladuras, libres de productos químicos, con madurez óptima. En óptimo estado de madurez, apto para el consumo humano libres de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, de olores y sabores extraños, sanos, frescos, limpios, bien cubiertos y formados, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición, con grado de madurez tal que siendo apto para el consumo Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las
	Calidad	Normas Técnicas Peruanas correspondientes. De primera
	Peso Unitario	Kg
	Sabor, color y olor	Color de piel y comida anaranjado de olor y sabor característico.
	CANTIDAD	392.630 KG
	DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.6 CEBOLLA ROJA
	CODIGO	5040531200135034
A STREET AND A STR	CARACTERISTICAS	La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsodial, esférica y con capas concéntricas. Deben estar entera, limpias y exentos de cualquier materia extraña visible. Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Deben estar exento de plagas que afecten el aspecto general del producto. Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización. Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionados. Tamaño grande y uniforme, Limpio, fresco, entero y sano, Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, Sin indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. El envasado es en malla, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo
	Peso Unitario	Kilogramo
	Calidad	De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera.
	Sabor, color y olor	Globosa, esférica o elipsodial, Rojo violáceo, rojo intenso, violaceo, en general picante.
	Tipo de alimentos	Perecibles.
	CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL PIEN	554.150 KG 2.7 CEBOLLA CHINA
	DENOMINACIÓN DEL BIEN CODIGO	5040531200135034
	Dogo Unitorio	Es una especie del género de las cebollas (Allium). La cebolleta es perenne, nunca forma bulbos y con brácteas, como hojas, con fístulas. En gusto y en olor es muy semejante a cebolla blanca; ésta no forma verdaderos bulbos sino un engrosamiento del conjunto de sus hojas en su base muy similar al puerro; respecto a la cebolla de hoja o ciboulette, se consume su tallo blanco y carnoso pero no sus hojas.

Kilogramo



Peso Unitario

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se

Calidad	clasifica en los siguientes grados de calidad:
Calidad	- Primera
	En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera.
Sabor, color y olor	Globosa, esférica o elipsodial, Rojo violáceo, rojo intenso, violaceo, en
-	general picante.
Tipo de alimentos	Perecibles.
CANTIDAD	126.082 KG
DENOMINACION DEL BIEN	2.8 ESPINACA
CODIGO	5040620100134996
CARACTERISTICAS	La espinaca es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las quenopodiáceas. La espinaca presenta un color verde, brillante y uniforme. Las hojas han de tener un aspecto fresco y tierno. No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, no elegir espinacas cuyas hojas estén ásperas, tengan el tallo fibroso o cuyo color haya perdido intensidad.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde oscuro brillante de sabor y olor característico
CANTIDAD	116.082 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.09 PIMIENTO ROJO
CODIGO	5040563100135135
	Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos.
	Tamaño uniforme y de color rojo. Productos que tengan madurez inicial. El fruto generalmente es rojo. No debe tener residuos de productos químicos.
CARACTERISTICAS	No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser javas de plástico limpios u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color rojo, de sabor y olor característico
CANTIDAD	77.388 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.10 CULANTRO
CODIGO	5017154800004727
CARACTERISTICA	Características: fresco, limpio, hojas verdes y grandes. Presentación: en atados, siendo trasladado en javas de plástico o cajas de cartón debidamente embaladas.
Peso Unitario	Kilogramo
Calidad	De primera.
Sabor, color y olor	De color verde y de sabor y olor característico
CANTIDAD	76.330 KG
DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.11 ALVERJA VERDE EN VAINA
CODIGO	502210010000463
CARACTERISTICAS	Frescos, vainas verdes y grandes. Presentación granel y limpios Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser sacos de yute o bolsas de rafia para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes.
Calidad	De primera
Poso Unitario	Vilograma



Sabor, color y olor	De color verde, cascara verde, sabor y olor característico	
---------------------	--	--

Kilogramo

Peso Unitario

2024"

4		
	CANTIDAD	116.082 KG
	DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.12 JENGIBRE FRESCO
	CODIGO	
		DESCRIPCION GENERAL: Zingiber officinale L,
		PRESENTACION: Rizoma fresco.
	CARACTERISTICAS	CALIBRES: de 80 a 100.
		Presentación en cajas de cartón
	Calidad	•
	Peso Unitario	De primera
	Peso Unitario	Kilogramo
	Sabor, color y olor	Astringente picante, amarillo a ligeramente amarillo cremoso,
	CANTIDAD	aromático característico de la especie.
	DENOMINACIÓN DEL BIEN	38.694 KG
		2.13 PIÑA GOLDEN
	CODIGO	
		Piña Golden en fruta de la variedad MD-2 de origen costarricense, en
		cultivo convencional.
	CARACTERISTICAS	Características: Forma ovalada y gruesa con una llamativa corona de
		hojas verdes. y la presentación en 4 grados de madurez.
		Presentación: en Java de madera de 6 u 8 unidades.
	Peso Unitario	Kilogramo
	Calidad	De primera.
	Sabor, color y olor	De color verde oscuro brillante de sabor y olor característico
Į.	CANTIDAD	609.730 KG
1	DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.14 MEDALLON DE PAVO
1	CODIGO	5011152100133790
/		Medallón de pavo, de primera calidad no deberá presentar
		magulladuras, ni signos de quemaduras por frio, por escaldado, ni
		laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos
		pilosos signos de golpes o moretones, procesado en camal de aves y
	CARACTERISTICAS	sin residuos de plumas.
	67 II II 16 1 E1 116 116 7 16	
		El producto deberá ser agrupado y transportado en javas de plástico. Asimismo, se deberá indicar la calidad sanitaria del producto,
		procedencia, peso neto y peso bruto. El producto será internado con la debida CONSTANCIA DE BENEFICIO.
	Peso Unitario	Kg
	Calidad	De primera
	Color, sabor y olor	Color rosado o rojo claro, sabor y olor Característico
	CANTIDAD DEL BIEN	415.725 KG
	DENOMINACION DEL BIEN	2.15 HIERBAS AROMATICAS (MANZANILLA, CEDRON)
	CODIGO	
		Manzanilla: Científicamente como Matricaria recutita, esta pequeña
		hierba desarrolla unas flores aromáticas, de color amarillo que,
		una vez secas, se usan para elaborar infusiones. Estas pequeñas
	CARACTERISTICAS	partes cuentan con numerosas propiedades beneficiosas para la
		salud.
		Cedrón: arbusto 3 - 3,5 m de altura, tallo leñoso. Hojas angostas y
		alargadas, ásperas, delgadas, de 5 - 10 cm de largo, de olor agridulce
		muy característico, que se caen en otoño. Flores pequeñas, blancas o
		violeta pálido, dispuestas por lo general en espigas terminales.
		Presentación: en atados debidamente empaquetados, según las
		normas de salubridad y trasladados en jabas de plástico
	Peso Unitario	Kg
	Calidad	De primera
	Color, Sabor y olor	De color, sabor y olor característico.
	CANTIDAD	101.105 KG
	DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.16 QUESO FRESCO DE VACA
	CODICO	5013180100003030

5013180100003930



CODIGO

٠.		
		Descripción: El queso fresco o queso, tipo gueso blando, es decir
		retiene gran parte del <u>suero</u> y no tiene proceso de maduración o
		refinado.
		Copia simple del Registro Sanitario vigente, expedido por la DIGESA,
	0.00.0000000000000000000000000000000000	según corresponda, el que debe corresponder al tipo de envase y peso
	CARACTERISTICAS	neto por envase, objeto del proceso.
		Deberá ser empacado en bolsas de polietileno que proteja al producto
		de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción
		del contenido y que no comunique a éste sabores extraños. Deberá ser
		impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la
		autoridad sanitaria correspondiente.
	Calidad	De primera
	Peso Unitario	Kg
	1 000 Officerio	Aroma lácteo, sabor salado, color amarillo crema y compacto de pasta
	Sabor y olor	semidura.
	CANTIDAD	110.860 KG
	DENOMINACIÓN DEL BIEN	2.17 ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO
	CODIGO	5030720100003856
		Aceituna negra, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla.
		- Es el producto preparado a partir del fruto sano, limpio y con el
		conveniente grado de madurez del olivo cultivado (Olea europea
		sativa Hoffg, Link), para ser sometido a los tratamientos
		adecuados, que garanticen la calidad y conservación del producto
		envasado, deshuesadas o no, con o sin medio líquido adecuado de
		cobertura.
		- Las aceitunas deberán ser de calidad extra o de primera.
		- Las aceitunas deberán tener un color, sabor, aroma y textura
		característicos del producto final.
		- Deberán estar: sanas, limpias, exentas de olor y sabor anormales,
		con la madurez adecuada y de reciente producción.
		- Exentas de defectos que puedan afectar su agradabilidad o
		adecuada conservación.
		- Exentas de materias extrañas
		- Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
Transmit	CARACTERISTICAS	- Calibradas (las entera, deshuesadas y mitades).
/	CARACTERIOTICAC	- De una sola variedad en el mismo envase.
		- De color uniforme y sin manchas.
		- Las aceitunas deben ser enteras, exenta de defectos que afecten
		la pulpa (sin magulladuras, golpes, rameado, etc.), no arrugadas.
		- La salmuera deberá ser limpia y exenta de materias extrañas,
		sabor y olor anormales.
		- Copia simple del Registro Sanitario del producto Aceituna (con o
		sin pepa) vigente, expedido por la DIGESA, según corresponda, el
		que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase,
		objeto del proceso.
		Deberá ser empacado en bolsas de polietileno que proteja al producto
		de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción
		del contenido y que no comunique a éste sabores extraños. Deberá ser
		impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la
		autoridad sanitaria correspondiente. El envase debe estar lleno mínimo
		al 90% de su volumen. El envase debe cumplir con lo establecido en
		los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre
		Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, en bolsas de 0.5
		kg, 0.75 kg, 1.0 kg, 2.0 kg, 5.0 kg.
	Peso Unitario	Kg
	Calidad	De primera
	Color, Sabor y olor	De color, sabor y olor característico.
	CANTIDAD	110.860 KG
		2.18 JAMON DEL PAIS
	CODIGO	5019250400003716
	335.00	Producto cárnico procesado, cocido elaborado con carnes de cerdo.
		Color rosado pálido, sabor suave en especies y carne, sabor salado
		suave textura blanda compacta, forma de la tajada sin bravosidados

suave, textura blanda compacta, forma de la tajada sin bravosidades

El rotulado debe ser impreso o adhesivo, debe cumplir con la resolución Min. Protección Social 5109/2005 deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas CODEX "CAC/RCP 1-1969

en la superficie.



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CARACTERISTICAS	Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Rotulado Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: Nombre del producto indicando la clase y variedad, cultivar o tipo comercial Grado de calidad Contenido neto aproximado en kilogramos Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. País de origen. Debiendo utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario la que
	no debe borrarse ni desprenderse con el rozamiento y manipuleo.
Calidad	De primera calidad
Peso Unitario	Kilo
Sabor, Color y olor	Sabor, color y olor característico
CANTIDAD	110.860 KG



3.1.2 Consideraciones específicas

a) De las otras penalidades

- De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación
- Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de los supuestos de aplicación de penalidad, la forma de cálculo de la penalidad para cada supuesto y el procedimiento mediante el cual se verifica el supuesto a penalizar.

	Otras penalidades					
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento			
01	POR NO CUMPLIR CON EL TIEMPO REQUERIDO EN EL INTERNAMIENTO	SEGÚN FORMULA DEL CONTRATO	0.50 %			

b) Otras consideraciones

1.2 CONDICIONES DE OPERACIÓN

Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas establecidas en la Ficha Técnica, y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia (país o lugar de origen) y presentación.

1.3 EMBALAJE Y ROTULADO

Los envases deberán satisfacer las condiciones de higiene ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de los alimentos, deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño; adecuado para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.

Todos los productos serán envasados con los documentos que acompañan el envió, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209-038 ALIMENTOS ENVASADOS – Etiquetado", deberán indicar en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

- Nombre del producto indicando la clase y variedad.
- Grado de calidad primera segunda, tercera.
- Contenido neto aproximado en kilogramos y/o Litros.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- El país de origen.

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble no toxica de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

1.4 MODALIDAD DE EJECUCIÓN

El presente proceso de selección se rige por el sistema de **precios unitarios**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.5 TRANSPORTES Y SEGUROS



El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebitas).

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final en la provincia de Sullana debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

1.6GARANTÍA COMERCIAL

El Postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un determinado plazo, sin representar costo alguno a la entidad.

El contratista es el único responsable ante la 1ª Brigada de Caballería del cumplimiento de los bienes que le son adjudicados de conformidad con las condiciones establecidas por la presente bases. Debiendo mantener un stock de seguridad que le permita cumplir con su obligación de reponer materiales con deficiencias no detectables o no verificables durante la recepción.

SUB ITEM	ARTICULOS	UNIDAD MEDIDA	GARANTIA COMERCIAL	PLAZO REPOSICION
	ITEM 1. VIVERES SECOS			
1.1	LECHE EVAPORADA ENTERA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.2	SEMOLA DE TRIGO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.3	TRIGO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.4	LEVADURA GRANULADA SECA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.5	MANTECA VEGETAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.6	MANTEQUILLA CON SAL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.7	MERMELADA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.8	PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.9	COMINO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.10	AJI PANCA SECO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.11	CANELA ENTERA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.12	CLAVO DE OLOR ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS

1.13	MAYONESA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.14	VINAGRE	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
1.15	PASA NEGRA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.16	SILLAO OSCURO	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
1.17	PALILLO MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.18	ESENCIA DE VAINILLA	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
1.19	OREGANO SECO ENTERO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.20	LAUREL	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.21	SUSTANCIA DE RES	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.22	GELATINA	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.23	ACHIOTE MOLIDO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.24	YOGURT PROBIOTICO	KILO	45 DIAS	2 DIAS
1.25	ALGARROBINA	LITRO	45 DIAS	2 DIAS
	ITEM 2. VIVERES FRESCOS (VERDURA, FRUTAS, CARNES Y DIVERSOS)			
2.1	TOMATE ITALIANO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.2	APIO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.3	BROCOLI	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.4	AJI AMARILLO ENTERO FRESCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.5	ZANAHORIA	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.6	CEBOLLA ROJA	KILO	7 DIAS	1 DIA



2024"

2.7	CEBOLLA CHINA	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.8	ESPINACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.9	PIMIENTO ROJO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.10	CULANTRO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.11	ALVERJA VERDE EN VAINA	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.12	JENJIBRE FRESCO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.13	PIÑA GOLDEN	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.14	MEDALLON DE PAVO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.15	HIERBAS AROMATICAS (MANZANILLA	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.16	QUESO FRESCO DE VACA	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.17	ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO	KILO	7 DIAS	1 DIA
2.18	JAMON DEL PAIS	KILO	45 DIAS	2 DIAS

El contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, el plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de una declaración jurada.

Calidad

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

1.6 LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

1.6.1 Lugar

Lugar de Almacenamiento (Destino Final)

El internamiento se efectuará en su totalidad en el almacén del Escuadrón de Intendencia del Regimiento de Servicios N° 51, Ubicada en Av. Champgnat S/N al costado del Colegio Miguel Cortes.

La periodicidad de los internamientos por parte del Contratista se realizará a partir del día siguiente de la firma del contrato y con la entrega de la Orden de copra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un plazo de dos (02) días calendario para el internamiento, según se indica a continuación:

Alimentos No perecibles o Secos: En forma mensual computadas a partir del día siguiente de la firma del contrato y primer dia calendario de cada mes. Como requisito mínimo se considera una vida útil de 20 días.

Alimentos Perecibles o Frescos: A razón de tres veces por semana, a partir del dia siguiente de la firma del contrato. Como requisito mínimo se considera una vida útil de dos días.

1.6.2 Plazo



Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica para los meses de enero a octubre del AF-2024 de acuerdo al requerimiento y/o asignación presupuestal de la institución.

Dado que el requerimiento de la Entidad, está supeditado a los efectivos mensual del personal Tropa del Servicio Militar voluntario, no es posible a la Entidad establecer con exactitud las cantidades mensuales por adquirir, motivo por el cual se han establecido cantidades aproximadas para los internamientos, que pueden variar.

El plazo indicado en el párrafo precedente se computa a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y emitida la orden de compra a favor del CONTRATISTA.

Requisitos y recursos del proveedor

Ser personal natural o persona jurídica, deberá contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de proveedores.

Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el estado.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

Bienes inscritos en el Registro Sanitario - Digesa

Acreditación:

Para los subitems 1.1, 1.2, 1.5, 1.6, 1.7, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 1.22, 1.24, 1.25, 2.16, 2.17;2.18, Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria−DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo № 007-98- SA y sus modificatorias.

Requisitos:

Bienes inscritos en el Registro Sanitario - Digesa - HACCP

Acreditación:

Para el sub ítem 1.1, 1.2, 1.7; Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006-MINSA y sus modificaciones.

Requisitos:

Bienes inscritos en el Registro Sanitario - Senasa

Acreditación:

Para el ítem paquete 1 (sub ítem 1.3, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.17, 1.19, 1.20, 1.23); 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 DS Nº 004-2011- AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado y envasado.

En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministras, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA.

El Registro Sanitario es obligatorio cuando corresponda para artículos industrializados, excepto para los sub item **1.4**, **1.8**, **1.21** (por corresponderle de acuerdo a ley la autorización sanitaria a solicitud de parte, siendo este caso la presentación facultativa de dicha autorización sanitaria).

Requisitos:

Bienes inscritos en el Registro Sanitario - Senasa

<u>Acreditación</u>

Para el ítem paquete 2 (sub ítem 2.1, 2.3, 2.5, 2.6, 2.7, 2.9, 2.11, 2.13, 2.14, 2.15); Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente otorgado por el



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante DS Nº 004-2011- AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con el procesamiento obligatorio de seleccionado, limpiado, lavado, envasado y etiquetado,

En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministras, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA.

Requisitos:

Bienes inscritos en el Registro Sanitario - Senasa

Acreditación:

Para el ítem paquete 2 (2.2, 2.4, 2.8, 2.10, 2.12,); 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 DS Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones y complementarias. El Certificado de autorización sanitaria deberá contar con los procesamientos obligatoriamente de seleccionado, limpiado y lavado.

En el caso no contar con dicho certificado deberá presentar de forma obligatoria una carta legalizada notarialmente donde la empresa que proveerá los bienes garantice que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministras, serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización Sanitaria otorgada por el SENASA, indicando nombre de la entidad, número de proceso e ítem al que se presenta.

Requisitos:

Se deberá presentar el detalle de las características técnicas propias del ítem/paquete que oferta, señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número registro sanitario, número de autorización sanitaria, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas de las Base.

Acreditación:

Para todos los sub ítems se deberá presentar el detalle de las características técnicas propias del ítem/paquete que oferta, señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vida útil, número registro sanitario, número de autorización sanitaria, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas de las Bases, debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia exacta de las mismas bases. Aunado a ello se deberá presentar una hoja visada por el postor indicando las precisiones como cantidad, calidad, datos del productor o fabricante, procedencia importada o nacional, indicar país, lugar de origen, características del envase o empaque, forma de almacenamiento y temperatura en la que se debe mantener los productos.

Acreditación:

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

Copia simple de la licencia de funcionamiento del postor, emitida por la entidad competente.

Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.

Copia simple legible del Certificado de saneamiento ambiental, a nombre del postor.

Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

que certifique y/o acredite la disponibilidad del vehículo para realizar las entregas a la entidad, detallando las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y equipo de refrigeración utilizado del vehículo a emplearse; aunado a ello el postor deberá presentar de forma obligatoria el detalle del equipo de enfriamiento de la unidad de transporte ofertado. En el caso de que el postor no cuente con la autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento legalizada notarialmente, así mismo, deberá indicar en dicha carta, el tipo y número de proceso e ítem al que se presenta, así como la consignación de nombre o razón social, RUC y domicilio legal del postor, detalle de las características de la unidad de transporte y del sistema o tipo de refrigeración que usa dicho vehículo.

Copia simple de los carnets de sanidad expedidos por la entidad competente que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos.

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad puede adoptar el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisito



El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a, para el ITEM I S/ 80,000.00 Ochenta mil nuevos Soles; y por el ITEM II S/ 50,000.00 cincuenta mil nuevos soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

N°	PRODUCTO	MONTO
1	VIVERES SECOS	S/ 80.000.00
II	VIVERES FRESCOS	\$/ 50.000.00

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo

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

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

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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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

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

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

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

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

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, y se haya considerado que éste es personal clave, se puede incluir el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.

Importante



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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

	FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A.	PRECIO	
	Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.	La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula: Pi = Om x PMP Oi
		i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio



B. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR

Evaluación:

Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.

Acreditación:

Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.

Advertencia

De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".

Viveres secos

De 46 a 60 dias : 5 puntos De 31 a 45 dias : 3 puntos De 16 a 44 dias : 1 puntos

90 puntos

Viveres frescos

De 8 a 10 dias : 5 puntos De 5 a 7 dias : 3 puntos De 3 a 4 dias : 1 puntos

PUNTAJE TOTAL 100 puntos¹²

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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de [CONSIGNAI	₹ LA
DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NON	IBRE
DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC Nº [], con domicilio legal en [],
representada por [], identificado con DNI Nº [], y de otra	parte
[], con RUC Nº [], con domicilio legal	en
[], inscrita en la Ficha N° [] Asiento N° []
del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [], debidamente representad	o por
su Representante Legal, [], según j	
inscrito en la Ficha N° [], Asiento N° [] del Registro de Personas Jurídicas	
ciudad de [], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los térmi	nos y
condiciones siguientes:	

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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



CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

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

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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS14

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

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



El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.......], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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



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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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 cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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



CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

Penalidad Diaria = 0.10 x monto vigente F x 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.

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS15

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

<u>CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL</u> Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

DOMICILIO DE LA ENTIDAD:	[
--------------------------	---

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

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



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

"LA ENTIDAD"	"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

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).

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



ANEXOS

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

Nombre, Denominación o			
Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC:	Teléfono(s):		
MYPE ¹⁷		Sí	No
Correo electrónico :			



Autorización de notificación por correo electrónico:

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

- Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
- 2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
- 3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- 4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
- 5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
- Notificación de la orden de compra¹⁸

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.

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

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.



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

Importante

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

El que se suscribe, [......], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] 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 ¹⁹		Sí	No
Correo electrónico :			
-			

THATACOACE OF CAMERA AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN	The state of the s
Strong 3	

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o					
Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC:	Teléfono(s):				
MYPE ²⁰		Sí		No	
Correo electrónico:	_		•		

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

0	-14-6-6-	املم	
Correo	electrónico	aeı	consorcio

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

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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

- 1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
- 2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
- 3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- 4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
- 5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
- 6. Notificación de la orden de compra²²

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.



²² 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.

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

ANEXO Nº 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.



- Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

ANEXO Nº 5

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA № [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
 - 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 - 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] 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 [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%25

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Consorciado 1 Consorciado 2

Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1 o de su Representante Legal Tipo y N° de Documento de Identidad Consorciado 2
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 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.



AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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



SIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

ICONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

AS N°006-2023 EP/UO 0806-1 "ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA LA COCCION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TECNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 1RA BRIGADA DE CABALLERÍA EL AF-2024"

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 Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 7

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ 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);
- 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.²⁷

[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.

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

²⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA] ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA № [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO		FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1								
2								
3								
4								

²⁸ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

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

³¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

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

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE:	MONEDA	IMPORTE ³¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³²	MONTO FACTURADO ACUMULADO
5										
6										
7										
8										
9										
10										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

ANEXO Nº 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

\sim	~			
Se	ın	റ	r۵	c

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

El que se suscribe, [......], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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