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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo | Descripción |
|----|-----------------------------------|--|
| 1 | [ABC] / [] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | 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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-EP/UO 0810

[PRIMERA CONVOCATORIA]

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA – VÍVERES FRESCOS¹

1

Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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







CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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



SIA



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 Digitales²). 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.

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.

Sales/illinary-certificatos-cir

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

En 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

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.



SIB



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación 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 GARANTVA POR ADELANTO



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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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







CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : EJERCITO DEL PERU – 7a BRIG INF – UO 0810

RUC Nº : 20131369124

Domicilio legal : AV HUAMACHUCO Nº 410 – LAMBAYEQUE

Teléfono: : 074-281554

Correo electrónico: <u>abastecimiento.oec2023@gmail.com</u>

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de alimentos para el personal de tropa – viveres frescos.

| Nº | Denominación del bien según la Ficha Técnica | U/M | CANT |
|------|---|-----|------------|
| | ITEM PAQUETE № 1 VIVERES FRESCOS | | 48,956.730 |
| 1.1 | AJI AMARILLO ENTERO FRESCO | Kg | 2,759.210 |
| 1.2 | APIO | Kg | 2,759.210 |
| 1.3 | BETERRAGA | Kg | 2,759.210 |
| 1.4 | BRÓCOLI | Kg | 2,759.200 |
| 1.5 | CEBOLLA ROJA | Kg | 3,065.800 |
| 1.6 | COLIFLOR | Kg | 2,969.380 |
| 1.7 | CULANTRO | Kg | 2,759.270 |
| 1.8 | ESPINACA | Kg | 2,759.270 |
| 1.9 | PIMIENTO AMARILLO | Kg | 2,759.270 |
| 1.10 | PORO | Kg | 2,759.270 |
| 1.11 | TOMATE ITALIANO | Kg | 3,065.900 |
| 1.12 | ZANAHORIA | Kg | 2,759.270 |
| 1.13 | NABO | Kg | 2,759.270 |
| 1.14 | ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO | Kg | 3,065.800 |
| 1.15 | JAMONADA DE CERDO | Kg | 3,065.800 |
| 1.16 | MARGARINA CON SAL | Kg | 3,065.800 |
| 1.17 | MERMELADA | Kg | 3,065.800 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de la Comandancia General de la 7a Brigada de Infantería $N^{\rm o}$ 059-2024/I DE-19.6/22.8c/09.00, del 22 de febrero del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios de la Unidad Ejecutora 003: Ejército Peruano, Unidad Operativa 0810: 7a Brigada de Infantería correspondiente al AF-2024.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de PRECIO UNITARIO de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

De acuerdo al estudio del mercado, se ha determinado que el requerimiento puede ser cubierto por un solo proveedor.

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 Compra – Guía de Internamiento respectiva, dentro de un plazo de dos (02) días calendario para el internamiento, según se indica a continuación:

 Alimentos perecibles o frescos: A razón de dos (02) veces por semana, a apartir del día siguiente de la firma del contrato, Como requisito míinimo se considera una vida útil de 02 días.

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica a apartir del mes de marzo a octubre 2024 de acuerdo al cronograma de entregas que se adjunta, pudiendo existir una variación que dependerá de la asignación de fondos mensual de la institución.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| DESCRIPCION DEL ARTICULO | U/M | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SET | ост | CANTIDAD TOTAL |
|---|-----|---------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|-------------------|
| Aji amarillo Entero Fresco | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.65 | 2,759.2100 |
| Apio | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.65 | 2,759.2100 |
| Beterraga | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.65 | 2,759.2100 |
| Brocoli | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.64 | 2,759.2000 |
| Cebolla Roja | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 | 3,065.8000 |
| Coliflor | Kg | 375.600 | 363.490 | 375.600 | 363.490 | 375.60 | 375.60 | 363.67 | 376.33 | 2,969.3800 |
| Culantro | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 | 2,759.2700 |
| Espinaca | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 | 2,759.2700 |
| Pimiento Amarillo | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 | 2,759.2700 |
| Poro | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 | 2,759.2700 |
| Tomate Italiano | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.57 | 3,065.9000 |
| Zanahoria | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 | 2,759.2700 |
| Nabo | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 | 2,759.2700 |
| Aceituna negra Entera sin Relleno | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 | 3,065.8000 |
| Jamonada de Cerdo | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 | 3,065.8000 |
| Margarina con Sal | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 | 3,065.8000 |
| Mermelada | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 | 3,065.8000 |



SIA



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 es gratuito.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 43610 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2024.
- TUO de la Ley Nº 30225 Ley de Contrataciones del Estado modificado con DS Nº 082-2019-
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado con DS Nº 344-2018-EF, modificado con DS Nº 377-2019-EF, 168-2020-EF, 250-2020-EF y DS Nº 162-2021-EF, DS N° 234-2022-EF, DS N° 308-2022-EF y DS N° 167-2023-EF.
- Directivas del OSCE
- Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley Nº 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo Nº 304-2014-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo Nº 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Supremo Nº 013-2013-PRODUCE Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Decreto Supremo Nº 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo Nº 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Ley Na 26842 Ley General de Salud
- Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Nº 29783.
- Sistema de Gestión Integrado (ISO 45001, 37001).
- Resolución para la integración de la persona con discapacidad.

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





CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, 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 – PIDE⁴ 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 Nº 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)
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo Nº 4)5

15

³ 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/

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

- f) 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. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) 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 Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

Advertencia

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

2.3. 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

Dicho documento se tenerá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en cartículo 91 del Reglamento.

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 – PIDE⁷ 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 8 (Anexo N° 11).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado9.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

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

Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

SH A

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

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

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

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 Haya¹¹.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina del Organo Encargado de las Contrataciones de la 7a Brigada de Infantería sito en la Av. Huamachuco Nº 410 – Lambayeque en el horario de 07:30 a 14:30 horas.

2.5. 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 N° 003: Ejército Peruano.

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

- Recepción y conformidad del comité de recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura)
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Oficina del Organo Encargado de las Contrataciones de la 7a Brigada de Infantería, sito en la Av. Huamachuco 410.

Según (o previsto en la Opinión N° 009-2016/DFN:

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de alimentos para el personal de Tropa del Servicio Militar Voluntario de la 7a Brigada de Infantería, periodo de marzo a octubre 2024.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con víveres frescos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a la alimentación para el personal de Tropa del Servicio Militar Voluntario de la 7a Brigada de Infantería, periodo de marzo a octubre 2024.

3. ANTECEDENTES

La Cía. Int N^0 7 – BS N^0 7 de la 7a Brigada de Infantería tiene a su cargo la recepción y entregas de víveres frescos de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las especificaciones técnicas.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de alimentos para el personal de Tropa del Servicio Militar Voluntario de la 7a Brigada de Infantería, periodo de marzo a octubre 2024.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Especificaciones técnicas para los items:

| ITEM 1. VÍVERES FRESCOS | | | | |
|-------------------------|--|--|--|--|
| ATRIBUTO | ESPECIFICACIONES | | | |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 1. AJÍ AMARILLO ENTERO FRESCO | | | |
| CÓDIGO | 5040560100135092 | | | |
| CARACTERÍSTICAS | 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. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el aji escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad: -primera -segunda -tercera En el proceso de compra se adquirirá aji escabeche de primera Sabor picante, color anaranjado, y olor característico El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 07 dias desde su internamiento. | | | |





| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
|--|--|
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| 100000 | Presentación: bolsa de polietileno de 05 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 2,759.21 kilo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 2. APIO |
| CÓDIGO | 5040270100134987 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, 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), |
| | Se entregará en presentación de atados de 5 unidades. |
| | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el apio se |
| | En el proceso de compra se adquirirá apio de Primera calidad, seleccionado. |
| 0.4.0.4.0.7.5.0.4.0 | De color amarillo con hojas verdes. |
| CARACTERÍSTICAS | De sabor, olor característicos y Fresca. |
| | El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar |
| | libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales |
| | que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la |
| | calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y |
| | distribución |
| | Vida útil: 03 dias desde su internamiento. |
| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. Presentacion: ATOS DE 02 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| I UNIDAD DE MEDIDA | |
| | 1= |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CALIDAD CANTIDAD | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIIo |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIIo 3. BETERRAGA |
| CALIDAD CANTIDAD | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIIo 3. BETERRAGA 5040701200117781 |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 Kllo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría I En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I -Categoría II En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 07 días desde su internamiento. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIIo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 07 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIIo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 07 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 07 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO CARACTERÍSTICAS | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 07 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. Presentación: BOLSA DE POLIETIELENO DE 25 KG |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.21 KIlo 3. BETERRAGA 5040701200117781 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Debe ser grande y uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad: -Categoría I En el proceso de compra se adquirirá betarraga de Categoría I. De piel y comida de color rojo oscuro. De sabor y olor característicos. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 07 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |

| CANTIDAD | 2,759.21 Kilo |
|-----------------------|--|
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 4. BRÓCOLI |
| CÓDIGO | 5040200100135024 |
| CARACTERÍSTICAS | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, La Brassica oleracea var itálica, Producto de primera calidad limpio y fresco Forma: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli. Color Verde intenso Textura: Firme, El Brócoli de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías: - Categoría Extra - Categoría I En todas estas categorías a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los brócolis deberán estar libres exentos de decoloración del racimo o de las hojas. Estar libres de daños causados por la congelación Estar exentos de suciedad olores, sabores u otros, materiales ajenos al producto. Estar exentos de enfermedades insectos o daños causados por estos. Se requerirá brócoli categoría I El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 03 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| LINUDAD DE MEDIDA | Presentación: BOLSAS DE POLIETILENO DE 05 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD CANTIDAD | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.20 KIIo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 5. CEBOLLA ROJA |
| CÓDIGO | 5040531200135034 |
| CARACTERÍSTICAS | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, 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 De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad: - Primera - Segunda - Tercera En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera. Forma esférica o elipsodial, de color Rojo violáceo, rojo intenso, violaceo, en general picante. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la |



SIA



| riistro de allirieritos para el persi | siai do nopa - vivoreo neceso |
|---------------------------------------|---|
| | calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y |
| | distribución |
| | Vida útil: 07 días desde su internamiento. |
| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| | Presentación: BOLSAS DE POLIPROPILENO DE 50 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 3,065.80 Kilo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 6. COLIFLOR |
| CÓDIGO | 5040260100134991 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente |
| | limpio y fresco. |
| | Forma: esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso. |
| | Tamaño: este será de acuerdo a la categoría que pertenezca la coliflor. |
| | Color: blanco y verde. |
| | Calidad: De Primera. |
| | Sabor: característico. |
| | El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar |
| CARACTERÍSTICAS | libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales |
| | que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la |
| | calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y |
| | distribución |
| | Vida útil: 03 días desde su internamiento. |
| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| | Presentación: Bolsas de Polietileno de 05 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 2,969.38 KIIo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 7. CULANTRO |
| CÓDIGO | 5017154800004727 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, hojas tiernas, |
| | frescas, de color verde oscuro, no debe tener residuos de productos químicos, |
| | ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente |
| | limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o |
| | descomposición. |
| | Su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en |
| | un mismo cultivar, se presentación será en atados. |
| 0.00.00000000 | El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar |
| CARACTERÍSTICA | libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales |
| | que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la |
| | calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y |
| | distribución |
| | Vida útil: 03 días desde su internamiento. |
| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| UNIDAD DE MEDIDA | Presentación: ATOS DE 02 KG |
| | KILO DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | - |
| CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | 2,759.27 KIIo 8. ESPINACA |
| CÓDIGO | 5040620100134996 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, La espinaca es |
| CARACTERISTICA | una verdura de hoja que pertenece a la familia de las quenopodiáceas. La |
| n 1 1 / / / / / / | I and forder de proje que pertenede à la familia pe las que nopodiaceas. 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. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y |
|-----------------------|--|
| | distribución Vida útil: 03 días desde su internamiento. |
| | Certificación : Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. Presentación : ATOS DE 02 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 2,759.27 Kilo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 9. PIMIENTO AMARILLO |
| CÓDIGO | 5040563100135135 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, limpios, frescos, enteros y sanos. Tamaño uniforme y de color amarillo. Productos que tengan madurez inicial. El fruto generalmente es amarillo. No debe tener residuos de productos químicos. |
| CARÁCTERÍSTICA | No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución Vida útil: 03 días desde su internamiento. Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| | Presentación: Bolsas de polietileno de 05 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 2,759.27 Kilo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 10. PORO |
| CÓDIGO | 5040440100134993 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla. De acuerdo a sus características de calidad, forma y tamaño, se clasifican en los grados de calidad siguiente: -Primera -Segunda -Tercera |
| CARACTERÍSTICA | En el proceso de compra se adquirirá poro de Primera calidad. De color blanco con hojas verdes. De olor y sabor característico. De textura firme su Presentación en atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno o malla. El envase: El envase que contiene el producto debe ser material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución |
| | |

| illistro de allinentos para el pers | Sharado tropa - vivoros nococo |
|---|---|
| | Vida útil: 03 días desde su internamiento. |
| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| | Presentación: ATOS DE 02 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 2,759.27 Kilo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 11. TOMATE ITALIANO |
| CÓDIGO | 5040651700135095 |
| CODIGO | |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, limpio, fresco, entero y sano Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o |
| | _ · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| | descomposición. |
| | debe ser grande y uniforme. |
| | Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. |
| | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el tomate se clasifica |
| | en los siguientes grados de calidad: |
| | -Categoría Extra |
| CARACTERÍSTICA | -Categoría I |
| | -Categoría II |
| | En el proceso de compra se adquirirá tomate de Categoría I. |
| | De piel y comida de color rojo oscuro. |
| | De sabor y olor característicos. |
| | Vida útil: 03 días desde su internamiento. |
| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| | Presentación: CAJAS DE MADERA DE PRIMER USO DE 10 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 3,065.90 Kilo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 12. ZANAHORIA |
| CÓDIGO | 5040250400135168 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente |
| | limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. |
| | Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. |
| | Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. |
| | Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. |
| | Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. |
| | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la zanahoria se clasifica |
| CARACTERÍSTICA | en los siguientes grados de calidad: |
| CARACTERISTICA | -Categoría grande |
| | -Categoría mediana |
| | -Categoría pequeña |
| | Vida útil: 07 días desde su internamiento. |
| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| | Presentación: Bolsas de polipropileno de 50 KG |
| | KILO |
| UNIDAD DE MEDIDA | RIEO |
| UNIDAD DE MEDIDA CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| | - |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.27 Kilo 13. NABO |
| CALIDAD CANTIDAD | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.27 Kilo 13. NABO 5040660100135180 |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.27 Kilo 13. NABO 5040660100135180 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.27 Kilo 13. NABO 5040660100135180 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.27 Kilo 13. NABO 5040660100135180 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. |
| CALIDAD CANTIDAD DENOMINACIÓN DEL BIEN CÓDIGO | DE PRIMERA CALIDAD 2,759.27 Kilo 13. NABO 5040660100135180 Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas. |

| | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, se clasifica en los |
|-----------------------|---|
| | siguientes grados de calidad: |
| | -Categoría grande |
| | -Categoría mediana |
| | -Categoría pequeña |
| | Vida útil: 07 días desde su internamiento. |
| | Certificación: Número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido |
| | por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. |
| | Código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento. |
| | Presentación: Bolsas de polipropileno de 50 KG |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 2,759.27 kg |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 14. ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO |
| CÓDIGO | 5030720100003856 |
| | Aceituna negra, fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla. |
| CARACTERÍSTICA | De buena presentación, de contextura suave al tacto. |
| C. IIVIOTEINIOTIOA | De color, sabor y olor característico. |
| | Libre de hongos u otro agente extraño al producto. |
| Peso Unitario | Kg |
| Calidad | De primera |
| Color, Sabor y olor | De color, sabor y olor característico. |
| CANTIDAD | 3,065.80 KG |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 15. JAMONADA DE CERDO |
| CÓDIGO | 5019250400003718 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, Producto cárnico |
| | procesado, escaldado, con trozos de carnes disperso en una masa fina y |
| | homogénea, elaborada con carne de cerdo con la adición de condimentos y |
| CARACTERÍSTICA | especies de uso permitido. |
| | Vida útil: 07 días desde su internamiento. |
| | Certificación: debe de contar con registro sanitario |
| | Presentación: Paquete lamina de polipropileno de 01 Kg |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 3,065.80 Kilo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 16. MARGARINA CON SAL |
| CÓDIGO | 5013170100298815 |
| | Descripción: de primera calidad, Olor y sabor característicos del producto |
| | designado y exento de olores y sabores extraños o rancios. |
| | Cloruro de sodio (NaCl)en una cantidad mayor del 0,25% del peso del producto |
| | final. No tener una Acidez Libre mayor de 0,35% expresada como ácido oleico. |
| CARACTERÍSTICA | Contener un mínimo de 75% de aceites o grasas, sobre el peso del producto |
| | terminado. REF NTP 209.012:1984 (Revisada 2012) |
| | Vida útil: 12 meses desde su internamiento. |
| | Certificación: debe contar con registró sanitario |
| | Presentación: Cajas de cartón de 10 kg en paquetes de 01 kg |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 3,065.80 Kilo |
| DENOMINACIÓN DEL BIEN | 17. MERMELADA |
| CODIGO | 5019240100003657 |
| | Descripción: de primera calidad, de olor y sabor característico, Producto |
| | obtenido de la fresa. |
| | Envasado herméticamente. |
| CARACTERÍSTICA | Frascos de VIDRIO DE 1 kilo. |
| CARACILICIOTICA | Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a |
| | la naturaleza propia de la mermelada. |
| | Los frascos no deben presentar abolladuras, abombado. |
| | Lee naccos no depen presentar aboliaduras, abolibado. |





| | Vida útil: 12 meses desde su internamiento. |
|------------------|---|
| | Certificación: debe contar con registró sanitario |
| | Presentación: FRASCOS DE VIDRIO DE 1 KG |
| | NTP 203.047.1991(Revisada el 2012) |
| UNIDAD DE MEDIDA | KILO |
| CALIDAD | DE PRIMERA CALIDAD |
| CANTIDAD | 3,065.80 Kilo |

5.2. Requisitos según leyes, Reglamento Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias, reglamentos y demás normas

- Ley Nº 28611 Ley General de Ambiente
- Decreto Legislativo Nº 295, Código Civil.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N° 26842 -Ley General de Salud
- Art 4° Decreto Legislativo N° 1062 se aprueba Ley de Inocuidad de alimentos
- D.S 004-2014- SA, aprobada con sus modificatorias
- D.S 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

5.3. Impacto Ambiental

No corresponde

5.4. 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.

5.5. 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:

Los envases serán de la siguiente manera:

ITEM 1: VÍVERES FRESCOS

| SUB | ARTÍCULOS | CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE | | | | | |
|------|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| ITEM | | | | | | | |
| 1 | AJÍ AMARILLO ENTERO FRESCO | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno 05 kg | | | | | |
| 2 | APIO | Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiena ventilación y resistencia necesarjas para asegurar la | | | | | |
| | X | | | | | | |

| | 1 | |
|---|--------------|--|
| | | 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Atos de 02 kg en jabas plásticas de 10 kg |
| 3 | BETERRAGA | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno 25 kg |
| 4 | BROCOLI | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno de 05 kg |
| 5 | CEBOLLA ROJA | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno de 50 kg |
| 6 | COLIFLOR | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. |



| | T | T.,, |
|----|----------------------|--|
| | | Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno de 05 kg |
| 7 | CULANTRO | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado. Atos de 02 kg en jabas de plástico de 10 kg |
| 8 | ESPINACA | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, Atos de 02 kg en jabas plásticas 10 kg |
| 9 | PIMIENTO AMARILLO | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA, con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno 05 kg |
| 10 | PORO | Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Atos de 02 kg en javas plásticas de 10 kg |
| 11 | TOMATE | Presentación: Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, de cualquier y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extrato podrán ser sacos de |

| yute o bolsas de rafía o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Cajas de madera de primer uso de 10 kg Presentación: 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 rafía o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno de 50 kg Presentación: 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 rafía o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. |
|--|
| 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno de 50 kg Presentación: 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en |
| 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 o bolsas de polietileno o sacos de polietileno de acuerdo al producto y que mejor satisfaga su conservación, para raíces y tubérculos u otros que cumplan con los requisitos que se indican en |
| Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Bolsas de polietileno de 50 kg |
| Presentación: bolsa de polietileno. Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: Nombre del producto indicando la clase y variedad Marca Peso bruto, peso neto Fecha de producción Fecha límite del consumo. Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. País de origen. Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente expedido por el SENASA. con los procesos mínimos de seleccionado, lavado y limpiado Barriles de 560 kg |
| Presentación: En torrejas X 1 Kg, con Registro Sanitario, de marca reconocida. Características del envase: Bolsa de material plastificado, resistente al manipuleo, el empaque debe estar completamente cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. |
| Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: Nombre del producto indicando la clase y variedad Marca |

| | OFFI | |
|----|----------------------|---|
| | CERDO | Registro sanitario |
| | | Peso bruto, peso neto |
| | | Fecha de producción |
| | | Fecha límite del consumo. |
| | | Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, |
| | | importador o vendedor. |
| | | País de origen. |
| | | Paquete lamina de polipropileo 01 kg |
| | | Presentación: envase secundario Cajas de cartón por 10 kgs.y envase |
| | | primario bolsa de polietileno |
| | | Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: |
| 16 | | Nombre del producto indicando la clase y variedad |
| | MARGARINA CON SAL | Marca |
| | | Registro sanitario |
| | | Peso bruto, peso neto |
| | | Fecha de producción |
| | | Fecha límite del consumo. |
| | | Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, |
| | | importador o vendedor |
| | | País de origen. |
| | | Cajas de carton de 10 kg en paquetes 01 kg |
| | | Presentación: Envasado herméticamente Frascos de 1 kilo. |
| | | Rotulado: Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente: |
| | MERMELADA | Nombre del producto indicando la clase y variedad |
| | | Marca |
| | | Registro sanitario |
| 47 | | Peso bruto, peso neto |
| 17 | | Fecha de producción |
| | | Fecha límite del consumo. |
| | | Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, |
| | | importador o vendedor. |
| | | País de origen. |
| | | Frascos de vidrios de 01 kg |
| | <u> </u> | |

5.6. Modalidad de ejecución contractual

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

5.7. Transporte 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 bebidas).

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

5.8. Garantía comercial

El Postor presentara una Declaración Jurada de Garantía Comercial en el cual se comprometa, en caso de encontratse 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 7a Brigada de Infantería 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.

| ITEM | SUB | ARTÍCULOS | UNIDAD | | PLAZO | | |
|------|------|-----------------------------------|--------|-----------|------------|--|--|
| | ITEM | 7 | MEDIDA | COMERCIAL | REPOSICIÓN | | |
| | | VIVERES FRESCOS | | | | | |
| 1 | 1.1 | AJI AMARILLO ENTERO FRESCO | KILO | 7 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.2 | APIO | KILO | 3 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.3 | BETERRAGA | KILO | 7 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.4 | BROCOLI | KILO | 3 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.5 | CEBOLLA ROJA | KILO | 7 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.6 | COLIFLOR | KILO | 3 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.7 | CULANTRO | KILO | 3 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.8 | ESPINACA | KILO | 3 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.9 | PIMIENTO AMARILLO | KILO | 3 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.10 | PORO | KILO | 3 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.11 | TOMATE ITALIANO | KILO | 3 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.12 | ZANAHORIA | KILO | 7 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.13 | NABO | KILO | 7 DIAS | 1 DIA | | |
| | 1.14 | ACEITUNA NEGRA ENTERA SIN RELLENO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS | | |
| | 1.15 | JAMONADA DE CERDO | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS | | |
| | 1.16 | MARGARINA CON SAL | KILO | 45 DIAS | 2 DIAS | | |
| | 1.17 | MERMELADA | 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.

5.9. Disponibilidad de servicios y repuestos



No corresponde

5.10. Prestaciones accesorias a la prestación principal

5.10.1. Mantenimiento preventivo

No corresponde

5.10.2. Soporte técnico

No corresponde

5.10.3. Capacitación y/o entrenamiento

No corresponde

5.11. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.11.1. Lugar

Lugares de Almacenamiento (Destino Final)

Inicialmente el internamiento se efectuará en su totalidad en el almacén de la Compañía de Intendencia del Batallón de Servicios N° 7, ubicada en la Calle JP. Figuerola Nº 531 - Lambayeque para efectos de control y verificación en lo que respecta a calidad y cantidad, posteriormente se realizarán las respectivas distribuciones hacia el lugar de almacenamiento. La Entidad **no pagará ningún costo adicional** por esta distribución, por lo que el Postor participante deberá considerar estas distribuciones de abastecimientos a los Destinos Finales al momento de elaborar la estructura de costos contenida en su correspondiente Propuesta Económica.

Los Almacenes de la Entidad son:

- Almacén de la Compañía de Intendencia del Batallpon de Servicios
 N° 7, ubicada en la calle JP. Figuerola N° 531 Lambayeque.
- \bullet BIM ZEPITA Nº 7 Av Capac Yupanqui S/N Baños del Inca Cajamarca

5.11.2. Plazo

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 Compra-Guía de Internamiento respectiva, dentro de un **plazo dos (02) días calendario** para el internamiento, según se indica a continuación:

- Alimentos Perecibles o Frescos: A razón de dos (2) veces por semana, a partir del día siguiente de la firma del contrato. Como requisito mínimo se considera una vida útil de 02 días.

Los bienes objeto del presente proceso se realizará de manera periódica para el AF- 2024 de acuerdo al requerimiento y/o asignación presupuestal de la institución, de acuerdo al cronograma que se adjunta.

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 en función a lo mencionado anteriormente.

| DESCRIPCION DEL ARTICULO | U/M | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SET | ост |
|--------------------------------------|-----|---------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|
| Aji amarillo Entero Fresco | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.65 |
| Apio | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.65 |
| Beterraga | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.65 |
| Brocoli | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.64 |
| Cebolla Roja | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 |
| Coliflor | Kg | 375.600 | 363.490 | 375.600 | 363.490 | 375.60 | 375.60 | 363.67 | 376.33 |
| Culantro | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 |
| Espinaca | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 |
| Pimiento Amarillo | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 |
| Poro | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 |
| Tomate Italiano | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.57 |
| Zanahoria | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 |
| Nabo | Kg | 349.020 | 337.770 | 349.020 | 337.770 | 349.02 | 349.02 | 337.94 | 349.71 |
| Aceituna negra Entera sin Relleno | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 |
| Jamonada de Cerdo | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 |
| Margarina con Sal | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 |
| Mermelada | Kg | 387.810 | 375.300 | 387.810 | 375.300 | 387.81 | 387.81 | 375.49 | 388.47 |

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.

6. Requisitos del proveedor

Ser persona 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.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN: HABILITACIÓN Requisitos: Deberán presentar en su oferta lo siguiente

- Para el ítem 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13 copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA que indiquen los procesos mínimos como seleccionado, lavado y limpiado.
- Para el ítem 14,15,16 copia simple del registro sanitario de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.

Acreditación:

- Para el ítem 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13 copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado

por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA que indiquen los procesos mínimos como seleccionado, lavado y limpiado.

- Para el ítem 14,15,16 copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de la 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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Para el ítem 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13 Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, debe tener los procesos mínimos como seleccionado, lavado y limpiado.
- Para el ítem 14,15,16 copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 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 está inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

7. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

7.1 Otras obligaciones

El Contratista es responsable ante la entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en la respectiva base.

Garantía comercial, el cual debe superar el tiempo de garantía establecido como requerimiento técnico mínimo, debiendo un plazo de reposición, se acreditará mediante la presentación de declaración jurada.

7.2 Adelantos

La Entidad no entrega adelanto.

7.3 Subcontratación

No corresponde

7.4 Confidencialidad

No corresponde

7.5 Medidas de control durante la ejecución contractual

La verificación del producto estará a cargo del Comité de Recepción y el Almacenero de la Cía Int Nº 7 - BS Nº 7 al que le corresponde el internamiento.

7.6 Conformidad de los bienes

La recepción y conformidad es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad del área del almacén y la conformidad es

responsabilidad de quien se indique en los documentos del procedimiento de selección.

7.7 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 y conformidad del Comité de Recepción.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Guía de Remisión.

7.8 Fórmulas de reajuste

No corresponde

7.9 Responsabilidad por vicios ocultos

No corresponde

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. | CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

- Para el ítem 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13 copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA que indiquen los procesos mínimos como seleccionado, lavado y limpiado.
- Para el ítem 14,15,16 copia simple del registro sanitario de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.

Importante

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

Acreditación:

- Para el ítem 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13 copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA que indiquen los procesos mínimos como seleccionado, lavado y limpiado.

- Para el ítem 14,15,16 copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de la 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 N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Para el ítem 01,02,03,04,05,06,07,08,09,10,11,12,13 Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, debe tener los procesos mínimos como seleccionado, lavado y limpiado.
- Para el ítem 14,15,16 copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según Resolución Ministerial N° 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 está inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

Importante

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

Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo Nº 1126 y el Decreto Supremo Nº 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:

Requisitos:

El postor debe contar con:

Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo
autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o
derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria

Acreditación:

- Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.
- La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o
 derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en
 la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la
 SUNAT.

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

Requisitos

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a

ITEM 1 VÍVERES FRESCOS = UN MILLÓN NOVENTA MIL CUATROSCIENTOS SETENTA Y CUATRO CON 10/100 SOLES (S/ 1,090,474.10),

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

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:

ITEM 1 VÍVERES FRESCOS = NOVENTA MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS CON 85/100 SOLES (S/ 90,872.85).

por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

ITEM 1 VÍVERES FRESCOS = Todos los productos que conforma este ítem paquete.

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 pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

¹² Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución Nº 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".

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

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

| | FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|----|--|--|
| A. | PRECIO | |
| | Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: | 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: |
| | Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6). | 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 |
| | | [De 70] puntos |

Puntaje: Hasta 50 puntos

| | OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN | [Hasta 50] puntos |
|-----|---|--|
| B. | GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR ¹³ | |
| | Evaluación: | ITEM 1: VÍVERES FRESCOS ALIMENTOS CON MENOS GARANTÍA |
| | Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, e cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas. | |
| | Acreditación: | Más de [5] hasta [6.] dias: [10] puntos |
| | Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de postor. | Más de [4] hasta [5] dias]: [5]puntos |
| | 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". | ITEM 1: VÍVERES FRESCOS ALIMENTOS CON MAS GARANTÍA Más de [45] hasta [50 [DIAS: [5] puntos Más de [50] hasta [60] DIAS: [10] puntos Más de [60] hasta [90] DIAS: [15] puntos |
| PUN | TAJE TOTAL | 100 puntos ¹⁴ |

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

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

39

Importante

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





CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 PAGO¹⁵

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS 16

"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.

| Im | nn | rta | ntc |
|----|----|-----|-------|
| | μυ | ıu | ,,,,, |
| | | | |

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 esta centenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones esten contenidas en un mismo decamento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plaze de cada prestación.

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.

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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.

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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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.

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)

<u>CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: 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].

| "I A ENTIDAD" | "EL CONTRATICTA" |
|---------------|------------------|
| "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 Digitales¹⁸.

certificados digitales

ingresar a

¹⁸ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certif https://www.indecopi.gdb.pe/web/firmas-digitales/firmary-pertificados-digitales

ANEXOS





ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-EP/UO 0810

El que se suscribe, [......], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha 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 ¹⁹ | | Sí | No |
| Correo electrónico: | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

- 1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
- 2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
- 3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- 4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
- 5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
- 6. Notificación de la orden de compra²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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 del fitem no supere los doscientos mil soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrate con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO № 1

| DECLARACIÓN JURA | DA DE DATOS D | EL POST | OR | | |
|---|----------------|----------|--------|------|-----------------------|
| Señores COMITÉ DE SELECCIÓN ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024 Presente | -EP/UO 0810 | | | | |
| El que se suscribe, [], representante CONSORCIO], identificado con [CONSIGNA [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE siguiente información se sujeta a la verdad: | AR TIPO DE D | OCŪMEN | NTO DE | IDEN | ΓIDAD] Ν ^ο |
| Datos del consorciado 1 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC: | Teléfono(s): | | | | |
| MYPE ²¹ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico: | | | | | |
| | | | | | |
| Datos del consorciado 2 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC: | Teléfono(s): | | | | |
| MYPE ²² | 101010110(0) 1 | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | <u> </u> | | 110 | |
| | | | | | |
| Datos del consorciado | | | | | |
| Nombre, Denominación o | | | | | |
| Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC: | Teléfono(s): | | | | |
| MYPE ²³ | 1 7 | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | I. | I. | I | Į. |
| | | | | | |
| Autorización de notificación por correo elec | trónico: | | | | |
| Correo electrónico del 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.

²² Ibídem.

²³ Ibídem.

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

- 1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
- 2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
- 3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
- 4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
- 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 compra²⁴

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Firma, Nombres y Apellidos del representante común del consorcio

Importante

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

Cuando el monto del valor estimado del procedimiento del titem no supere los doscientos mi soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrate con una orden de compra.

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-EP/UO 0810
Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iv. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo 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
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-EP/UO 0810
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
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA № 001-2024-EP/UO 0810
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO № 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA № 001-2024-EP/UO 0810
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].
 - [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:
 - 1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

100%27

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

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

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

Consorciado 1 Consorciado 2
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1 Nombres, apellidos y firma del o de su Representante Legal o de su Representante

o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

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.





ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-EP/UO 0810
Presente.-

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

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|----------|--------------|
| | |
| TOTAL | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

SH

ANEXO № 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-EP/UO 0810
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 empresa²⁸ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



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

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

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-EP/UO 0810
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 ³¹ | MONEDA | IMPORTE ³³ | MONTO FACTURADO ACUMULADO 35 |
|----|---------|------------------------|--|---|--------|-----------------------|---------------------------------------|
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |

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

³⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases

A)

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

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

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

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP 30 | CONFORMIDAD | EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE: | MONEDA | IMPORTE ³³ | MONTO FACTURADO ACUMULADO 35 |
|----|---------|------------------------|---|----------------------------------|-------------|--|--------|-----------------------|---------------------------------------|
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |
| | ТО | TAL | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 001-2024-EP/UO 0810
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.

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA № 001-2024-EP/UO 0810
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.

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)

| COMITÉ DE SELECCIÓN |
|--|
| ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA № 001-2024-EP/UO 0810 |
| 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 siquiente: |

✓ 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

Señores

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.