

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| N° | Símbolo | Descripción |
|----|--|--|
| 1 | [ABC] / [.....] | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases. |
| 2 | [ABC] / [.....] | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3 | <div> <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| 4 | <div> <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc </div> | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| 5 | <div> <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz </div> | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**LICITACIÓN PÚBLICA N°
09-2024- HNHU**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
“SUMINISTRO DE ALIMENTOS - PAQUETE DE FRUTAS Y VERDURAS SIN
FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HNHU”**

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.

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados 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.

² 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>

Importante

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
RUC N° : 20153219118
Domicilio legal : AV. CESAR VALLEJO 1390 – EL AGUSTINO
Teléfono: : 01 – 3627777
Correo electrónico: : hospital.hnhu@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **SUMINISTRO DE ALIMENTOS – PAQUETE DE FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HNHU**

Ítem Paquete 1: Adquisición de frutas

| N° ÍTEM PAQUETE | SUB ÍTEM | DENOMINACIÓN DEL BIEN | UNID. MED. | CANTIDAD |
|--------------------|----------|-----------------------|---------------|----------|
| 1 | 1.1 | COCONA | KG. | 1,200 |
| | 1.2 | LIMA DULCE | KG. | 540 |
| | 1.3 | LIMÓN DULCE | KG. | 540 |
| | 1.4 | MANZANA DE AGUA | KG. | 1,440 |
| | 1.5 | MEMBRILLO | KG. | 6,000 |
| | 1.6 | PEPINO DULCE | KG. | 5,400 |
| | 1.7 | PIÑA CAYENA | KG. | 5,400 |
| | 1.8 | PLÁTANO DE ISLA | KG. | 8,640 |
| | 1.9 | TUNA ROJA | KG. | 7,800 |
| | 1.10 | UVA NEGRA | KG. | 3,000 |

| | | | | |
|---|------|-----------------------|-----|------|
| 2 | 2.18 | CULANTRO | KG. | 960 |
| | 2.19 | CHINCHO | KG. | 216 |
| | 2.20 | ESPINACA | KG. | 3600 |
| | 2.21 | FRIJOL CHINO | KG. | 1080 |
| | 2.22 | FRIJOL VERDE | KG. | 1920 |
| | 2.23 | HABA FRESCA | KG. | 3600 |
| | 2.24 | HIERBA BUENA | KG. | 228 |
| | 2.25 | HIERBA LUISA | KG. | 120 |
| | 2.26 | HUACATAY | KG. | 180 |
| | 2.27 | ARVEJA CHINA JOLANTAO | KG. | 180 |
| | 2.28 | KION FRESCO | KG. | 300 |
| | 2.29 | LECHUGA AMERICANA | KG. | 60 |
| | 2.30 | MANZANILLA FRESCA | KG. | 120 |
| | 2.31 | MENTA | KG. | 180 |
| | 2.32 | MUÑA FRESCA | KG. | 240 |
| | 2.33 | NABO | KG. | 4800 |
| | 2.34 | OLLUCO | KG. | 3600 |
| | 2.35 | PAC CHOY | KG. | 720 |

| | | | |
|------|------------------|-----|-------|
| 2.36 | PREFEJII | KG. | 1080 |
| 2.37 | PIMIENTO MORRON | KG. | 2640 |
| 2.38 | PORO | KG. | 3000 |
| 2.39 | RABANITO | KG. | 960 |
| 2.40 | ROCOTO | KG. | 1440 |
| 2.41 | TOMATE | KG. | 18000 |
| 2.42 | TORONJIL | KG. | 120 |
| 2.43 | ZANAHORIA | KG. | 20400 |
| 2.44 | ZAPALLO ITALIANO | KG. | 1800 |

Ítem Paquete II: Adquisición de Verduras

| N° ITEM PAQUETE | SUB ITEM | DENOMINACIÓN DEL BIEN | UNID. MED. | CANTIDAD |
|--------------------|----------|-----------------------|---------------|----------|
| | 2.1 | ACELGA | KG. | 240 |
| | 2.2 | AJÍ AMARILLO FRESCO | KG. | 1200 |
| | 2.3 | ALBAHACA | KG. | 300 |
| | 2.4 | APIO | KG. | 7200 |
| | 2.5 | BERENJENA | KG. | 480 |
| | 2.6 | BETERRAGA | KG. | 3600 |
| | 2.7 | BRÓCOLI | KG. | 7800 |
| | 2.8 | CALABAZA CHINA | KG. | 1560 |
| | 2.9 | CAIGUA | KG. | 4200 |
| | 2.10 | CALABAZA | KG. | 600 |
| | 2.11 | CAMOTÉ MORADO | KG. | 3000 |
| | 2.12 | CEBOLLA ROJA | KG. | 21600 |
| | 2.13 | CEBOLLA CHINA | KG. | 480 |
| | 2.14 | CEDRÓN | KG. | 84 |
| | 2.15 | COLIFLOR | KG. | 3600 |
| | 2.16 | COL DE CORAZÓN | KG. | 240 |
| | 2.17 | COL CHINA | KG. | 720 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 – SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION, N° 75 – 2024 – UL –HNHU**. De Fecha **25 de octubre del 2024**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 - RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **SUMA ALZADA**, 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

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo hasta los dos (02) días calendarios contabilizados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra para la primera entrega, así como para las entregas sucesivas.

Los suministros de los bienes correspondientes al Ítem N°I y II se entregarán en el plazo de 365 días calendarios o hasta alcanzar el monto a contratar, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA REFERENCIAL

NOTA:

Las cantidades requeridas pueden variar (+/-), en función a la evaluación permanente de los beneficiarios (pacientes hospitalizados y personal de guardia de la institución) y se coordinará anticipadamente con el proveedor respecto a los volúmenes que serán atendidos, pero no sobrepasan la cantidad total.

| N° | ITEM PAQUETE N°1: Frutas | UNID MED | Entregas | | | | | | | | | | | | Cantidad total |
|----|--------------------------------|-------------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 1 | Cocona | Kg | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| 2 | Lima dulce | Kg | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 540 |
| 3 | Limón dulce | Kg | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 1500 |
| 4 | Manzana de agua | Kg | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1440 |
| 5 | Membrillo | Kg | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 6000 |
| 6 | Pepino dulce | Kg | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| 7 | Piña cayena | Kg | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 10800 |
| 8 | Plátano de isla | Kg | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 6000 |
| 9 | Tuna roja | Kg | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 7800 |
| 10 | Uva negra | Kg | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 3000 |

HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE

LICITACIÓN PÚBLICA N° 09 – 2024 – HHU –01 / “SUMINISTRO DE ALIMENTOS – PAQUETE DE FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HHU”

| N° | ITEM PAQUETE N°2: Verduras | UNID MED | Entregas | | | | | | | | | | | | Cantidad total |
|----|----------------------------------|-------------|----------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 1 | Acelga | Kg | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| 2 | Aji amarillo fresco | Kg | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| 3 | Albahaca | Kg | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 300 |
| 4 | Apio | Kg | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 7200 |
| 5 | Berenjena | Kg | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| 6 | Belerraga | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 7 | Brócoli | Kg | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 7800 |
| 8 | Calabaza china | Kg | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 1560 |
| 9 | Caigua | Kg | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| 10 | Calabaza | Kg | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |
| 11 | Camote morado | Kg | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 3000 |
| 12 | Cebolla roja | Kg | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 21600 |
| 13 | Cebolla china | Kg | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| 14 | Cedrón | Kg | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 84 |
| 15 | Coliflor | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 16 | Col de corazón | Kg | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| 17 | Col China | Kg | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 720 |
| 18 | Culantro | Kg | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| 19 | Chincho | Kg | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 216 |
| 20 | Espinaca | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 21 | Frijol chino | Kg | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 1080 |
| 22 | Frijol verde | Kg | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 1920 |
| 23 | Haba fresca | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 24 | Hierba buena | Kg | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 228 |
| 25 | Hierba Luisa | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 26 | Huacatay | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 180 |
| 27 | Arveja china o Jolantao | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 180 |
| 28 | Kión jengibre | Kg | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 300 |
| 29 | Lechuga americana | Kg | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| 30 | Manzanilla | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 31 | Menta | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 180 |
| 32 | Muña | Kg | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| 33 | Nabo | Kg | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 4800 |
| 34 | Olluco | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 35 | Pac choy | Kg | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 720 |
| 36 | Perejil | Kg | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 1080 |
| 37 | Pimiento | Kg | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 2640 |
| 38 | Porro | Kg | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 3000 |
| 39 | Rabanito | Kg | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| 40 | Rocoto | Kg | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1440 |
| 41 | Tomate | Kg | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 18000 |
| 42 | Toronjil | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 43 | Zanahoria | Kg | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 20400 |
| 44 | Zapallo italiano | Kg | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1800 |

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES) EN CAJA DE LA ENTIDAD DE LA OFICINA DE ECONOMÍA DEL HNHU, SITIO EN LA AV. CESAR VALLEJO N° 1390 – EL AGUSTINO Y RECABAR LAS BASES EN LA OFICINA DE LOGÍSTICA DE LA MISMA SEDE.**

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° 27806 – Ley de Transparencia y acceso a la información Pública;
- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal AF -2024.
- Ley de equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal AF – 2024.
- T.U.O. de la Ley N°30225 – Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias, en adelante LCE, Aprobado mediante Decreto Supremo N° 350 – 2015 – EF y su modificatoria, en adelante el Reglamento y sus modificatorias.
- Directivas y Comunicados emitidos por el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado – OSCE
- Directiva N° 002 – 2019 – OSCE/CD – Plan Anual de Contrataciones.
- Demás normas vigentes en materia de Contrataciones del Estado aplicables.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N°007 – 98-SA, que aprueba el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- RD N° 154 – 20211 – AG-SENASA –DIAIA
- Código Civil y sus modificatorias.
- D.S. N° 004 – 2011 –AG/ARTICULO N° 17
- RM N° 591 – 2008/MINSA – NTS N° 071 – MINSA/DIGESA V.01
- Normas Codex CAC/RCP 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos.
- CAC/RCP 53-2023 Código de Practicas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas.
- CAC/RCP 44-1995, código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.
- Ley N° 31640, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 26842 – Ley General de la Salud.
- Ley N° 29973, Ley General de Personas con Discapacidad.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR. - Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente - Reglamento de la Ley MYPE

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 N° 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 N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

NO CORRESPONDE

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y

⁵ 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.

⁶ 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/>

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 ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.
- k) Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra y venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de vehículo de transporte de alimentos tipo furgón.
- l) Copia de SOAT vigente del vehículo de transporte de alimentos.
- m) Copia del SCTR el cual incluya al personal que realizará la entrega de los bienes.

Importante

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

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *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 Mesa de Partes del Hospital Nacional Hipólito Unanue, Sitio en Av. César Vallejo N° 1390- El Agustino - Lima.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS de FORMA MENSUAL de acuerdo lo siguiente:

La Unidad de Logística, consolidará los pedidos semanales atendidos de forma mensual (cada 4 pedidos), generando la orden de compra como herramienta administrativa para los tramites de pago.

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

- Guía de Remisión firmado por el Área de Almacén Central de la Unidad de Logística del HNHU y Departamento de Nutrición.
- Conformidad del responsable de la jefatura del Departamento de Nutrición, con visto bueno de la Jefatura de Servicio de Alimentación.
- Comprobante de pago.
- Orden de compra

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes del Hospital Nacional Hipólito Unanue, sitio en la Av. Cesar Vallejo N° 1390 – El Agustino, en el horario de 8:00 a 15:00 horas.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **SUMINISTRO DE ALIMENTOS - PAQUETE DE FRUTAS Y VERDURAS SIN** **FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DEL HNHU**

1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de alimentos – paquete de frutas y verduras sin ficha técnica para el departamento de nutrición del Hospital Nacional Hipólito Unanue.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente hospitalizado y del personal de guardia en el ámbito institucional.

3. OBJETIVOS

Objetivo General

Proporcionar a diario el suministro de alimentos para pacientes hospitalizados y personal de guardia de la institución.

Objetivos específicos

Suministrar frutas y verduras fuente de vitaminas, minerales y fibra para cubrir los requerimientos nutricionales diarios del paciente hospitalizado y personal de guardia de la Institución.

4. BASE LEGAL

NORMAS OBLIGATORIAS

- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 344- 2018-EF y sus modificatorias.
- RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA
- D.S. N.º 004-2011-AG/ Artículo N°17
- RM ° 591-2008/MINSA - NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01
- Normas Codex CAC/RCP 1-1969. Principios generales de Higiene de los Alimentos.
- CAC/RCP 53-2003 Código de Practicas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas.
- CAC /RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.

5. CARACTERÍSTICAS Y ALCANSES DE LOS BIENES A CONTRATAR

Ítem Paquete I: Adquisición de frutas

| N° ÍTEM PAQUETE | SUB ÍTEM | DENOMINACIÓN DEL BIEN | UNID. MED. | CANTIDAD |
|--------------------|----------|-----------------------|---------------|----------|
| 1 | 1.1 | COCONA | KG. | 1,200 |
| | 1.2 | LIMA DULCE | KG. | 540 |
| | 1.3 | LIMÓN DULCE | KG. | 540 |
| | 1.4 | MANZANA DE AGUA | KG. | 1,440 |
| | 1.5 | MEMBRILLO | KG. | 6,000 |
| | 1.6 | PEPINO DULCE | KG. | 5,400 |
| | 1.7 | PIÑA CAYENA | KG. | 5,400 |
| | 1.8 | PLÁTANO DE ISLA | KG. | 8,640 |
| | 1.9 | TUNA ROJA | KG. | 7,800 |
| | 1.10 | UVA NEGRA | KG. | 3,000 |

Ítem Paquete II: Adquisición de Verduras

| N° ÍTEM PAQUETE | SUB ÍTEM | DENOMINACIÓN DEL BIEN | UNID. MED. | CANTIDAD |
|--------------------|----------|-----------------------|---------------|----------|
| 2 | 2.1 | ACELGA | KG. | 240 |
| | 2.2 | AJI AMARILLO FRESCO | KG. | 1200 |
| | 2.3 | ALBAHACA | KG. | 300 |
| | 2.4 | APIO | KG. | 7200 |
| | 2.5 | BERENJENA | KG. | 480 |
| | 2.6 | BETERRAGA | KG. | 3600 |
| | 2.7 | BRÓCOLI | KG. | 7800 |
| | 2.8 | CALABAZA CHINA | KG. | 1560 |
| | 2.9 | CAIGUA | KG. | 4200 |
| | 2.10 | CALABAZA | KG. | 600 |
| | 2.11 | CAMOTÉ MORADO | KG. | 3000 |
| | 2.12 | CEBOLLA ROJA | KG. | 21600 |
| | 2.13 | CEBOLLA CHINA | KG. | 480 |
| | 2.14 | CEDRÓN | KG. | 84 |
| | 2.15 | COLIFLOR | KG. | 3600 |
| | 2.16 | COL DE CORAZÓN | KG. | 240 |
| | 2.17 | COL CHINA | KG. | 720 |
| | 2.18 | CULANTRO | KG. | 960 |
| | 2.19 | CHINCHO | KG. | 216 |
| | 2.20 | ESPINACA | KG. | 3600 |
| | 2.21 | FRIJOL CHINO | KG. | 1080 |
| | 2.22 | FRIJOL VERDE | KG. | 1920 |
| | 2.23 | HABA FRESCA | KG. | 3600 |
| | 2.24 | HIERBA BUENA | KG. | 228 |
| | 2.25 | HIERBA LUISA | KG. | 120 |
| | 2.26 | HUACATAY | KG. | 180 |
| | 2.27 | ARVEJA CHINA JOLANTAO | KG. | 180 |
| | 2.28 | KIÓN FRESCO | KG. | 300 |
| | 2.29 | LECHUGA AMERICANA | KG. | 60 |
| | 2.30 | MANZANILLA FRESCA | KG. | 120 |
| | 2.31 | MENTA | KG. | 180 |
| | 2.32 | MUÑA FRESCA | KG. | 240 |
| | 2.33 | NABO | KG. | 4800 |
| | 2.34 | OLLUCO | KG. | 3600 |
| | 2.35 | PAC CHOY | KG. | 720 |

| | | | |
|------|------------------|-----|-------|
| 2.36 | PFRF.III | KG. | 1080 |
| 2.37 | PIMIENTO MORRON | KG. | 2640 |
| 2.38 | PORO | KG. | 3000 |
| 2.39 | RABANITO | KG. | 960 |
| 2.40 | ROCOTO | KG. | 1440 |
| 2.41 | TOMATE | KG. | 18000 |
| 2.42 | TORONJIL | KG. | 120 |
| 2.43 | ZANAHORIA | KG. | 20400 |
| 2.44 | ZAPALLO ITALIANO | KG. | 1800 |

5.1. Características técnicas

Ítem Paquete I: Adquisición de frutas

| PRODUCTO | UNID. MED | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | |
|----------------|-----------|-------------------------------|--|
| 1 - COCONA | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabas de plástico limpias y secas o cajas de cartón, que protejan la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC /RCP 44-1995 Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, sano, enteros, consistencia firme, limpias, exentos de manchas, buen estado de madurez, grande, exenta de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras. Peso promedio de 150 a 250 gramos por unidad. Calidad extra. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas de plástico limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N.º 071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 2- LIMA DULCE | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabas de plástico o cajas de cartón limpias y secas que mantengan la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC /RCP 44-1995 Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, sanas, sin picaduras, tamaño uniforme, buen estado de madurez, exenta de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras, tamaño de 180-200gr. Envases de plástico o cartón prensado, limpio y adecuado. Calidad extra. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N.º 071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 3- LIMON DULCE | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabas de plástico o cajas de cartón limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC /RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, sanas, sin picaduras, tamaño uniforme, buen estado de madurez, exenta de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras, tamaño de 160-200gr. Envases de plástico o cartón prensado, limpio y adecuado Calidad extra. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N.º 071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |

HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09 – 2024 – HHU –01 / “SUMINISTRO DE ALIMENTOS – PAQUETE DE
FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HHU”

| | | | |
|--------------------|----|-------------------------------|--|
| 4- MANZANA DE AGUA | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabs de plástico limpias y secas o cajas de cartón, que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC /RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Categoría primera, fresca, tamaño uniforme, sin picaduras, buen estado de madurez, sin pardeamiento, exentas de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras, peso 180-200gr, envases de plástico limpios y adecuados. Calidad primera. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 5- MEMBRILLO | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabs de plástico limpias y secas o cajas de cartón, que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC /RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Categoría primera, fresca, grandes, sanos, color uniforme, buen estado de madurez, sin picaduras, sin pardeamiento, exento de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras, envases de plástico limpios o cartón prensado adecuados peso 250-300gr la unidad. Calidad primera. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 6- PEPINO DULCE | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabs de plástico limpias y secas o cajas de cartón, que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC /RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Categoría Extra, fresca, grandes, sano, color uniforme, buen estado de madurez, sin picaduras, sin pardeamiento, exento de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin magulladuras, tamaño de 250-280gr. Envases de plástico o cartón prensado, limpio y adecuado. Calidad extra |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 7- PIÑA CAYENA | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabs de plástico, limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC /RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Categoría extra, fresca, sin peca, limpia, consistencia firme, adecuado grado de madurez, exentos de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras, peso mínimo 1500 gr. c/u, envases de plástico limpios y adecuados. Calidad extra |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |

(Firma)

| | | | |
|--------------------|----|-------------------------------|--|
| 8- PLATANO DE ISLA | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabas de plástico limpias y secas o cajas de cartón, que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC/RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Extra, fresca, sanos, buen estado de madurez, exentos de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin magulladuras, sin rajaduras, peso 200 – 230 gr., envases de cartón limpios y adecuados. Calidad extra |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 9- TUNA ROJA | kg | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabas de plástico limpias y secas o cajas de cartón, que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC/RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, sanas, sin picaduras, tamaño uniforme, exentas de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin magulladuras, sin rajaduras, buen estado de madurez, peso aproximado 160 a 200g. Calidad extra |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |
| 10- UVA NEGRA | Kg | TIPO DE PRESENTACION | Por kilos en jabas de plástico limpias y secas o cajas de cartón, que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex CAC/RCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 53-2003 Código de Prácticas de Higiene para las frutas y Hortalizas frescas y CAC/RCP 44- 1995. Código de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, en racimos, frutos grandes, sanos, dulces, adecuados grado de madurez, exentos de sabores extraños, sin indicios de pudrición, sin magulladuras y rajaduras. Calidad extra. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos. |

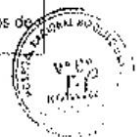


Ítem Paquete I: Adquisición de Verduras

| COMPONENTE N° | UNID. MED. | ESPECIFICACIONES TECNICAS | |
|------------------|---------------|-------------------------------|---|
| 1. ACELGA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpio y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Frescas de hojas grandes, sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra. Peso aproximado de hoja 42 gramos por hoja y mayor a 300 gramos por atado. Calidad : Primera |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 2. AJI AMARILLO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Frescos, frutos grandes sin picaduras, limpias y sanas. De color amarillo-naranja. Peso aproximado de 50 gramos por unidad. Calidad: Primera |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 3. ALBAHACA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, de hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, o sacos de papel Kraft doble hoja, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 4. APIO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, grande, limpio, sin tierra, color de hojas característico. Peso entre 500 a 800 gramos. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 5. BERENJENA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, grande, oscuro, sin grietas, sin hojas, en envases de plástico limpios y adecuados. Peso promedio mayor a 250 gr |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 6. BETERRAGA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, grande, rojo oscuro, sin grietas, sin hojas. En envases de plástico. Calidad Primera. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 7. BROCOLI | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |

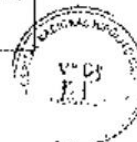
HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
N.º 004-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG
N.º 004-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG

| | | | |
|-------------------|-----|-------------------------------|--|
| | | CARACTERISTICAS | Calidad Primera. Fresco, verde oscuro uniforme, tierno sin flores, limpios, sin hojas, de tronco corto, peso de 350 a 750 gramos. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 8. CALABAZA CHINA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Calabaza italiana o china. Por kilos en jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad Primera. Fresco, Tamaño grande, buen estado de madurez, sin manchas pardas. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 9. CAIGUA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad Primera. Tamaño mediano, uniforme, verde, fresco, tiernos, buen estado de maduración, sin manchas pardas. Peso aprox. De 140 a 180 gramos cada una. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 10. CALABAZA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad Primera Fresca. Tamaño grande, buen estado de madurez, sin manchas. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 11. CAMOTE MORADO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad Primera. Norteña, mediano, color morado, limpio, sin tierra. Peso mayor a 280 gramos. En sacos limpios. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en sacos, limpios y secos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 12. CEBOLLA ROJA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad Primera. Arequipaña, limpias, secas, en buen estado de madurez, peso por cabeza de 2800 gramos a 400 gramos. En sacos limpios. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en sacos, limpios y secos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 13. CEBOLLA CHINA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera, arequipaña, limpias, sanas, sin picaduras, sin tierra, buen estado de madurez. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |



HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09 – 2024 – HHU –01 / “SUMINISTRO DE ALIMENTOS – PAQUETE DE
FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HHU”

| | | | |
|-----------------|-----|-------------------------------|---|
| 14. CEDRON | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabs de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. fresca, sana, verde, en envases de plástico limpio y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 15. COLIFLOR | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabs de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresco, flor blanca, sin manchas, fieno, limpio, sin hojas, tronco corto. Peso promedio mayor a 2 kilos En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 16. COL CORAZON | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabs de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. De la familia <i>Brassica oleracea</i> var. <i>Capitata</i> . Fresca, verdes, de hojas grandes y limpias, adecuado grado de madurez, cabezas duras y firmes, compactas, sanas, tiernas. Peso promedio mayor a 650 gramos. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 17. COL CHINA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabs de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresca, verdes, de hojas grandes y limpias, adecuado grado de madurez, cabeza duras y firmes, compactas, sanas, tiernas. Peso promedio mayor a 550 gramos En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 18. CULANTRO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabs de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresco, verde aromático, sin picaduras, limpios sin raíces. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 19. CHINCHO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabs de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresco, verde, limpio y sano, sin raíces, sin tierra. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabs, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.º 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.º 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 20. ESPINACA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabs de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresco, de hojas grandes, sin picaduras, verdes, tiernos. Limpio sin tierra, de aproximadamente 150 gramos el ramo. En envases de plástico limpios y adecuados. |



| | | | |
|-------------------|-----|-------------------------------|---|
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 21. FRIJOL CHINO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERÍSTICAS | Calidad primera. Fresco, tierno, en buen estado, en empaque de papel kraft o bolsa plástica transparente. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 22. FRIJOL VERDE | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERÍSTICAS | Frijol verde, fresco, granos tiernos, limpios, con vaina de color característico. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 23. HABAS FRESCAS | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERÍSTICAS | Calidad primera. Frescas, granos grandes, tiernos, en buen estado de madurez. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 24. HIERBA BUENA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERÍSTICAS | Calidad primera. Frescas, aromáticas y tiernas. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 25. HIERBA LUISA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERÍSTICAS | Calidad primera. Fresca, aromática y tierna. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 26. HUACATAY | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERÍSTICAS | Calidad primera. Fresca, aromática, sin tierra. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |



HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09 – 2024 – HHU –01 / “SUMINISTRO DE ALIMENTOS – PAQUETE DE
FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HHU”

| | | | |
|------------------------------------|-----|-------------------------------|--|
| 27. ARVEJA CHINA O JOLANTAO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresco, seleccionado. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 28. KION - JENGIBRE | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresco, seleccionado. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 29. LECHUGA AMERICANA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresco, hojas verdes, limpias y sanas. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 30. MANZANILLA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresco, aromático y tierno. En envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 31. MENTA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresca, aromático, de hojas tiernas En envases de plástico, limpios y adecuados |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 32. MUÑA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresca, aromático, de hojas tiernas En envases de plástico, limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 33. NABO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Calidad primera. Fresca, limpio, tamaño mediano, sin hojas, tierno, en buen estado de madurez, peso mayor de 450 gramos. En envases de plástico limpio y adecuado |



| | | | |
|--------------|-----|-------------------------------|---|
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 34. OLLUCO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En bolsa de polietileno blanco transparente y resistente que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, grande, tamaño uniforme, limpios, sanos y secos. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 35. PACCHOY | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, de hojas verdes, tierno, sano y entero, sin tierra, en envases adecuados de plástico. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 36. PEREJIL | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Fresca, aromática, tierno, sin tierra, en envases de plástico limpios y adecuados. Calidad Primaria. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 37. PIMIENTO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, grandes, sanos, color rojo uniforme, buen estado de madurez, peso mayor de 200 gramos, en envases limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 38. PORO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, de cabozas grandes, limpios, sanos, tiernos, peso promedio mayor de 500 gramos aproximadamente, en envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 39. RABANITO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, medianos, limpios, tiernos, sanos, sin hojas, maduración optima, en envases de plástico limpios y adecuados. Peso mayor a 200 gramos |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N.° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N.° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01, criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |



HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09 – 2024 – HHU –01 / “SUMINISTRO DE ALIMENTOS – PAQUETE DE
FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HHU”

| | | | |
|------------------------|-----|-------------------------------|--|
| 40. ROCOTO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, grandes, sanos, color rojo, buen estado de madurez, peso mayor a 80 gramos. Calidad Primera |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 41. TOMATE | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Tomate fresco redondo, de ligeramente pintón, de consistencia semidura, libre de impurezas, limpio, sin daños, con ningún grado de descomposición, ni podredumbre, ni manchas ni cortes. Color: rojo característico. Peso: de 150 a 220gr. Calidad Primero |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 42. TORONJIL | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, aromático y tierno, en envases de plástico limpios y adecuados. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 43. ZANAHORIA | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos. En sacos de polietileno transparente y resistente, que mantengan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, grande, sano, adecuado grado de madurez, sin lignificación, peso mayor de 300 gramos, en sacos limpios |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en sacos de polietileno blanco transparente y resistente que mantengan la integridad del producto, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |
| 44. ZAPALLITO ITALIANO | Kg. | TIPO DE PRESENTACION (ENVASE) | Por kilos en jabas de plástico limpias y secas, que protejan la integridad del producto. |
| | | CARACTERISTICAS | Fresco, grande, pulposo y de cascara delgada, buen estado de madurez, envases de plástico limpios y secos. |
| | | TRANSPORTE Y SEGURIDAD | Será en jabas, limpias y secas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/ Art. 17 del D.S. N° 004-2011-AG) Sujeto a NTS N°071 MINSA/DIGESA V.01. criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos |

5.2. Alcances de los Bienes a suministrar

5.2.1. Calidad:

Todos los componentes del ítem Paquete I y Paquete II están sujetos a la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

Por lo tanto, todos los bienes a suministrar deberán estar en buenas condiciones, considerando todas las medidas para que este apto para el consumo humano, no obstante, de encontrarse en malas condiciones, no será recepcionado y estará afecto a la penalidad.

El proveedor deberá reponer los bienes observados en un plazo máximo de 1 día calendario.



5.2.2. Seguridad:

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

5.2.3. Equipos de Conservación y Transporte de los Productos:

El CONTRATISTA deberá acreditar lo siguiente: Contar con vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, los cuales deben ser vehículos cerrados con protección de techo para el traslado de los bienes, propiciando un ambiente limpio, fresco y seco (furgón).

Todos los bienes/componentes del Ítem Paquete I y Paquete II, serán transportados en envases tipo contenedores de material plástico (jaba) de primer uso con tapa para mantener el producto en condiciones adecuadas, el mismo que será transportado mediante tarimas parihuelas de madera y/o plástico, se requiere que la jaba no toque el piso del vehículo.

Asimismo, deberá tomar las medidas necesarias, tales como contratar seguros (SOAT y SCTR), servicios de carga y descarga, entre otros, que aseguren la entrega de los alimentos en las condiciones requeridas y en el tiempo oportuno.

5.2.4. Manipulación de Alimentos:

El personal que interviene en el proceso de manipulación del bien objeto de la convocatoria deberá contar con Carnet Sanitario vigente. Así mismo, durante la fase de Ejecución Contractual, el personal manipulador de alimentos, deberá presentarse con la indumentaria adecuada (mascarillas, botas, gorro, uniforme de la empresa para el reparto de alimentos y carnet sanitario en un lugar visible).

De no portar lo requerido, estará afecto de una penalidad.

5.2.5. Protocolos Sanitarios:

Durante su permanencia en las instalaciones del Hospital, el proveedor deberá cumplir obligatoriamente en cuanto aplique las normas legales vigentes y sus modificatorias el protocolo sanitario dado por lo siguiente:

La empresa se encuentra con la obligación de brindar a su personal toda la indumentaria para la entrega de los bienes:

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

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

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

La empresa contratante deberá cumplir lo establecido en la RM 031-2023-MINSA de fecha 10 de enero del 2023, que aprueba la Directiva Administrativa N° 339-MINSA/DGIESP Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.



5.2.6. Seguridad:

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

6. SISTEMA DE CONTRATACION:

Suma alzada

7. CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

7.1. Lugar de entrega

Los bienes serán recibidos en el Almacén Central del Hospital Nacional Hipólito Unanue en avenida CESAR VALLEJO 1390 (Lima-Lima-El Agustino).

7.2. Plazo de entrega

Los bienes del suministro del paquete de frutas y verduras serán entregados hasta los dos (02) días calendarios contabilizados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra para la primera entrega, así como para las entregas sucesivas. Los suministros de los bienes correspondientes al ítem N° I y II se entregarán en el plazo de 365 días calendarios o hasta alcanzar el monto a contratar.

7.3. Forma de entrega

Las condiciones de entrega serán las siguientes:

- Todos los miércoles durante la vigencia del contrato, el área usuaria realizará el listado de bienes a ser atendidos dirigido a la Unidad de Logística, el cual en el plazo máximo de 1 día hábil notificará vía correo electrónico al contratista el pedido semanal.
- El contratista realizará la entrega semanal durante los días lunes, miércoles y viernes, a través del Almacén Central de la entidad, en el horario de 8:00 a.m. a 10:00 a.m.
- El proveedor deberá de presentar:
 - a) La guía de remisión en cada entrega, la cual deberá ser firmada por el representante del contratista, responsable de almacén y el área usuaria, previa verificación de las cantidades, plazo, condiciones de entrega, calidad del producto.
 - b) El responsable del Área de Almacén Central de la Unidad de Logística verificará la cantidad de los bienes y el responsable de la jefatura de Servicio de Alimentación verificará la calidad de los mismos e informará al proveedor en caso de encontrar algún bien solicitado que no presente las características técnicas de los bienes a suministrar, en estos casos el proveedor tendrá un plazo no mayor de (24) horas para subsanar y cambiar el bien.

Nota:

Las cantidades requeridas pueden variar (+/-), en función a la evaluación permanente de los beneficiarios (pacientes hospitalizados y personal de guardia de la institución) y se coordinará anticipadamente con el proveedor respecto a los volúmenes que serán atendidos, pero no sobrepasan la cantidad total.

A continuación, se presenta un cronograma REFERENCIAL de entrega.



HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09 – 2024 – HNHU –01 / “SUMINISTRO DE ALIMENTOS – PAQUETE DE FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA TECNICA PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HNHU”

| N° | ITEM PAQUETE N°1: Frutas | UNID MED | Entregas | | | | | | | | | | | | Cantidad total |
|----|--------------------------------|-------------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 1 | Cocona | Kg | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| 2 | Lima dulce | Kg | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 540 |
| 3 | Limón dulce | Kg | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 | 1500 |
| 4 | Manzana de agua | Kg | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1440 |
| 5 | Membrillo | Kg | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 6000 |
| 6 | Pepino dulce | Kg | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| 7 | Piña cayena | Kg | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 10800 |
| 8 | Plátano de isla | Kg | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 6000 |
| 9 | Tuna roja | Kg | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 7800 |
| 10 | Uva negra | Kg | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 3000 |

| N° | ITEM PAQUETE N°2: Verduras | UNID MED | Entregas | | | | | | | | | | | | Cantidad total |
|----|----------------------------------|-------------|----------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 1 | Acelga | Kg | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| 2 | Aji amarillo fresco | Kg | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| 3 | Albahaca | Kg | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 300 |
| 4 | Apio | Kg | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 7200 |
| 5 | Berenjena | Kg | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| 6 | Belerraga | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 7 | Brócoli | Kg | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 7800 |
| 8 | Calabaza china | Kg | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 1560 |
| 9 | Caigua | Kg | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| 10 | Calabaza | Kg | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |
| 11 | Camote morado | Kg | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 3000 |
| 12 | Cebolla roja | Kg | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 1800 | 21600 |
| 13 | Cebolla china | Kg | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| 14 | Cedrón | Kg | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 84 |
| 15 | Coliflor | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 16 | Col de corazón | Kg | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| 17 | Col China | Kg | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 720 |
| 18 | Culantro | Kg | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| 19 | Chincho | Kg | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 216 |
| 20 | Espinaca | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 21 | Frijol chino | Kg | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 1080 |
| 22 | Frijol verde | Kg | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 1920 |
| 23 | Haba fresca | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 24 | Hierba buena | Kg | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 19 | 228 |
| 25 | Hierba Luisa | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 26 | Huacatay | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 180 |
| 27 | Arveja china o Jolantao | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 180 |
| 28 | Kión jengibre | Kg | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 300 |
| 29 | Lechuga americana | Kg | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| 30 | Manzanilla | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 31 | Menta | Kg | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 180 |
| 32 | Muña | Kg | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| 33 | Nabo | Kg | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 4800 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|------------------|----|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
| 34 | Olluco | Kg | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| 35 | Pac choy | Kg | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 720 |
| 36 | Perejil | Kg | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 1080 |
| 37 | Pimiento | Kg | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 2640 |
| 38 | Poroto | Kg | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 3000 |
| 39 | Rabanito | Kg | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| 40 | Rocoto | Kg | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1440 |
| 41 | Tomate | Kg | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 1500 | 18000 |
| 42 | Toronjil | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 43 | Zanahoria | Kg | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 1700 | 20400 |
| 44 | Zapallo italiano | Kg | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1800 |

8. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

8.1. DOCUMENTOS PARA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

- Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad de vehículo de transporte de alimentos tipo furgón.
- Copia del SOAT vigente del vehículo de transporte de alimentos.
- Copia del SCTR el cual incluya al personal que realizara la entrega de los bienes.

8.2. Adelantos

La Entidad no establecido ningún tipo de adelantos.

8.3. Recepción y Conformidad de los bienes

La recepción se realizará por el Área de Almacén Central de la Unidad de Logística y el Departamento de Nutrición.

La conformidad será otorgada por la Jefatura del Departamento de Nutrición previo visto bueno de la Jefatura de Servicio de Alimentación del Departamento de Nutrición en un plazo máximo de 07 días de producida la recepción.

8.4. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS de FORMA MENSUAL de acuerdo lo siguiente:

La Unidad de Logística, consolidará los pedidos semanales atendidos de forma mensual (cada 4 pedidos), generando la orden de compra como herramienta administrativa para los tramites de pago.

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

- Guía de Remisión firmado por el Área de Almacén Central de la Unidad de Logística del HNHU y Departamento de Nutrición.
- Conformidad del responsable de la jefatura del Departamento de Nutrición, con visto bueno de la Jefatura de Servicio de Alimentación.
- Comprobante de pago.
- Orden de compra

8.5. Reajuste de los pagos

No habrá reajuste de los pagos.



8.6. Penalidades**8.6.1. Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación:**

En caso de retraso injustificado del CONTRATISTA en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de conformidad con lo establecido en el Artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

8.6.2. Otras Penalidades:

De conformidad con el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la Entidad ha visto por conveniente de ser necesario aplicar penalidades por infracciones a las cláusulas del contrato distintas a las establecidas en el artículo 162, que son debidamente objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación; las mismas que se detalla a continuación:

| Otras penalidades | | | |
|-------------------|---|--|---|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Formula de calculo | Procedimiento |
| 1 | Si el bien no es transportado en envases limpios. | 2 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | Se verificará a través de un Acta de supervisión que será suscrita por el Jefe del Servicio de Alimentación y el representante de contratista que realice la entrega, entregando una copia al contratista en el acto. |
| 2 | Si el personal de la empresa que entrega el bien, no usa el uniforme adecuado y limpio | 0.5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | |
| 3 | Si el personal de la empresa que entrega el bien no cuenta con carnet sanitario | 5 % del monto de la orden de compra. Por ocurrencia | |
| 4 | Si el bien no es transportado en vehículos con protección de techo. | 5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia | |
| 5 | Si el bien no ingresa en el horario indicado de 8:00am a 10:00am | 5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia | |
| 6 | Si el bien no ingresa con el peso solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto | 5 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia | |
| 7 | Si el bien que ingresa, no cumple con los estándares de calidad, o se encuentran en malas condiciones. | 10 % del monto de la orden de compra Por ocurrencia | |
| 8 | Si la jaba el cual transporta los bienes, tiene contacto con el piso del vehículo | 5% del monto de la orden de compra Por ocurrencia | |
| 9 | El proveedor deberá reponer los bienes observados en un plazo máximo de 1 día calendario | 5% del monto de la orden de compra Por ocurrencia | |



3

Procedimiento para la aplicación de las Penalidades:

- La aplicación será por cada ocurrencia y/o infracción cometida, hasta el levantamiento del mismo.
- Los incumplimientos y/o infracciones serán anotados por el personal designado por el ÁREA USUARIA.
- Los incumplimientos y/o infracciones serán reflejados en el Informe de Conformidad emitido por el AREA USUARIA de la Entidad adjuntando como Anexo las Actas de Observación.

8.7. Responsabilidad por vicios ocultos

De conformidad con el numeral 40.2 del artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado, en los contratos de bienes y servicios, El CONTRATISTA es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de un (01) años contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| | |
|---|---|
| A | CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-201 1-AG, y sus modificatorias y complementarias de cada alimento solicitado en caso de corresponder vigente, debiendo coincidir la descripción del producto ofertado con lo autorizado en el registro</i></p> |
| | <p>Importante</p> <p><i>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.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p><i>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento otorgado por SENASA del postor.</i></p> <p><u>Nota:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</i> • <i>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</i> <p><u>Importante:</u></p> <p><i>Si en caso el postor sea distribuidor, éste deberá acompañar en su oferta, la CARTA DE AUTORIZACION, donde se acredite que el propietario de dichos documentos, le autoriza al postor hacer uso de los mismos.</i></p> <p>Importante</p> <p><i>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.</i></p> |

| B | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|---|---|
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p>Paquete I: Adquisición de Frutas: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 600,000.00 (Seiscientos mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Paquete II: Adquisición de Verduras: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 1,000,000.00 (Un millón con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares para el paquete I y II los siguientes: Frutas y Verduras en General.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización</p> |

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

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

(...)

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

societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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

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

Importante

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

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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 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

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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].

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.

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

[artículo 152 del Reglamento.](#)

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹³ 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).

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1
Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|--|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁵ | 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 compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

¹⁵ 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.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

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

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

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 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.

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1

]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

De conformidad con el artículo 52 del Reglamento, las firmas de los integrantes del consorcio deben ser legalizadas.

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1

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.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

NO APLICA

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ 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.²⁵

[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.

²⁴ En el artículo 1 del “Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía” se define como “empresa” a las “Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta.”

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1

Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁹ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

²⁶ 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.

²⁷ 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.

²⁸ 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”.

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

³⁰ 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.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

HOSPITAL NACIONAL HIPOLIO UNANUE
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09 – 2024 – HHU –01 / “SUMINISTRO DE ALIMENTOS – PAQUETE DE FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA TECNICA PARA EL
DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HHU”

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁹ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹ |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| | ... | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Nota para la Entidad

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

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

NO APLICA

ANEXO N° 10

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

**ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A
UNA AS])**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 09-2024-HNHU-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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