

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 030-2023-OGESS-E/OEC

Primera Convocatoria

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES:¹
"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS PARA EL
ABASTECIMIENTO DEL SERVICIO DE NUTRICION Y
DIETETICA DE LA OGESS ESPECIALIZADA – HOSPITAL
II-2 TARAPOTO,"**

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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>

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-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 : OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD
ESPECIALIZADA DE ALCANCE REGIONAL – OGESS
ESPECIALIZADA

RUC N° : 20494013453

Domicilio legal : JR. ANGEL DELGADO MOREY N° 503 - TARAPOTO

Teléfono: : 042-520012-042-503007 ANEXO 2043

Correo electrónico: : licitaciones@hospitaltarapoto.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro **"ADQUISICION DE ALIMENTOS FRESCOS, PARA EL ABASTECIMIENTO DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DE LA OGESS ESPECIALIZADA DEL HOSPITAL II-2 TARAPOTO."** En las cantidades que se detallan a continuación:

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 – 067-2023-OGESS ESPECIALIZADA/OL el 18/10/2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-00 Donaciones y Transferencia

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 **Precios Unitarios**, 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. La indagación de mercado ha determinado que el requerimiento puede ser cubierto por un solo proveedor.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en coordinación con el área usuaria a partir del día siguiente de la firma de contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de manera inmediata Previa notificación de la Orden de Compra, teniendo como referencia el siguiente cronograma de entrega:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

LAS ENTREGAS SE CORDINARA CON EL AREA USUARIA

REQUERIMIENTO			
NOTA DE COORDINACION N° 141-2023-OGESS ESPECIALIZADA/J.S.N.			
CENTRO DE COSTO: DEPARTAMENTO DE NUTRICION			
CUADRO COMPARATIVO DE BIENES			
ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTI.	UNIDAD DE MEDIDA
1	ACEITUNA GRANDE	79	Kg
2	AJO AMARILLO	48	Kg
3	AJO VIOLETA	8	Kg
4	AJOS PELADO	64	Kg
5	ALUACA	24	ATADOS
6	APIO	63	Kg
7	ARVEJAS FRESCAS	198	Kg
8	BETERRABA	95	Kg
9	BROCOLI	115	Kg
10	CAJUA	792	un
11	CAMOTE AMARILLO	95	Kg
12	CAMOTE MORADO	95	Kg
13	CARAMBOLA	158	Kg
14	CEBOLLA CHINA	198	ATADOS
15	CEBOLLA CRISTA	10	Kg
16	CEDRON	475	ATADOS
17	CHICHA DE IORA	63	LITROS
18	CHINCHO	48	ATADOS
19	CHOCLO DE LA COSTA	317	UNIDADES
20	CHOCLO DE LA REGION	317	UNIDADES
21	COLONA	317	Kg
22	CUL CHINA	158	CABEZAS
23	COL LOMBARDA	32	Kg
24	COLIFLOR	143	Kg
25	CULANTRO ANCHO	79	ATADOS
26	CULANTRO MENUDO	79	ATADOS
27	DURAZNO	475	UNIDADES
28	ESPINACA	79	ATADOS
29	FREJOL CHINO	16	ATADOS
30	GRANADILLA	79	UNIDADES
31	HABAS	40	Kg
32	HIERBA BUENA	24	ATADOS
33	HIERBA LUISA	158	ATADOS
34	HINOJO	79	ATADOS
35	HUACATAY	8	ATADOS
36	HUEVO	79	JARA
37	KION	16	Kg
38	LECHUGA AMERICANA	119	CABEZAS
39	LIMONES	238	Kg



40	MAIZ MORADO	43	Kg
41	MANDARINA REGIONAL	79	CIENTOS
42	MANZANA DE AGUA	63	CIENTOS
43	MANZANA DELICIA	40	CIENTOS
44	MANZANA ISRAFI	396	CIENTOS
45	MANZANA YLUIVE	79	UNIDADES
46	MANZANILLA	248	ATADOS
47	MANACUYA	79	Kg
48	MENTA	16	ATADOS
49	NARON	8	Kg
50	NARANJA DE LA REGION	158	CIENTOS
51	OLLUCO	158	Kg
52	PALTA	127	UNIDADES
53	PAPA AMARILLA	238	Kg
54	PAPA CANCHAY	16	SACOS
55	PAPA HUARDO	16	SACOS
56	PAPAYA GRANDE	143	UNIDADES
57	PERINILLO (ERUTA)	317	UNIDADES
58	PERINO	158	UNIDADES
59	PERA	317	UNIDADES
60	PEREJIL	32	ATADOS
61	PIMIENTO	792	UNIDADES
62	PIÑA GRANDE	119	UNIDADES
63	PLATANO MADURO	8	RACIMOS
64	PLATANO MANZANA	8	RACIMOS
65	PLATANO SEDA	40	CIENTOS
66	PLATANO VERDE	16	RACIMOS
67	PORO	48	RACIMOS
68	PUSPINO	8	BOQUITAS
69	QUESO FRESCO	158	Kg
70	RAIANITO	63	Kg
71	REPOLLO	277	CABEZAS
72	ROCOTO	10	Kg
73	SANDIA GRANDES	71	UNIDADES
74	SIDRA	12	CIENTOS
75	TOMATE	634	Kg
76	TORONJIL	79	ATADOS
77	UVA NEGRA	238	Kg
78	VAINITA	95	Kg
79	YUCA	16	SACOS
80	COLANTAO	8	Kg
81	MANGO	12	Kg
82	ZAPALLO REGIONAL	36	UNIDADES
83	ZAPALLO MACRE	36	UNIDADES
84	ZAPALLO LOCHE	36	UNIDADES
85	ZANAHORIA	555	Kg



1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (diez con 00/100 soles) en Oficina de Tesorería de la Oficina de Gestion de Servicios de Salud Especializada de Alcance Regional – OGESS ESPECIALIZADA, sito en Jr. Angel Delgado Morey N° 503 - Tarapoto. En la Oficina de Logística.

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° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento, modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF. - Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Directivas del OSCE.

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 compromiso de canje y/o reposición, en caso de encontrarse deficiencias en el producto, de no mayor de un (01) día calendario, teniendo en cuenta la calidad del producto.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- g) 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)**
- h) El precio de la oferta en **Soles**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los **“Factores de Evaluación”** establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.
- d) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV **(Anexo N° 7)**.

Advertencia

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

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, cito en Jr. Angel Delgado Morey N° 503 - Tarapoto, en el siguiente horario: desde las 08:00 hasta las 12:00 horas y desde las 12:30 hasta las 15:00 horas. EN CASO NO SUPERE LAS 50 UIT CONSIRNAR ESTO

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

N ° de Cuenta : 00-541-045376
Banco : Banco de la Nación
N° CCI⁷ : 018 541 00054104537634

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. CARTA FIANZA a nombre del OFICINA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD ESPECIALIZADA DE ALCANCE REGIONAL – OGESS ESPECIALIZADA, en caso corresponda.
- 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 – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ 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/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de 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 Haya¹².*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes, cito en Jr. Angel Delgado Morey N° 503 - Tarapoto, en el siguiente horario: desde las 08:00 hasta las 12:00 horas y desde las 12:30 hasta las 15:00 horas.

2.6. ADELANTOS

No se otorgarán adelantos.

2.7. FORMA DE PAGO

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en Pagos Periódicos (Mensuales).

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

- Recepción del Almacén de Nutrición o quien haga sus veces.
- Informe del funcionario responsable del Departamento de Nutrición, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes, cito en Jr. Angel Delgado Morey N° 503 - Tarapoto, en el siguiente horario: desde las 08:00 hasta las 12:00 horas y desde las 12:30 hasta las 15:00 horas.

2.8. REAJUSTE DE LOS PAGOS

Durante la vigencia del contrato se podrán realizar reajustes a los pagos que correspondan al contratista, de acuerdo con la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) de Lima Metropolitana, publicado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), de conformidad con dispuesto en el numeral 38.1 del artículo 38 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La solicitud de reajuste de pagos será presentada por el contratista a la Subgerencia de Bienestar Social de la Gerencia de Desarrollo Social, debiendo adjuntar a la solicitud el reporte del INEI en el cual se verifique el valor del IPC de Lima Metropolitana correspondiente al mes del suministro. Asimismo, el contratista comunicará el valor del Coeficiente de Reajuste “K” y los precios actualizados por cada tipo del producto, utilizando la fórmula del Factor de Reajuste y actualización de precios, que se detallan más adelante, a efectos que el área usuaria proceda a su revisión y validación.

La información del contratista, que incluya la variación del precio del bien contratado (de corresponder) será remitida de forma mensual por el área usuaria a la Subgerencia de Logística Corporativa para el respectivo trámite de pago.

Calculo de Factor de Reajuste

Para calcular el Factor de Reajuste (K) se utilizará la siguiente fórmula:

$$K = \frac{IPC_a}{IPC_o}$$

Donde:

K = Coeficiente de Reajuste

IPC a = Índice de Precios al Consumidor (IPC) de San Martín - Tarapoto
Correspondiente al mes en que se efectuó el suministro.

IPC o = Índice de Precios al Consumidor (IPC) de San Martín - Tarapoto,
Correspondiente al mes en que se registró la Oferta Económica en
El SEACE por el postor adjudicado con la Buena Pro

El Coeficiente de Reajuste (K) se aplicará de la siguiente forma, a efectos de reajustar el precio por cada tipo de producto al momento de pago

$$Pa = Po \times K$$

Donde:

Pa = Precio Unitario actualizado, por cada tipo de producto, aplicable al mes de suministro

Po = Precio unitario, por cada tipo de producto, contenido en la oferta económica del postor adjudicado con la Buena Pro

K = Coeficiente de Reajuste

El precio final obtenido, por cada tipo de producto, después de aplicado el coeficiente de reajuste (K), será redondeado hasta tres (3) decimales, mediante redondeo simple; sin embargo, para el cálculo de los subtotales y del pago total, en cada facturación, se redondeará a dos (2) decimales.

Si en un determinado mes se produce un decremento en el valor del Índice de Precios al Consumidor de San Martín - Tarapoto y dicha reducción no es comunicada por el contratista, entonces la entidad de oficio, a través de la Oficina de Nutrición y Dietética, procederá al cálculo del Factor de Reajuste y de los precios contratados correspondientes y notificará al contratista, mediante correo electrónico, para la modificación de la facturación correspondiente para efectos del pago, quien está obligado a hacerlo.

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 TECNICAS


DENOMINACION: "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS PARA EL ABASTECIMIENTO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA OGESS ESPECIALIZADA – HOSPITAL II-2 TARAPOTO.

FINALIDAD PÚBLICA

La OGESS ESPECIALIZADA Hospital II-2 Tarapoto, tiene como objetivo brindar servicio de salud especialidad de calidad con tecnología actualizada y personal especializado, en el marco del Modelo de Gestión Hospitalaria", a través de sus órganos estructurados, como es el Departamento de Nutrición y Dietética.

La presente contratación tiene por finalidad garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios para contribuir en el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietético y nutricional de los pacientes. En esa medida, teniendo en cuenta el Presupuesto Institucional de Apertura para el año fiscal 2023, se ha previsto el presupuesto para la adquisición de bienes alimentarios (carnes y derivados) a fin de dar cumplimiento a las funciones del Departamento de Nutrición y Dietética.

1. NORMAS LEGALES

- 
- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
 - Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
 - TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
 - Decreto Supremo N° 344 2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y sus Modificaciones.
 - Directivas del OSCE.
 - Ley No 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
 - Decreto Supremo No 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
 - Decreto Supremo No 304 2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del - Presupuesto.
 - Decreto Supremo No 006 2017-JUS, TUO de la Ley No 27444 - Ley del Procedimiento - Administrativo General.

2. OBJETIVO GENERAL

Seleccionar a una o más personas, sea natural o jurídica que cuente con la capacidad técnica y legal para garantizar el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (carnes y derivados) para una dieta balanceada y nutritiva destinado a contribuir en el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietético y nutricional.

3. OBJETIVO ESPECÍFICO

Contar con el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (carnes y derivados) en forma permanente y según necesidad del Departamento de Nutrición y Dietética, durante doce meses (12), que garantice una alimentación balanceada y nutritiva destinado a la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente.

4. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS PARA EL ABASTECIMIENTO DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA OGESS ESPECIALIZADA – HOSPITAL II-2 TARAPOTO". según de talles:

REQUERIMIENTO			
NOTA DE COORDINACION N° 141-2023-OGESS ESPECIALIZADA/J.S.N.			
CENTRO DE COSTO. DEPARTAMENTO DE NUTRICION			
CUADRO COMPARATIVO DE BIENES			
ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CANTI.	UNIDAD DE MEDIDA
1	ACEITUNA GRANDE	79	Kg
2	AJO AMARILLO	48	Kg
3	AJO DULCE	8	Kg
4	AJOS PILLADO	63	Kg
5	ALUACA	24	ATADOS
6	APIO	63	Kg
7	ARVEJAS FRESCAS	188	Kg
8	BETERRABA	95	Kg
9	BROCCOLI	115	Kg
10	CAJUA	792	un
11	CAMOTE AMARILLO	95	Kg
12	CAMOTE MORADO	95	Kg
13	CARAMBOLA	158	Kg
14	CEBOLLA CHINA	108	ATADOS
15	CEBOLLA CRIOLLA	10	Kg
16	CEDRON	475	ATADOS
17	CHICHA DE IONA	63	LITROS
18	CHINCHO	48	ATADOS
19	CHOCLO DE LA COSTA	317	UNIDADES
20	CHOCLO DE LA REGION	317	UNIDADES
21	COCCINA	317	Kg
22	CUL CHINA	150	CAREZAS
23	COLLOMBARUA	32	Kg
24	COLIFLOR	143	Kg
25	CULANTRO ANCHO	79	ATADOS
26	CULANTRO MENUDO	79	ATADOS
27	DIHAZNO	475	UNIDADES
28	ESPINACA	79	ATADOS
29	FREJOL CHINO	16	ATADOS
30	GRANADILLA	79	UNIDADES
31	HABAS	40	Kg
32	HIERBA BUENA	24	ATADOS
33	HIERBA LUISA	158	ATADOS
34	HINOJO	79	ATADOS
35	HUACATAY	8	ATADOS
36	HUPVO	79	JARA
37	KION	16	Kg
38	LECHUGA AMERICANA	119	CAREZAS
39	LIMONES	238	Kg



40	MAIZ MORADO	43	Kg
41	MANDARINA REGIONAL	79	CIENTOS
42	MANZANA DE AGUA	63	CIENTOS
43	MANZANA DELICIA	40	CIENTOS
44	MANZANA ISRAFI	396	CIENTOS
46	MANZANA VERDE	79	UNIDADES
46	MANZANILLA	238	ATADOS
47	MANACUYA	79	Kg
48	MENTA	16	ATADOS
49	NARO	8	Kg
50	NARANJA DE LA REGION	158	CIENTOS
61	OLLUCO	158	Kg
62	PALTA	127	UNIDADES
63	PAPA AMARILLA	238	Kg
54	PAPA CANCHAY	16	SACOS
55	PAPA HUARI	16	SACOS
56	PAPAYA GRANDE	143	UNIDADES
67	PEPINILLO (FRUTA)	317	UNIDADES
68	PEPINO	158	UNIDADES
69	PERA	317	UNIDADES
60	PEREJIL	32	ATADOS
81	PIMIENTO	792	UNIDADES
82	PIÑA GRANDE	119	UNIDADES
63	PLATANO MANUKU	8	RACIMOS
84	PLATANO MANZANA	8	RACIMOS
65	PLATANO SEDA	40	CIENTOS
66	PLATANO VERDE	16	RACIMOS
67	PORO	48	RACIMOS
88	PUSPINO	8	BOJAS
80	QULSO FRESCO	158	Kg
70	PARANITO	63	Kg
71	KEPOLLLO	277	CABEZAS
72	ROCOTO	10	Kg
73	SANDIA GRANDES	71	UNIDADES
74	SIDRA	12	CIENTOS
76	TOMATE	634	Kg
76	TORONJIL	79	ATADOS
77	UVA NEGRA	238	Kg
78	VAINITA	95	Kg
79	YUCA	16	SACOS
80	COLANTAO	8	Kg
81	MANGO	12	Kg
82	ZAPALLO REGIONAL	36	UNIDADES
83	ZAPALLO MACRE	36	UNIDADES
84	ZAPALLO LUXHE	36	UNIDADES
85	ZANAHORIA	555	Kg



5. SISTEMA DE CONTRATACION

Precios Unitarios

6. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

El plazo de la entrega es en coordinación con la parte usuaria a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

La entrega en físico será en horario establecido y en coordinación con el área usuaria (a través del documento de requerimiento y horario establecido de 7:00 a.m. a 9:00 a.m.)

7. LUGAR DE ENTREGA

La entrega se realizará en la OGESS ESPECIALIZADA local del Hospital II-2 Tarapoto, en el almacén del Departamento de Nutrición, previo registro en la Puerta 4 con el área de Vigilancia, mostrando DNI de identidad y documentos que identifiquen su ingreso (fotocheck o carnet).

8. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE ENTREGA

La recepción de los bienes está a cargo del responsable del área de Almacén General, la conformidad de los bienes será otorgada por el jefe del Departamento de Nutrición en calidad de área usuaria.



9. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará en forma mensual, según reporte de cantidad efectiva ingresada al Almacén del Departamento de Nutrición, previo informe de conformidad emitido por el jefe del Departamento de Nutrición y firma en la guía de remisión por el responsable de Almacén General.

10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

EQUIPOS DE PROTECCION DEL PERSONAL ENCARGADO DE ENTREGAR LOS PRODUCTOS.

- El personal deberá contar con la indumentaria adecuada para la entrega de productos al almacén del Departamento de Nutrición. Dicho personal deberá contar con constancia o certificado de buena salud vigente.
- El personal clave deberá indicar su nombre completo e identificarse las veces que ingrese a la Institución y almacén del Departamento de Nutrición, con carnet de identificación o fotocheck de la Empresa.

11. PERSONAL

01 RESPONSABLE DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

- Copia del DNI o carné de extranjería del personal manipulador de los productos.
- Copia de Certificado Médico o Constancia de Salud emitido por una instancia pública o privada (firmada por un Médico Colegiado y Habilitado <https://www.cmp.org.pe/conoce-a-tu-medico/>). El Certificado o Constancia de Salud debe indicar la aptitud o estado de buena salud del personal manipulador.

ALMACEN

- Copia de Certificación de Saneamiento Ambiental (desinsectación, desinfección, desratización) vigente del almacén o área exclusiva para el almacenamiento de alimentos, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud para el saneamiento ambiental. Debe adjuntar la copia de la resolución, constancia o certificado de acreditación por parte del Ministerio de Salud o sus entes descentralizados.

DEL TRANSPORTE

Contar con un vehículo exclusivo para transporte de los alimentos requeridos, de tamaño grande o mediano, cerrado, con número de placa, acondicionado higiénicamente y desinfectado, libre de objetos extraños para el transporte adecuado de los productos, el cual puede ser propio o alquilado.

- Debe contar con las siguientes Normas del transporte cumplimiento con lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Decreto Supremo N°007-98-SA" y sus modificatorias o norma equivalente vigente que sustituya.



(*) Artículo 75 Condiciones del Transporte: Los alimentos y bebidas, así como las materias primas, ingredientes y aditivos que se utilizan en su fabricación o elaboración, deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración. Para tal propósito, el transporte de productos alimenticios, y de materias primas, ingredientes y aditivos que se emplean en su fabricación o elaboración, deberá sujetarse a lo siguiente.

- a) De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, los vehículos deberán estar acondicionados y provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, de la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al ambiente.
- b) Los compartimentos, receptáculos, tolvas, cámaras o contenedores no podrán ser utilizados para transportar otros productos que no sean alimentos o bebidas, cuando ello pueda ocasionar la contaminación de los productos alimenticios.
- c) No debe transportarse productos alimenticios, o materias primas, ingredientes y aditivos que se emplean en su fabricación o elaboración, en el mismo compartimento, receptáculo, tolva, cámara o contenedor en que se transporten o se hayan transportado tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar la contaminación del producto.
- d) Cuando en el mismo compartimento, receptáculo, tolva, plataforma o contenedor se transporten simultáneamente diversos tipos de alimentos, o alimentos junto con productos no alimenticios, se deberá acondicionar la carga de modo que exista una separación efectiva entre ellos, si fuere necesario, para evitar el riesgo de contaminación cruzada.

Artículo 76 Limpieza y Desinfección de vehículos: Todo compartimento, receptáculo, plataforma, tolva, cámara o contenedor que se utilice para el transporte de productos alimenticios, o materias primas, ingredientes y aditivos que se utilicen en su fabricación o elaboración, deberá someterse a limpieza y desinfección, así como desodorización, si fuera necesario, inmediatamente antes de proceder a la carga del producto.

Artículo 77 Carga, estiba y descarga: Los procedimientos de carga, estiba y descarga deberán evitar la contaminación cruzada de los productos.

Certificado de fumigación del vehículo, realizado por una empresa autorizada, con su respectiva ficha técnica de evaluación y descripción de actividades (propio prestado o alquilado). Para el internamiento de los productos, deberá de respetar el horario de trabajo de 7:00 a.m – 9:00 a.m previa coordinación con el área usuaria.

12. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes emitido por SENASA a nombre del postor de acuerdo a lo establecido por SENASA. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. De corresponder. Dicha autorización debe contar con los procesamientos de : empaçado, etiquetado, lavado y seleccionado.
En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta notarial de autorización, donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA
- ✓ Declaración jurada de compromiso de canje y/o reposición, en caso de encontrarse deficiencias en el producto, de no mayor de un (01) día calendario, teniendo en cuenta la calidad del producto.
La presentación de los productos será en el almacén del Departamento de Nutrición
El vehículo (prestado o alquilado) deberá contar con parihuelas y/o jabas higiénicamente limpias y desinfectadas.
Al momento de ingreso al Hospital II-2 Tarapoto, deberá demostrar la identificación del vehículo (propio o alquilado) al área de vigilancia.
- ✓ Licencia de funcionamiento relacionado al objeto de la convocatoria. La misma que deberá estar vigente hasta la culminación del contrato.
- ✓ Ficha RUC, donde la actividad principal sea concordante al objeto de la convocatoria
- ✓ Contar con el registro del plan COVID en la autoridad competente.



REQUISITO Y ACREDITACIÓN:

- ✓ Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos vigentes emitido por SENASA a nombre del postor de acuerdo a lo establecido por SENASA. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. De corresponder. Dicha autorización debe contar con los procesamientos de empaçado, etiquetado, lavado y seleccionado.
En el caso de que el postor no cuente con dicha autorización, deberá presentar de forma obligatoria una carta notarial de autorización, donde la empresa que prestara el servicio extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha autorización sanitaria otorgada por SENASA a la cual deberá adjuntar copia de certificado de Autorización Sanitaria
- ✓ Declaración jurada de compromiso de canje y/o reposición, en caso de encontrarse deficiencias en el producto, de no mayor de un (01) día calendario, teniendo en cuenta la calidad del producto.
- ✓ La presentación de los productos será en el almacén del Departamento de Nutrición
- ✓ El vehículo (propio o alquilado) deberá contar con parihuelas y/o jabas higiénicamente limpias y desinfectadas.
- ✓ Al momento de ingreso al Hospital II-2 Tarapoto, deberá demostrar la identificación del vehículo (propio o alquilado) al área de vigilancia.
- ✓ Licencia de funcionamiento relacionado al objeto de la convocatoria. La misma que deberá estar vigente hasta la culminación del contrato.
- ✓ Ficha RUC, donde la actividad principal sea concordante al objeto de la convocatoria.

13. EXPERIENCIA EN LA ESPECIALIDAD

DESCRIPCION	EXPERIENCIA
AQUISICION DE ALIMENTOS FRESCOS	<p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 500,000.00 (Quinientos Mil y 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 100,000.00 (Cien mil y 00/100 soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se denomina iguales o similares a la venta de productos alimenticios que forman parte del ÍTEM Adquisición de Alimentos FRESCOS</p>

Disposición

La Especificaciones Técnicas de los bienes debe entenderse como la condición de estar conformes con lo requerido, la misma que es consecuencia de cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas



14. OTRAS PENALIDADES

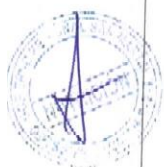
Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:

N°	Situación de Incumplimiento	Procedimiento	Forma de Cálculo	Penalidad por aplicar
01	Entrega de bienes alimentarios con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen las especificaciones técnicas de cada producto.	Previo informe del jefe del Departamento de Nutrición	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	0.3 % UIT
02	Retraso en la reposición de productos que incumplen las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	Informe del jefe del Departamento de Nutrición.	Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	0.3% UIT
03	Incumplimiento del horario de entrega establecido, es decir fuera de las 07 a 10 a.m.	Previo Informe del jefe del Departamento de Nutrición	Por cada día de incumplimiento del horario establecido	0.5% UIT
04	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega.	Previo Informe del jefe del Departamento de Nutrición	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	0.5% UIT
05	Prestar el servicio con personal no autorizado y acreditado para la entrega de los alimentos, personal acreditado en su oferta	Previo Informe del jefe del Departamento de Nutrición	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la prestación con el personal.	0.5% UIT
06	No contar con el Medio de Transporte y almacén, requerido	Previo Informe del jefe del Departamento de Nutrición	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la prestación con el medio de transporte y almacén.	0.5% UIT



16. OBSERVACIONES

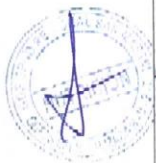
FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS FRESCOS		
PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Aceituna grande	Kg	<p>Color Verdes o Negras Olor Exento de olores anormales Sabor Exento de sabores anormales Aspecto Uniforme (una sola variedad en el mismo envase) y sin manchas, exento de materias extrañas</p>
ajos pelados	Kg	<p>Los ajos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros, compactos y bien formados. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de pudriciones o daños físicos (horidos y rajaduras) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable). - Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. - Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos. - Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación. - Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma



		variedad.
Albaca	atados	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
Apio	kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
Aji amarillo	kg	Este producto debe pasar por un cuidadoso proceso de selección, clasificación garantizando su calidad y buen estado. Apariencia De forma larga y delgada. Color Verde, amarillo y naranja. Sabor Picante. Textura Carnosa, firme y fresca. Olor Característico. Atributos Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.



arvejas frescas	kg	Las vainas de la arveja verde categoría primera deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Color de vaina y granos Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).
aji dulce	Kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique , resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
Betarraga	kg	Esta raíz redonda, deberá estar fresca de color rojo intenso de aspecto liso, firme, redondo y caroso, sin manchas ni magulladuras, podrán tener diámetros de entre 5 y 10 centímetros y el manojo o atado deberá contener hojas verdes.
Brócoli	Kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique , resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
coliflor	Kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique , resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
Cebolla china	atados	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y



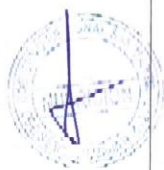
		posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
cedrón	atado	Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
Cabolla criolla	kg	Este producto pasa por un cuidadoso proceso de selección, clasificación garantizando su calidad y buen estado. Apariencia Fruto de forma redonda con cáscara rojiza. Color Cáscara roja y pulpa blanca y roja. Sabor Característico. Textura Firme y fresca. Olor Característico. Atributos Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
calgua	unidades	Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
carambola	kg	Las carambolas deben: - Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara



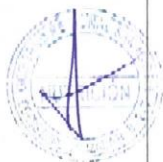
		<p>frigorífica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Tener un aspecto fresco. - Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentas de manchas pronunciadas. - Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio, según la naturaleza del producto. Las carambolas deben ser buena calidad y característica de la variedad, bien formada y exenta de manchas. Podrán permitirse defectos muy leves de la piel y nervaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación.
camote amarillo	kg	<p>Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su , resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
camote morado	kg	<p>Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, jugente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
cocona	Kg	<p>Debe tener un grado de madurez, asimismo deberán ser frescas y limpias , el tamaño deber ser uniforme, resistente a la manipulación , transporte y posterior conservación.</p>



colantao	kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
col china	cabezas	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
Col lombarda	kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
culantro	atados	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
culantro ancho	atados	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados



		de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
choclo de la región	unidad	<p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.
choclo de la costa	unidad	<p>La mazorca de choclo debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envoltentes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando

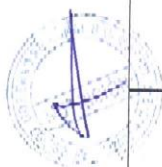


		<p>la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.</p>
durazno	unidad	<p>Los duraznos categoría extra deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad. - Tener pulpa succulenta y carnosa. - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color). - Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles. - Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros. - Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado. - Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de



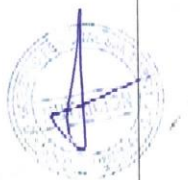
		destino
frejol chino	atados	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
habas	kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
chíncho	atados	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
chicha de jora	litro	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido de maíz de jora. Conteniendo como ingredientes, agua, maíz y azúcar.

		Deberán ser trasladados de ser el caso en botellas de plástico para una buena conservación de los mismos.
huacatay	atado	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
hinojo	atado	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
hierba luisa	atado	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
hierba buena	atado	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.



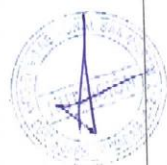
huevo	jabas	Color Blanco o pardo en sus diferentes tonalidades. Olor Característico y libre de olores desagradables. Sabor Característico. Requisitos físicos: Cáscara libre de roturas y quilladuras. Sin cuerpos extraños ni manchas que alteren la apariencia. Limpio y seco. La yema debe tener forma casi esférica, de contorno ligeramente definido, ubicación céntrica vista a través del ovoscopio y firmemente sostenida por las chalazas.
granadilla	unidad	Deben tener un grado de maduración asimismo deberán ser óptimamente frescos y limpios, el tamaño debe ser uniforme, resistente a la manipulación, transporte y posterior conservación.
queso fresco	kg	Producto fresco de óptima textura, firmeza, color y olor característico. Fabricado 100% Industrial en el cual garantiza una calidad óptima. Procedente de carne que asegure y garantice la calidad del producto, cumpliendo con los requisitos de higiene, contando con registro sanitario. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE al vacío por 500g
Kion	kg	Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
espinaca	atados	Verdura apta para consumo directo, sus hojas y tallos verdes pueden ser consumidos en diferentes presentaciones debido a ser muy agradables y de gran valor nutricional. Forma: Se trata de un conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado.

		<p>Tamaño: El tallo mide unos 15 centímetros de largo y las hojas cerca de 20 centímetros, aunque el tamaño dependerá de cada variedad.</p> <p>Color: El color de las hojas es verde oscuro y brillante.</p> <p>En bolsa de polietileno de alta densidad</p>
lechuga americana	kg	<p>Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
limones	kg	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.



sidra	unidades	<p>Las sidras deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.
malz morado	Kg	<ul style="list-style-type: none"> - Entera o partida sin granos defectuosos - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos - Limpia Olor Característico a malz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros) - Sabor Característico, sin sabores extraños - Color Bueno, excelente o promedio
mango	KG	<ul style="list-style-type: none"> a) Estar enteros. b) Estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.





		<p>g) Ser de consistencia firme.</p> <p>h) Tener un aspecto fresco.</p> <p>i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</p> <p>j) Estar exentos de manchas necróticas o estrías.</p> <p>k) Estar exentos de magulladuras.</p> <p>l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.</p> <p>m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras.</p> <p>n) Presentar formas y características propias de la variedad.</p> <p>o) Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.</p>
manzanilla	alados	<p>Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
manzana de agua	cientos	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.</p> <p>Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. - Prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Exentas de un grado anormal de humedad exterior. - Exentas de olores y sabores

		extraños
manzana israel	kg	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. - Prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Exentas de un grado anormal de humedad exterior. - Exentas de olores y sabores extraños
manzana verde chilena	kg	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. - Prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Exentas de un grado anormal de humedad exterior. - Exentas de olores y sabores



		extraños
mandarina regional	cientos	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación
maracuyá	Kg	<p>Estar enteras.</p> <p>Presentar apariencia fresca</p> <p>Ser consistentes y firmes</p> <p>Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.</p> <p>Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible.</p> <p>Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto</p> <p>Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación</p>



		<p>consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</p> <p>Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños</p> <p>Exentas de hundimientos</p> <p>Exentas de grietas</p>
menta	atados	<p>Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
olluco	kg	<p>Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en habas y/o bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
nabo	kg	<p>Es una hortaliza que pertenece a la familia de las Crucíferas. Puede presentar forma redondeada, aplanada o cilíndrica y se adapta muy bien a los climas fríos. Su carne, de color blanco o amarillento, está cubierta por una piel fina de color amarillo o blanco que, en ocasiones, puede llegar a presentar una coloración roja verde o púrpura en el extremo superior. El sabor es similar al del repollo, pero algo más dulce</p>



naranja de la region de mesa	cientos	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.
Palta	unidades	<p>Las paltas de categoría extra contenidas en un mismo envase deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas

		<p>temperaturas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. <p>Las papas maduras no deben tener sabor amargo.</p>
papa huayro	sacos	<p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Huayro deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma alargada. - Piel de color rojo morado, con cejas moradas y ojos profundos. - Pulpa de color crema amarilla con áreas rojas y moradas
papa canchan	sacos	<p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchan deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.
papa amarilla	kg	<p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad amarilla deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma oblonga. - Piel de 2 colores: rojo-morado y amarillo, ojos semi profundos. - Pulpa de color amarillas.



papaya grande	unidades	<p>Las papayas deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Tener un aspecto fresco. - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm.
perejil	atados	<p>Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
pimentón	kg	<p>Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>

plátano seda	cientos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado.
-----------------	---------	---



plátano manzana	cientos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado.
pepino	und.	<p>Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladados de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena</p>

		ventilación.
pera	unidades	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que ovito pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. No podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten el aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación
pepinillo (fruta)	Unid	Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa. Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad. Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo. Estar prácticamente rectos. Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos). Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño. Estar libres de humedad anormal externa. Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo
piña grande	Unid	Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa. Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad. Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo. Estar prácticamente rectos. Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos).

		<p>Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño.</p> <p>Estar libres de humedad anormal externa.</p> <p>Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo</p>
plátano maduro	racimos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado.

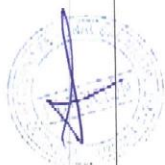
plátano verde	racimos	<p>Los plátanos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros (tomando el dedo como referencia). - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los plátanos envasados en atmósfera modificada. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar prácticamente exentos de magulladuras. - Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. - Estar sin pistilos. - Tener el pedúnculo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados. <p>Las manos y los racimos o gajos deben incluir lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos; y - Un cuello de corte limpio, no achafanado o rasgado.
Poro	kg	<p>Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena</p>

		ventilación.
puspino	bolsitas	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
rabanito	kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
repollo	cabezas	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
Rocoto	Kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.

Sandia	UNIDADES	<p>Las sandías de esta categoría podrán presentar los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el empaque:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un ligero defecto en la forma típica. - Ligeros defectos en el color de la cascara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el periodo de crecimiento no es considerado como un defecto. - Grietas superficiales leves cicatrizadas. - Defectos leves en la cáscara, debido al roce o a la manipulación
toronjil	atados	<p>Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
tomate	Kg	<p>Deben ser de óptima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
Manzana delicia	ciento	<p>Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Limpias, es decir, prácticamente

		<p>exentas de materias extrañas visibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. - Prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Exentas de un grado anormal de humedad exterior. - Exentas de olores y sabores extraños
yuca	sacos	<p>La yuca debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar entera. - Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. - Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas. - Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras. - Estar exenta de pérdida de color en la pulpa.
vainita	kg	<p>Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.</p>
Uva regional	kg	<p>Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que</p>

		evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en bolsas de polietileno acondicionadas, es decir perforadas para una buena ventilación.
zapallo regional	unidades	Los frutos de zapallo deben presentarse: maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades. El zapallo regional debe tener una textura de pulpa de grado moderada a suave. El zapallo regional debe tener color de pulpa amarillo pálido
Zapallo macre	unidades	Los frutos de zapallo deben presentarse: maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades. El zapallo macre debe tener una textura de pulpa de grado moderada a suave. El zapallo macre debe tener color de pulpa amarillo pálido
zapallo loche	unidades	Los frutos de zapallo deben presentarse: maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades. El zapallo loche debe tener una textura de pulpa de grado moderada a suave. El zapallo loche debe tener color de pulpa amarillo pálido
zanahoria	Kg	Deben ser de optima frescura y madurez comercial sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgente, resistente a la manipulación que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación. Deben ser trasladadas de ser el caso en habas acondicionadas.



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de saneamiento ambiental (desinsectación, desinfección, desratización) vigente a nombre del postor. Emitida por una empresa autorizada por el ministerio de salud para el saneamiento ambiental. <div data-bbox="288 763 1382 994" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <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> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Registro Sanitario, Certificado de saneamiento ambiental (desinsectación, desinfección, desratización) vigente a nombre del postor. Emitida por una empresa autorizada por el ministerio de salud para el saneamiento ambiental. <div data-bbox="288 1240 1362 1413" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <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> </div>

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 500,000.00 (Quinientos Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 100,000.00 (Cien Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes <u>Adquisición de Alimentos Frescos, en las especificaciones técnicas están los alimentos que se requieren y se pueden tomar como</u></p>

muestra cuales son los requeridos alimentos frescos o sus similares

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo 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".

¹³ 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".

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 style="text-align: right;">100 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹⁴

Importante

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

¹⁴ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

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 **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DE LA OGESS ESPECIALIZADA – HOSPITAL II-2 TARAPOTO**, que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁵

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

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

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

¹⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁶

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

¹⁶ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁷

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA 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 Digitales¹⁸.

¹⁷ 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).

¹⁸ 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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] 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 ¹⁹		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²²		Sí		No
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²³		Sí		No
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

²¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²² Ibídem.

²³ Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²⁴

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁴ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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]** [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁷

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*
“Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]”.

Importante para la Entidad

- 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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley 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 empresa²⁸ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁸ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

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

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE:	MONEDA	IMPORTE ³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵
1										
2										
3										
4										

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

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

³² Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”.

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

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

³⁵ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁰	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³¹	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³² DE:	MONEDA	IMPORTE ³³	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁴	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁵
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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO 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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] 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.