

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

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



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





## SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	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> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

## CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

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





# **BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

## **LICITACIÓN PÚBLICA N°**

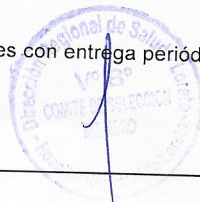
01-2023-HRL-CS

I CONVOCATORIA

## **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

SUMINISTRO DE VIVERES SECOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

<sup>1</sup> 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

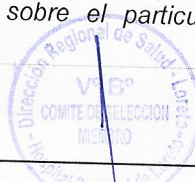
- Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

#### Importante

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





### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### Importante

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

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

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). 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.

<sup>2</sup> 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 caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.
- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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





### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### Importante

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





## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

##### Importante

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

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*

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

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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





### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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





### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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





### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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





## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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





## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Hospital Regional de Loreto "Felipe Santiago Arriola Iglesias"  
RUC N° : 20408453489  
Domicilio legal : Av. 28 de Julio S/N – Punchana – Maynas – Loreto  
Teléfono: : 065-252737anexo 209  
Correo electrónico: : logisticainformacionhrl@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

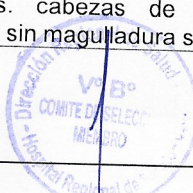
El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de SUMINISTRO DE VIVERES SECOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION TECNICA	CANTIDAD ANUAL (*)
	1	ACEITE DE OLIVA X 1 LITRO (#)	Unidad	TIPO: Aceite de oliva PRESENTACION: Por litro Características: 50% aceite de oliva extra virgen y 50% aceite de oliva refinado.	96.00
	2	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	Kilo	TIPO: Producto fresco PRESENTACION: Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Adecuado estado de madurez, color característico, fresco, olor característico y de primera calidad.	144.00
	3	AJI PANCA (AL PESO)	Kilo	TIPO: El aji panca seco es el fruto maduro, seco y picante del capsicum. PRESENTACION: Por kilo Características: los frutos deberán presentarse limpias, enteras y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores. Estar de extensas de manchas oscura internas.	36.00
	4	ALGARROBINA x 600 ml (#)	Unidad	TIPO: Especial para repostería PRESENTACION: botella de 600 ml Características: Producto procedente de la extracción acuosa de la pulpa de algarroba mediante un proceso de hervido y concentración, color marrón oscuro brillante, viscoso de sabor dulce. Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente	48.00
	5	ANIS ENTERO (AL PESO)	Kilo	TIPO: Grano seco aromático a granel PRESENTACION: Por kilo Características: En perfecto estado sin cuerpos extraños	48.00
	6	ATUN EN GRATED EN ACEITE VEGETAL X 170G (#)	Unidad	TIPO: grated en aceite natural o en aceite de oliva. PRESENTACION: Por unidad Característica: lastas herméticamente cerradas sin abolladuras, con abre fácil.	180.00





7	CAFÉ INSTANTANEO X 180 G (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Grano aromático en polvo <b>PRESENTACION:</b> Lata x 180 gr <b>Características:</b> Lata en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico.	96.00
8	CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> producto procesado <b>PRESENTACION:</b> Cajita x 2 pastillas x 26 estuches. 49 GR <b>Características:</b> resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	996.00
9	CALDO CONCENTRADO DE GALLINA X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> producto procesado <b>PRESENTACION:</b> Cajita x 2 pastillas x 26 estuches. 49 GR <b>Características:</b> resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Seguridad:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	996.00
10	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO Y MARISCOS EN POLVO X 7 G (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> producto procesado <b>PRESENTACION:</b> 26 SOBRES DE 7 GR CADA UNO <b>Características:</b> resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Seguridad:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	996.00
11	CANELA CHINA A GRANEL	Kilo	<b>TIPO:</b> polvo <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo <b>Característica:</b> Embolsado de olor y sabor característicos agradable.	12.00
12	CANELA ENTERA	Kilo	<b>TIPO:</b> Tallo seco (Ramas) <b>PRESENTACION:</b> Kilo <b>Características:</b> de color rojo amarillento y de olor y sabor muy aromático y agradable	48.00
13	CEBADA	Kilo	<b>TIPO:</b> Grano natural <b>PRESENTACION:</b> por Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Características:</b> Granos sanos, debe estar libre de polvillo, libre de insectos, no deben presentar mohos, y de primera calidad.	192.00
14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	Kilo	<b>TIPO:</b> Fresca de primera calidad <b>PRESENTACION:</b> Por kilo en jabas de plástico limpias y adecuadas <b>Características:</b> Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes. cabezas de 200 g aprox. Limpias sin magulladuras, secas en buen estado de madurez en sacos limpios color rozado	204.00
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilo	<b>TIPO:</b> Fresca de primera calidad arequipeña <b>PRESENTACION:</b> Por kilo en jabas de plástico limpias y adecuadas <b>Características:</b> Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes. cabezas de 250 g aprox. Limpias sin magulladuras, secas en buen	1,800.00





				estado de madurez en sacos limpios color rozado	"Felipe Arriola Iglesias"
16	CHAMPIÑONES EN CONSERVA X 425G (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Producto procesada a base natural. <b>PRESENTACION:</b> En lata de 425g. <b>Características:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química	576.00
17	CHANCACA (AL PESO)	Kilo		<b>TIPO:</b> Producto procesado a base de Caña de Azúcar <b>PRESENTACION:</b> Por Unidad. <b>Característica:</b> Color pardo, olor suave, apariencia compacta, fresca y de calidad.	156.00
18	CHUÑO A GRANEL	Kilo		<b>TIPO:</b> harina en polvo <b>PRESENTACION:</b> Kilo <b>CALIDAD:</b> De primera <b>Características:</b> No deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio, ácido o fungoso.	492.00
19	CLAVO DE OLOR	Kilo		<b>TIPO:</b> hierba aromática <b>PRESENTACION:</b> Kilo <b>Características:</b> calidad de primera con olor característico.	48.00
20	COCOA EN POLVO X 160 GR (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Cacao en polvo enriquecida <b>PRESENTACION:</b> Sobre x 160 Gr. <b>Características:</b> Sobres en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	96.00
21	COMINO ENTERO	Kilo		<b>TIPO:</b> Condimento entero. <b>PRESENTACION:</b> por Kilo <b>Características:</b> CALIDAD: De primera Seguridad: En perfecto estado, de olor característico (no hongos, grumos sin olor ajejo).	36.00
22	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Producto Procesado <b>PRESENTACION:</b> En lata de 820 g. <b>Características:</b> Lata en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	720.00
23	ESENCIA DE VAINILLA X 30 ml (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Producto procesado. <b>PRESENTACIÓN:</b> Frasco x 30 ml <b>SEGURIDAD:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y composición química.	192.00
24	FARIÑA DE YUCA	Kilo		<b>TIPO:</b> Harina de yuca. <b>PRESENTACIÓN:</b> Por Kilo <b>Características:</b> Producto elaborado a partir de yuca, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda. Olor y sabor característicos.	144.00
25	FIDEO CABELLO DE ANGEL X 500 G (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso <b>PRESENTACION:</b> Paquetes x 500 gr. <b>Características:</b> Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	1,920.00
26	FIDEO ESPAGETTI X 500 G (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso <b>PRESENTACION:</b> Paquetes x 500 gr. <b>Características:</b> Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha	960.00





				de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	
27	FIDEO TORNILLO X 250 G (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso <b>PRESENTACION:</b> Paquetes x 250 gr. <b>Características:</b> Bolsa en perfecto estado, registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo un año de vigencia	768.00
28	FLAN INSTANTANEO X 200 g	Unidad		<b>TIPO:</b> Base en polvo para la elaboración de flan casero <b>PRESENTACION:</b> Unidad (sobre) <b>Características:</b> Al procesar en caliente nos aporta excelente cremosidad, rendimiento, textura suave, color y un delicioso tono lácteo.	720.00
29	FRIJOL UCAYALINO	Kilo		<b>TIPO:</b> Legumbres secas (granos tipo menestra) <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. <b>Características:</b> Color amarillento fresco, sin golpes, ni maltratadas, sin presencia ni picaduras de gorgojos y de primera calidad.	480.00
30	GALLETA DE SODA X 48 G APROX. X 6 (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Derivado del Cereal <b>PRESENTACION:</b> Unidad por 48g <b>Características:</b> Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	480.00
31	GALLETA VAINILLA X 37 G APROX. X 6 (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Derivado del Cereal <b>PRESENTACION:</b> Unidad por 37g. <b>Características:</b> Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	480.00
32	GELATINA X 250 GR (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> Producto azucarado. <b>PRESENTACION:</b> Sobre de 250 gr. <b>Características:</b> Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico.	1500.00
33	GLUTAMATO MONOSODICO (#)	Kilo		<b>TIPO:</b> Producto procesado a base caña de azúcar <b>PRESENTACION:</b> Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Características:</b> Producto sellado, color blanco, sin partículas extrañas y de primera calidad.	24.00
34	GUINDON	Kilo		<b>TIPO:</b> Ciruela deshidratada dentro del grupo de los frutos secos <b>PRESENTACION:</b> kilo <b>Características:</b> Organolépticas y microbiológicas óptimas	60.00
35	KETCHUP X 1 KG (#)	Unidad		<b>TIPO:</b> salsa de tomate <b>PRESENTACION:</b> Unidad por 1 kg <b>Características:</b> Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas pieles y semillas, al que se le añade sal, vinagre, azúcares, almidón, estabilizantes y conservadores.	504.00





36	LAUREL AL PESO	Kilo	<b>Características:</b> Hojas secas, aromatizante y condimento natural.	12.00
37	LECHE CONDENSADA X 393 G APROX (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Leche Azucarada <b>PRESENTACION:</b> Unidad por 393 g. <b>Característica:</b> Con registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente, de reconocida marca de prestigio.	240.00
38	LECHE DE SOYA X 395 ML (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Leche de soya evaporada <b>PRESENTACION:</b> Unid.395 Ml. En lata <b>Característica:</b> Color crema claro, olor característico agradable, sin lactosa, 0% colesterol, vitaminas y minerales.	120.00
39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 G APROX (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Leche evaporada completa enriquecida <b>PRESENTACION:</b> Unid. por 400 g. <b>Característica:</b> Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	756.00
40	LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 G APROX (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Leche evaporada completa enriquecida <b>PRESENTACION:</b> Unid. por 390 g. <b>Característica:</b> Composición química contenido de grasa no menor a 7.8% y sólidos totales de 25.9%, la bolsa no debe dejar pasar la luz al interior, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	20,016.00
41	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G APROX (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Leche evaporada sin lactosa <b>PRESENTACION:</b> Unid. X 400 g. en lata. <b>Característica:</b> Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	360.00
42	MANDIOCA (TAPIOCA)	KILO	<b>TIPO:</b> La tapioca es una harina (almidón) hecha de yuca, que viene presentada como en granitos o pequeñas bolitas. <b>PRESENTACIÓN:</b> por Kilo <b>Características:</b> Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. Deshidrata de sabor neutro.	240.00
43	MANI ENTERO	Kilo	<b>TIPO:</b> Maní natural <b>PRESENTACIÓN:</b> kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Características:</b> seco, limpio, tamaño regular y de primera calidad.	192.00
44	MANJAR BLANCO X 1 KILO (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Manjar blanco <b>PRESENTACIÓN:</b> kilo <b>Características:</b> Producto lácteo obtenido mediante calor, presión y agregado de azúcares. El producto resultante es de consistencia pastoso con color a caramelo	96.00
45	MANTEQUILLA CON SAL X 400 g (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Mantequilla con Sal <b>PRESENTACION:</b> 400 g. <b>Característica:</b> Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	1,236.00
46	MAYONESA X 950 g.	Unidad	<b>TIPO:</b> Aditivo graso saborizante.	96.00



	( # )		<b>PRESENTACION:</b> Sobre de 950 g. <b>Características:</b> Producto emulsionado compuesto de almidón, sal, ácido ascórbico, aceite, yema de huevo , etc.	
47	MAZAMORRA MORADA INSTANTANEA 250.g ( # )	Unidad	<b>TIPO:</b> Saborizante para postre <b>PRESENTACION:</b> Unidad por 250 g. <b>Características:</b> Producto derivado del sabor del maíz morado añadido de almidón y azúcar.	960.00
48	MENSI X 350 ML ( # )	Unidad	<b>TIPO:</b> aderezo en base a pasta de soya <b>PRESENTACION:</b> Botella de 350 ml. resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Características:</b> Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento: mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	96.00
49	MERMELADA X 310 gr ( # )	Unidad	<b>TIPO:</b> Conserva dulce de fruta cocida <b>PRESENTACION:</b> Envase de vidrio, frasco. <b>Características:</b> Producto de consistencia pastosa, gelatinosa obtenido por cocción y concentración de fresas, con adición de edulcorantes.	396.00
50	MOSTAZA X 1 KILO ( # )	Unidad	<b>TIPO:</b> Condimento envasado de apariencia pastosa. <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo <b>Características:</b> Producto elaborado a partir de la semilla natural y procesado para consumo	96.00
51	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	Kilo	<b>TIPO:</b> Verdura secas para dar sabor <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo <b>Características:</b> Hojas secas, olor característico, sin picaduras y de primera calidad.	60.00
52	PALILLO MOLIDO A GRANEL	Kilo	<b>TIPO:</b> Condimento <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo <b>CALIDAD:</b> De primera <b>Seguridad:</b> Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	36.00
53	PAN BIZCOCHO	Unidad	<b>TIPO:</b> Producto a base de harina de trigo <b>PRESENTACION:</b> Unidades resistentes a la manipulación, transporte y almacenaje <b>Características:</b> Sin bromato, fresco, con peso de 80 gr	39,500.00
54	PAN INTEGRAL	Unidad	<b>TIPO:</b> Producto a base de harina de trigo <b>PRESENTACION:</b> Unidades resistentes a la manipulación, transporte y almacenaje <b>Características:</b> Sin bromato, fresco, con peso de 100 gr	8,640.00
55	PAN TIPO HAMBURGUESA	Unidad	<b>TIPO:</b> Producto a base de harina de trigo <b>PRESENTACION:</b> Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Características:</b> Sin bromato, fresco, con peso de 100 gr	150,000.00
56	PASA NEGRA DESHIDRATADA SIN PEPA	Kilo	<b>TIPO:</b> Producto seco <b>PRESENTACION:</b> Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje <b>Características:</b> organolépticas y microbiológicas óptimas, de color y olor característico	60.00
57	PIMENTON EN POLVO A GRANEL	Kilo	<b>TIPO:</b> Condimento molido de primera calidad. <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo	48.00





				<b>Característica:</b> Bolsa en perfecto estado, Registro microbiológico, físico y químico, composición química.	
58	PIMIENTA NEGRA ENTERA	Kilo		<b>TIPO:</b> Condimento molido de primera calidad. <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo <b>Característica:</b> Bolsa en perfecto estado, Registro microbiológico, físico y químico, composición química.	36.00
59	PISCO x 750 ml ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> licor blanco especial. <b>PRESENTACIÓN:</b> Botella de 750 ml <b>Características:</b> Registro sanitario vigente, para distintas preparaciones.	60.00
60	POLVO DE HORNEAR X 20 G ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> producto procesado en base a almidón de maíz. <b>PRESENTACION:</b> En sobre resistente a la manipulación , transportes y almacenaje <b>Característica:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	48.00
61	QUESO FRESCO DE VACA	Kilo		<b>TIPO:</b> Producto procesado de primera calidad <b>PRESENTACION:</b> Por kilo Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. <b>Características:</b> Color homogéneo, blanco sin huecos, olor suave, apariencia fresca y marca de prestigio.	936.00
62	QUESO FUNDIDO X 300 G ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Producto procesado en base de leche <b>PRESENTACION:</b> Lata 300 g. <b>Características:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico.	600.00
63	SALCHICHA DE POLLO EN CONSERVA X 250 g. ( # )	Unidad		<b>Tipo:</b> Producto procesado de Carne de pollo <b>PRESENTACIÓN:</b> Por 250 g. <b>Características:</b> de enlatado óptimo <b>Características:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia	1,200.00
64	SALCHICHA SECA TIPO CABANOSI ( # )	Kilo		<b>Tipo:</b> Producto procesado de Carne de cerdo, carne de res y grasa de cerdo. Es un embutido <b>PRESENTACIÓN:</b> Por 250 g. <b>Características:</b> de empaquetado óptimo <b>Características:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia	144.00
65	SALSA DE OSTION X 750 ML ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Producto procesado <b>PRESENTACION:</b> Frasco <b>Seguridad:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	96.00
66	SALSA DE TAUSI X 226 g ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Producto Procesado <b>Presentación:</b> En botella. <b>Características:</b> procedencia china registro sanitario vigente, fecha de vencimiento de 01 año de vigencia y marca registrada.	96.00
67	SALSA DE TOMATE X 450 GR ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Salsa de Tomate <b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento: minimo 01 año de vigencia.	996.00



				<b>CARACTERISTICAS:</b> Salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates aji, cilantro, cebolla, vinagre, limón y sal, fritura de ajo, albahaca, sal, aceite y varias especias. Lata en buen estado sin oxido ni magulladura	
68	SEMOLA A GRANEL	Kilo		<b>TIPO:</b> Producto derivado de cereales <b>PRESENTACION:</b> Bolsa por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Característica:</b> granulado, sin presencia de gorgojo ni insectos, fresco y de primera calidad	396.00
69	SILLAO X 1 LT ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Elaboración a base de soya <b>PRESENTACION:</b> Botella por 1 litro <b>Seguridad:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	540.00
70	TE A GRANEL	Kilo		<b>TIPO:</b> Infusión de hojas en polvo <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo <b>Características:</b> Color homogéneo, olor característico, y de primera calidad.	48.00
71	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Procesado de hojas y saborizantes <b>PRESENTACION:</b> En caja x 100 unidades <b>Características:</b> Caja de 100 sobres de bolsitas de té canela y clavo de olor. Olor característico.	60.00
72	TE FILTRANTE (X 100 SOBRES) ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Procesado de hojas y saborizantes <b>PRESENTACION:</b> En caja x 100 unidades <b>Características:</b> Caja de 100 sobres de bolsitas de té. Olor característico.	60.00
73	TRIGO ENTERO	Kilo		<b>TIPO:</b> Producto a Granel <b>PRESENTACIÓN:</b> Kilo <b>Seguridad:</b> Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Características:</b> color homogéneo, olor característico, y de primera calidad	300.00
74	VINAGRE BLANCO X 1 LT ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Bebida fermentada hasta la presencia de ácido producido de la uva con 5% de acidez <b>PRESENTACION:</b> Botella por 1 Litro <b>Seguridad:</b> Botella sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	492.00
75	YOGURT X 1 LT ( # )	Unidad		<b>TIPO:</b> Elaborada a base de leche de vaca <b>PRESENTACION:</b> Frasco x 1 litro <b>Seguridad:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	900.00

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 2 el 21-03-2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante





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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **SUMA ALAZADA** de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **Trescientos sesenta y cinco (365) días calendario** o cuando se alcance el monto total del contrato referido, lo que ocurra primero, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

La atención del suministro se hará en entregas o prestaciones parciales, equivalente a periodos **mensuales**. El consumo mensual de cada uno de los productos, equivale a la doceava parte de la cantidad requerida anual.

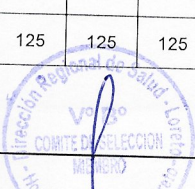
### CRONOGRAMA DE ENTREGA

Las cantidades mensuales que se muestran a continuación **son las entregas mensuales que se efectuarán según cronograma:**

PRODUCTO	UNIDAD	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
ACEITE DE OLIVA X 1 LITRO ( # )	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ACEITUNA NEGRA A GRANEL	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
AJI PANCA (AL PESO)	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
ALGARROBINA x 600 ml ( # )	Unidad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ANIS ENTERO (AL PESO)	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ATUN EN GRATED EN ACEITE VEGETAL X 170G ( # )	Unidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
CAFÉ INSTANTANEO X 180 G ( # )	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8



CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CALDO CONCENTRADO DE GALLINA X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CALDO CONCENTRADO DE PESCADO Y MARISCOS EN POLVO X 7 G (#)	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CANELA CHINA A GRANEL	Kilo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
CANELA ENTERA	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
CEBADA	Kilo	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	Kilo	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilo	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
CHAMPIÑONES EN CONSERVA X 425G (#)	Unidad	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
CHANCACA (AL PESO)	Kilo	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
CHUÑO A GRANEL	Kilo	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41
CLAVO DE OLOR	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
COCOA EN POLVO X 160 GR (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
COMINO ENTERO	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR (#)	Unidad	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
ESENCIA DE VAINILLA X 30 ml (#)	Unidad	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
FARIÑA DE YUCA	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
FIDEO CABELLO DE ANGEL X 500 G (#)	Unidad	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
FIDEO ESPAGETTI X 500 G (#)	Unidad	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
FIDEO TORNILLO X 250 G (#)	Unidad	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64
FLAN INSTANTANEO X 200 g	Unidad	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
FRIJOL UCAYALINO	Kilo	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
GALLETA DE SODA X 48 G APROX. X 6 (#)	Unidad	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
GALLETA VAINILLA X 37 G APROX. X 6 (#)	Unidad	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
GELATINA X 250 GR (#)	Unidad	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125





GLUTAMATO MONOSODICO (#)	Kilo	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
GUINDON	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
KETCHUP X 1 KG (#)	Unidad	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42
LAUREL AL PESO	Kilo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
LECHE CONDENSADA X 393 G APROX (#)	Unidad	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
LECHE DE SOYA X 395 ML (#)	Unidad	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 G APROX (#)	Unidad	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63
LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 G APROX (#)	Unidad	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668
LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G APROX (#)	Unidad	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
MANDIOCA (TAPIOCA)	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
MANI ENTERO	Kilo	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
MANJAR BLANCO X 1 KILO (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MANTEQUILLA CON SAL X 400 g (#)	Unidad	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103
MAYONESA X 950 g. (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MAZAMORRA MORADA INSTANTANEA 250.g (#)	Unidad	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
MENSI X 350 ML (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MERMELADA X 310 gr (#)	Unidad	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
MOSTAZA X 1 KILO (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PALILLO MOLIDO A GRANEL	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PAN BIZCOCHO	Unidad	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300
PAN INTEGRAL	Unidad	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720
PAN TIPO HAMBURGUESA	Unidad	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500
PASA NEGRA DESHIDRATADA SIN PEPA	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PIMENTON EN POLVO A GRANEL	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4





PIMIENTA NEGRA ENTERA	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PISCO x 750 ml ( # )	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
POLVO DE HORNEAR X 20 G ( # )	Unidad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
QUESO FRESCO DE VACA	Kilo	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78
QUESO FUNDIDO X 300 G ( # )	Unidad	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
SALCHICHA DE POLLO EN CONSERVA X 250 g. ( # )	Unidad	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SALCHICHA SECA TIPO CABANOSI ( # )	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
SALSA DE OSTION X 750 ML ( # )	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
SALSA DE TAUSI X 226 g ( # )	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
SALSA DE TOMATE X 450 GR ( # )	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
SEMOLA A GRANEL	Kilo	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
SILLAO X 1 LT ( # )	Unidad	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
TE A GRANEL	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES ( # )	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TE FILTRANTE (X 100 SOBRES) ( # )	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TRIGO ENTERO	Kilo	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
VINAGRE BLANCO X 1 LT ( # )	Unidad	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41
YOGURT X 1 LT ( # )	Unidad	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75

#### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en:

- Oficina de Tesorería de la Entidad, o
- Mediante depósito en la Cta. Cte. N° 0521-024631 de la institución financiera Banco de la Nación.

Portando el comprobante de pago, deberá recabar un ejemplar de las bases en la Oficina de Logística de la Entidad.

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° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 308-2022-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Ley N° 31638 de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 27037 – Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonia.
- Directivas del OSCE.
- Código civil.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.

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 documentos<sup>3</sup>, 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 – PIDE<sup>4</sup> 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)**

<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>4</sup> 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.gob.pe/modigital.gob.pe/interoperabilidad/>



- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>5</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.  
El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

**Importante**

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

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) 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 comité de selección 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".*

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

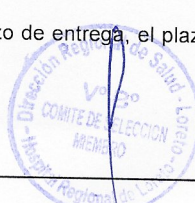
El postor ganador de la buena pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato:

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

**Advertencia**

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

<sup>5</sup> 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.





medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> 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 y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

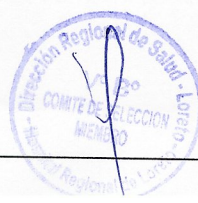
- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad 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 Haya<sup>8</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

<sup>6</sup> 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/>

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<sup>8</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DIN.





El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **Mesa de Partes de la Entidad (Unidad de Trámite Documentario)**, sito en **Av. 28 de Julio S/N – Punchana (Iquitos)**, en el horario de **08:00 a 15:00 horas**.

**Importante**

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

**2.5. FORMA DE PAGO**

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación al contratista en **SOLES**, en **PAGOS PERIODICOS**, correspondiente a cada ejecución mensual de la prestación, 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del ALMACEN CENTRAL.
- Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Copia del Contrato suscrito.
- Copia de la orden de compra.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en: Mesa de partes de la entidad (tramite documentario), sito en Av. 28 de julio S/N- PUNCHANA(Iquitos).



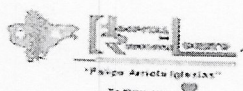


## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### 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



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA



## REQUERIMIENTO

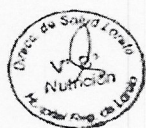
### I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

- DENOMINACION DEL REQUERIMIENTO:**  
"SUMINISTRO DE VIVERES SECOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO"
- AREA USUARIA**  
Servicio De Nutrición Y Dietética del Hospital Regional De Loreto "FELIPE SANTIAGO ARRIOLA IGLESIAS".
- FINALIDAD PUBLICA**  
Adquirir productos alimentarios debidamente garantizados en su acopio y comercialización; de acuerdo a las normas legales vigentes; adquisición que contribuye en la recuperación y sostenimiento de la salud en beneficio de los pacientes Hospitalizados y trabajadores que cumplen labores asistenciales del Hospital Regional de Loreto.
- OBJETIVO DE LA CONTRATACION**  
Suministrar viveres secos para la alimentación de los pacientes y trabajadores que se encuentran de servicio en el Hospital Regional de Loreto "FELIPE SANTIAGO ARRIOLA IGLESIAS".
- ACTIVIDAD POI**  
AOI00087400513 - Disponibilidad de alimentos con calidad nutricional para la población.

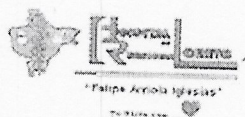
### 6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

#### 6.1. DESCRIPCION Y CANTIDAD DE LOS BIENES

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION TECNICA	CANTIDAD ANUAL (*)
1	ACEITE DE OLIVA X 1 LITRO (#)	Unidad	TIPO: Aceite de oliva PRESENTACION: Por litro Características: 50% aceite de oliva extra virgen y 50% aceite de oliva refinado.	96.00
2	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	Kilo	TIPO: Producto fresco PRESENTACION: Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Adecuado estado de madurez, color característico, fresco, olor característico y de primera calidad.	144.00
3	AJI PANCA (AL PESO)	Kilo	TIPO: El aji panca seco es el fruto maduro, seco y picante del capsicum. PRESENTACION: Por kilo Características: los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores. Estar de extensas de manchas oscura internas.	36.00
4	ALGARROBINA x 600 ml (#)	Unidad	TIPO: Especial para repostería PRESENTACION: botella de 600 ml Características: Producto procedente de la extracción acuosa de la pulpa de algarroba mediante un proceso de hervido y concentración.	48.00





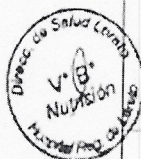


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

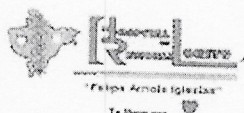
NUTRICION Y DIETETICA



			color marrón oscuro brillante, viscoso de sabor dulce. Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente	
5	ANIS ENTERO (AL PESO)	Kilo	TIPO: Grano seco aromático a granel PRESENTACION: Por kilo Características: En perfecto estado sin cuerpos extraños	48.00
6	ATUN EN GRATED EN ACEITE VEGETAL X 170G (#)	Unidad	TIPO: graded en aceite natural o en aceite de oliva PRESENTACION: Por unidad Característica: latas herméticamente cerradas sin abolladuras, con abre fácil.	180.00
7	Café INSTANTANEO X 180 G (#)	Unidad	TIPO: Grano aromático en polvo PRESENTACION: Lata x 180 gr Características: Lata en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	96.00
8	CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	TIPO: producto procesado PRESENTACION: Cajita x 2 pastillas x 26 estuches 49 GR Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenaje, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química	996.00
9	CALDO CONCENTRADO DE GALLINA X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	TIPO: producto procesado PRESENTACION: Cajita x 2 pastillas x 26 estuches 49 GR Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	996.00
10	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO Y MARISCOS EN POLVO X 7 G (#)	Unidad	TIPO: producto procesado PRESENTACION: 26 SOBRES DE 7 GR CADA UNO Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	996.00
11	CANELA CHINA A GRANEL	Kilo	TIPO: polvo PRESENTACION: Por Kilo Característica: Embolsado de olor y sabor característicos agradable.	12.00
12	CANELA ENTERA	Kilo	TIPO: Tallo seco (Ramas) PRESENTACION: Kilo Características: de color rojo amarillento y de olor y sabor muy aromático y agradable	48.00
13	CEBADA	Kilo	TIPO: Grano natural PRESENTACION: por Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: Granos sanos, debe estar libre de polvillo, libre de insectos, no deben presentar mohos, y de primera calidad.	192.00
14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	Kilo	TIPO: Fresca de primera calidad PRESENTACION: Por kilo en jabas de plástico limpias y adecuadas Características: Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes, cabezas de 200 g aprox. Limpias sin magulladuras, secas en buen estado de madurez en sacos limpios color rozado	204.00





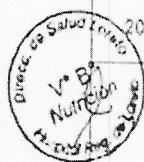


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA



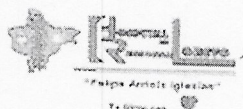
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilo	TIPO: Fresca de primera calidad arequipeña PRESENTACION: Por kilo en jabas de plástico limpias y adecuadas Características: Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes, cabezas de 250 g aprox. Limpias sin magulladuras, secas en buen estado de madurez en sacos limpios color rozado	1,800.00
16	CHAMPIÑONES EN CONSERVA X 425G (#)	Unidad	TIPO: Producto procesada a base natural. PRESENTACION: En lata de 425g. Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química	576.00
17	CHANCACA (AL PESO)	Kilo	TIPO: Producto procesado a base de Caña de Azúcar PRESENTACION: Por Unidad Características: Color pardo, olor suave, apariencia compacta, fresca y de calidad	156.00
18	CHUÑO A GRANEL	Kilo	TIPO: harina en polvo PRESENTACION: Kilo CALIDAD: De primera Características: No deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentos en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio, ácido o fungoso	492.00
19	CLAVO DE OLOR	Kilo	TIPO: hierba aromática PRESENTACION: Kilo Características: calidad de primera con olor característico.	48.00
20	COCOA EN POLVO X 160 GR (#)	Unidad	TIPO: Cacao en polvo enriquecida PRESENTACION: Sobre x 160 Gr. Características: Sobres en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	96.00
	COMINO ENTERO	Kilo	TIPO: Condimento entero PRESENTACION: por Kilo Características: CALIDAD: De primera Seguridad: En perfecto estado, de olor característico (no hongos, grumos sin olor añejo).	36.00
22	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR (#)	Unidad	TIPO: Producto Procesado PRESENTACION: En lata de 820 g. Características: Lata en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	720.00
23	ESENCIA DE VAINILLA X 30 ml (#)	Unidad	TIPO: Producto procesado. PRESENTACION: Frasco x 30 ml SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y composición química	192.00
24	FARIÑA DE YUCA	Kilo	TIPO: Harina de yuca. PRESENTACION: Por Kilo Características: Producto elaborado a partir de yuca, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda. Olor y sabor característicos.	144.00
25	FIDEO CABELLO DE ANGEL X 500 G (#)	Unidad	TIPO: Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso PRESENTACION: Paquetes x 500 gr. Características: Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	1,920.00
26		Unidad	TIPO: Pasta de sémola de trigo duro, seca con	960.00



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS







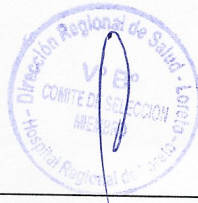
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA

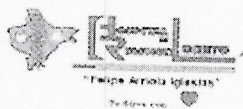


	FIDEO ESPAGETTI X 500 G (#)		menos del 14% de contenido acuoso <b>PRESENTACION:</b> Paquetes x 500 gr. <b>Características:</b> Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	
27	FIDEO TORNILLO X 250 G (#)	Unidad	TIPO: Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso <b>PRESENTACION:</b> Paquetes x 250 gr. <b>Características:</b> Bolsa en perfecto estado, registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo un año de vigencia	768.00
28	FLAN INSTANTANEO X 200 g	Unidad	TIPO: Base en polvo para la elaboración de flan casero <b>PRESENTACION:</b> Unidad (sobre) <b>Características:</b> Al procesar en caliente nos aporta excelente cremosidad, rendimiento, textura suave, color y un delicioso tono lácteo.	720.00
29	FRIJOL UCAYALINO	Kilo	TIPO: Legumbres secas (granos tipo menestra) <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. <b>Características:</b> Color amarillento fresco, sin golpes, ni maltrotadas, sin presencia ni picaduras de gorgojos y de primera calidad.	480.00
30	GALLETA DE SODA X 48 G APROX. X 6 (#)	Unidad	TIPO: Derivado del Cereal <b>PRESENTACION:</b> Unidad por 48g <b>Características:</b> Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	480.00
31	GALLETA VAINILLA X 37 G APROX. X 6 (#)	Unidad	TIPO: Derivado del Cereal <b>PRESENTACION:</b> Unidad por 37g. <b>Características:</b> Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	480.00
32	GELATINA X 250 GR (#)	Unidad	TIPO: Producto azucarado. <b>PRESENTACION:</b> Sobre de 250 gr. <b>Características:</b> Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico.	1500.00
33	GLUTAMATO MONOSODICO (#)	Kilo	TIPO: Producto procesado a base caña de azúcar <b>PRESENTACION:</b> Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Características:</b> Producto sellado, color blanco, sin partículas extrañas y de primera calidad	24.00
34	GUINDON	Kilo	TIPO: Ciruela deshidratada dentro del grupo de los frutos secos <b>PRESENTACION:</b> kilo <b>Características:</b> Organolépticas y microbiológicas óptimas	60.00
35	KETCHUP X 1 KG (#)	Unidad	TIPO: salsa de tomate <b>PRESENTACION:</b> Unidad por 1 kg <b>Características:</b> Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas pieles y semillas, al que se le añade sal, vinagre, azúcares, almidón, estabilizantes y conservadores.	504.00
36	LAUREL AL PESO	Kilo	<b>Características:</b> Hojas secas, aromatizante y condimento natural.	12.00

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA

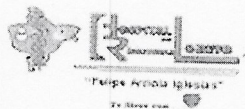


37	LECHE CONDENSADA X 393 G APROX (#)	Unidad	TIPO: Leche Azucarada PRESENTACION: Unidad por 393 g. Característica: Con registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente, de reconocida marca de prestigio.	240.00
38	LECHE DE SOYA X 395 ML (#)	Unidad	TIPO: Leche de soya evaporada PRESENTACION: Unid. 395 Ml. En lata Característica: Color crema claro, olor característico agradable, sin lactosa, 0% colesterol, vitaminas y minerales.	120.00
39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 G APROX (#)	Unidad	TIPO: Leche evaporada completa enriquecida PRESENTACION: Unid. por 400 g. Característica: Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	755.00
40	LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 G APROX (#)	Unidad	TIPO: Leche evaporada completa enriquecida PRESENTACION: Unid. por 390 g. Característica: Composición química contenido de grasa no menor a 7.8% y sólidos totales de 25.9%, la bolsa no debe dejar pasar la luz al interior, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	20,016.00
41	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G APROX (#)	Unidad	TIPO: Leche evaporada sin lactosa PRESENTACION: Unid. X 400 g. en lata. Característica: Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	360.00
42	MANDIOCA (TAPIOCA)	KILO	TIPO: La tapioca es una harina (almidón) hecha de yuca, que viene presentada como en granitos o pequeñas bolitas. PRESENTACIÓN: por Kilo Características: Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o detenero que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. Deshidrata de sabor neutro.	240.00
43	MANI ENTERO	Kilo	TIPO: Mani natural PRESENTACIÓN: kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: seco, limpio, tamaño regular y de primera calidad.	192.00
44	MANJAR BLANCO X 1 KILO (#)	Unidad	TIPO: Manjar blanco PRESENTACIÓN: kilo Características: Producto lácteo obtenido mediante calor, presión y agregado de azúcares. El producto resultante es de consistencia pastoso con color a caramelo.	95.00
45	MANTEQUILLA CON SAL X 400 g (#)	Unidad	TIPO: Mantequilla con Sal PRESENTACION: 400 g. Característica: Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	1,236.00
46	MAYONESA X 950 g. (#)	Unidad	TIPO: Aditivo graso saborizante. PRESENTACION: Sobre de 950 g Características: Producto emulsionado compuesto de almidón, sal, ácido ascórbico, aceite, yema de huevo, etc.	96.00
47	MAZAMORRA MORADA INSTANTANEA	Unidad	TIPO: Saborizante para postre PRESENTACION: Unidad por 250 g. Características: Producto derivado del sabor del	960.00

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

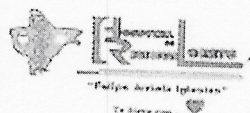


	250 g ( # )		maíz morado añadido de almidón y azúcar	
48	MENSI X 350 ML ( # )	Unidad	TIPO: aderezo en base a pasta de soya PRESENTACION: Botella de 350 ml. resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento: mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	95.00
49	MERMELADA X 310 gr ( # )	Unidad	TIPO: Conserva dulce de fruta cocida PRESENTACION: Envase de vidrio, frasco. Características: Producto de consistencia pastosa, gelatinosa obtenido por cocción y concentración de fresas, con adición de edulcorantes	395.00
50	MOSTAZA X 1 KILO ( # )	Unidad	TIPO: Condimento envasado de apariencia pastosa. PRESENTACION: Por Kilo Características: Producto elaborado a partir de la semilla natural y procesado para consumo	96.00
51	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	Kilo	TIPO: Verdura secas para dar sabor PRESENTACION: Por Kilo Características: Hojas secas, olor característico, sin picaduras y de primera calidad	60.00
52	PALILLO MOLIDO A GRANEL	Kilo	TIPO: Condimento PRESENTACION: Por Kilo CALIDAD: De primera Seguridad: Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	36.00
53	PAN BIZCOCHO	Unidad	TIPO: Producto a base de harina de trigo PRESENTACION: Unidades resistentes a la manipulación, transporte y almacenaje Características: Sin bromato, fresco, con peso de 80 gr	39,500.00
54	PAN INTEGRAL	Unidad	TIPO: Producto a base de harina de trigo PRESENTACION: Unidades resistentes a la manipulación, transporte y almacenaje Características: Sin bromato, fresco, con peso de 100 gr	8,640.00
55	PAN TIPO HAMBURGUESA	Unidad	TIPO: Producto a base de harina de trigo PRESENTACION: Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: Sin bromato, fresco, con peso de 100 gr	150,000.00
56	PASA NEGRA DESHIDRATADA SIN PEPA	Kilo	TIPO: Producto seco PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje Características: organolépticas y microbiológicas óptimas, de color y olor característico	60.00
57	PIMENTON EN POLVO A GRANEL	Kilo	TIPO: Condimento molido de primera calidad. PRESENTACION: Por Kilo Característica: Bolsa en perfecto estado, Registro microbiológico, físico y químico, composición química	48.00
58	PIMIENTA NEGRA ENTERA	Kilo	TIPO: Condimento molido de primera calidad. PRESENTACION: Por Kilo Característica: Bolsa en perfecto estado, Registro microbiológico, físico y químico, composición química.	36.00
59	PISCO x 750 ml ( # )	Unidad	TIPO: licor blanco especial PRESENTACION: Botella de 750 ml Características: Registro sanitario vigente, para distintas preparaciones	60.00
60	POLVO DE	Unidad	TIPO: producto procesado en base a almidón de	48.00

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS





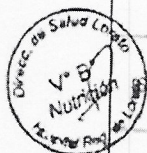


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA



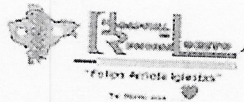
	HORNEAR X 20 G (#)		maiz. <b>PRESENTACION:</b> En sobre resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Característica:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia.	
61	QUESO FRESCO DE VACA	Kilo	<b>TIPO:</b> Producto procesado de primera calidad <b>PRESENTACION:</b> Por kilo Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. <b>Características:</b> Color homogéneo, blanco sin huecos, olor suave, apariencia fresca y marca de prestigio.	936.00
62	QUESO FUNDIDO X 300 G (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Producto procesado en base de leche <b>PRESENTACION:</b> Lata 300 g. <b>Características:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico.	600.00
63	SALCHICHA DE POLLO EN CONSERVA X 250 g. (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Producto procesado de Carne de pollo <b>PRESENTACION:</b> Por 250 g. <b>Características de enlatado óptimo</b> <b>Características:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia	1,200.00
64	SALCHICHA SECA TIPO CABANOSI (#)	Kilo	<b>TIPO:</b> Producto procesado de Carne de cerdo, carne de res y grasa de cerdo. Es un embutido <b>PRESENTACION:</b> Por 250 g. <b>Características de empaquetado óptimo</b> <b>Características:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia	144.00
65	SALSA DE OSTION X 750 ML (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Producto procesado <b>PRESENTACION:</b> Frasco <b>Seguridad:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia.	96.00
66	SALSA DE TAUSI X 226 g (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Producto Procesado <b>Presentación:</b> En botella. <b>Características:</b> procedencia china registro sanitario vigente, fecha de vencimiento de 01 año de vigencia y marca registrada.	96.00
67	SALSA DE TOMATE X 450 GR (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Salsa de Tomate <b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento. mínimo 01 año de vigencia. <b>CARACTERÍSTICAS:</b> Salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates aji, cilantro, cebolla, vinagre, limón y sal. fritura de ajo, albahaca, sal, aceite y varias especias. Lata en buen estado sin óxido ni magulladura	996.00
68	SEMOLA A GRANEL	Kilo	<b>TIPO:</b> Producto derivado de cereales <b>PRESENTACION:</b> Bolsa por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje <b>Característica:</b> granulado, sin presencia de gorgojo ni insectos, fresco y de primera calidad	396.00
69	SILLAO X 1 LT (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Elaboración a base de soya <b>PRESENTACION:</b> Botella por 1 litro <b>Seguridad:</b> Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia.	540.00
70	TE A GRANEL	Kilo	<b>TIPO:</b> Infusión de hojas en polvo <b>PRESENTACION:</b> Por Kilo <b>Características:</b> Color homogéneo, olor característico, y de primera calidad.	48.00
71	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES (#)	Unidad	<b>TIPO:</b> Procesado de hojas y saborizantes <b>PRESENTACION:</b> En caja x 100 unidades <b>Características:</b> Caja de 100 sobres de bolsitas de té canela y clavo de olor. Olor característico	60.00



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



72	TE FILTRANTE (X 100 SOBRES) (#)	Unidad	TIPO: Procesado de hojas y saborizantes PRESENTACIÓN: En caja x 100 unidades Características: Caja de 100 sobres de bolsitas de té. Olor característico.	60.00
73	TRIGO ENTERO	Kilo	TIPO: Producto a Granel PRESENTACIÓN: Kilo Seguridad: Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: color homogéneo, olor característico, y de primera calidad	300.00
74	VINAGRE BLANCO X 1 LT (#)	Unidad	TIPO: Bebida fermentada hasta la presencia de ácido producido de la uva con 5% de acidez PRESENTACIÓN: Botella por 1 Litro Seguridad: Botella sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia	492.00
75	YOGURT X 1 LT (#)	Unidad	TIPO: Elaborada a base de leche de vaca PRESENTACIÓN: Frasco x 1 litro Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia	900.00

(\*) El consumo mensual de cada uno de los productos. Equivale a la doceava parte de la Cantidad Requerida Anual.

(#) Durante la ejecución contractual, el producto debe contar con Registro Sanitario vigente, verificable en el rotulado correspondiente.



## 6.2. EMBALAJE Y ROTULADO

Los viveres serán protegidos en forma adecuada para su transporte desde el almacén del contratista hasta su punto de entrega sin que puedan sufrir averías.

Los bienes deberán estar debidamente protegidos/empaquetados a fin de resguardar su calidad, integridad y características /propiedades durante su transporte y manipuleo hasta el lugar de entrega.

Los productos deben entregarse en jabs o contenedores para mejor conservación en el traslado.

## 6.3. TRANSPORTE

El transporte de la contratación de los VÍVERES SECOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO será bajo responsabilidad del contratista.

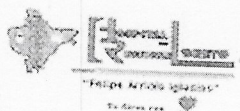
## 6.4. PERIODO DE CADUCIDAD Y GARANTIA COMERCIAL

Los bienes deberán tener vigencia o periodo de caducidad mínima de seis (6) meses, computado a partir de la recepción conforme de cada entrega/ejecución parcial en el lugar establecido (NO a partir de su fecha de fabricación). El contratista podrá entregar bienes con un periodo de caducidad menor a lo señalado siempre y cuando asuma el compromiso (previo a la suscripción del contrato respectivo) de canje y/o reposición por un periodo adicional (y como mínimo) de la diferencia restante hasta alcanzar el plazo establecido de seis (6) meses, para lo cual deberá efectuar el canje/reposición en un plazo máximo de

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



dos (2) días calendario (computados a partir del día siguiente de formulado/notificado el requerimiento de canje) y sin costo alguno para la Entidad.

Así también, los bienes deberán tener un periodo de **garantía comercial** (contra cualquier deficiencia/falta o vicios ocultos de fabricación o haya sufrido alteración de sus características físicas/químicas sin causa atribuible a la Entidad antes de su fecha de expiración) **mínimo de seis (6) meses**, computado a partir del día siguiente de su recepción conforme de **cada entrega/ejecución parcial** en el (los) lugar (es) establecido (s), garantía que deberá asumirla directamente el Contratista (y NO el fabricante en caso de no serlo el contratista).

#### 6.5. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

6.5.1. **LUGAR:** Los productos deberán ser entregados en el Almacén Central del HOSPITAL REGIONAL DE LORETO sito en Av. 28 de Julio S/N – Puchana – Loreto, en el horario de 07:30 a 08:30 horas de lunes a viernes.

6.5.2. **PERIODO DEL SUMINISTRO Y PLAZO DE ENTREGA:** Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **Trescientos sesenta y cinco (365) días calendario** o cuando se alcance el monto total del contrato referido, lo que ocurra primero, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

La atención del suministro se hará en entregas o prestaciones parciales, equivalente a periodos **mensuales**. El consumo mensual de cada uno de los productos, equivale a la doceava parte de la cantidad requerida anual.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

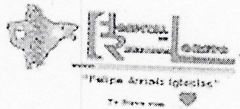
Las cantidades mensuales que se muestran a continuación **son las entregas mensuales que se efectuarán según cronograma:**

PRODUCTO	UNIDAD	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
ACEITE DE OLIVA X 1 LITRO (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ACEITUNA NEGRA A GRANEL	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
AJÍ PANCA (AL PESO)	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
ALGARROBINA x 600 ml (#)	Unidad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ANÍS ENTERO (AL PESO)	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ATÚN EN GRATED EN ACEITE VEGETAL X 170G (#)	Unidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
CAFÉ INSTANTANEO X 130 G (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS

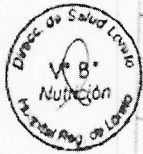






"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA

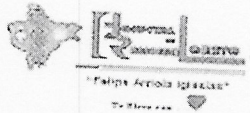


CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 2 PASTILLAS ( # )	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CALDO CONCENTRADO DE GALLINA X 2 PASTILLAS ( # )	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CALDO CONCENTRADO DE PESCADO Y MARISCOS EN POLVO X 7 G ( # )	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CANELA CHINA A GRANEL	Kilo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
CANELA ENTERA	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
CEBADA	Kilo	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	Kilo	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilo	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
CHAMPINONES EN CONSERVA X 425 G ( # )	Unidad	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
CHANCACA (AL PESO)	Kilo	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
CHUÑO A GRANEL	Kilo	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41
CLAVO DE Olor	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
COCOA EN POLVO X 160 GR ( # )	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
COMINO ENTERO	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR ( # )	Unidad	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
ESENCIA DE VAINILLA X 20 ml ( # )	Unidad	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
FARINA DE YUCA	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
FIDEO CABELLO DE ANGEL X 500 G ( # )	Unidad	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
FIDEO ESPAGETTI X 500 G ( # )	Unidad	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
FIDEO TORNEILLO X 250 G ( # )	Unidad	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64
FLAN INSTANTANEO X 200 g	Unidad	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
FRUOL LUCYALINO	Kilo	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
GALLETAS DE SODA X 40 G APROX X 6 ( # )	Unidad	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SEOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA

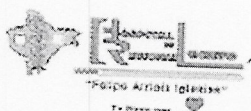


GALLETAS VAINILLA X 37 G APROX X 5 (#)	Unidad	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
GELATINA X 250 GR (#)	Unidad	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
GLUTAMATO MONOSODICO (#)	Kilo	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
GUINDON	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
KETCHUP X 1 KG (#)	Unidad	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42
LAUREL AL PESO	Kilo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
LECHE CONDENSADA X 390 G APROX (#)	Unidad	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
LECHE DE SOYA X 395 ML (#)	Unidad	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 G APROX (#)	Unidad	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63
LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 G APROX (#)	Unidad	1008	1008	1008	1008	1008	1008	1008	1008	1008	1008	1008
LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G APROX (#)	Unidad	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
MANDIOCA (TAPIOCA)	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
MANI ENTERO	Kilo	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
MANIAR BLANCO X 1 KILO (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MANTEQUILLA CON SAL X 400 g (#)	Unidad	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103
MAYONESA X 350 g (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MAZAHORRA MORADA INSTANTANEA 250 g (#)	Unidad	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
MENSI X 350 ML (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MERMELADA X 310 gr (#)	Unidad	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
MOSTAZA X 1 KILO (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PALILLO MOLIDO A GRANEL	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PAN BIZCOCHO	Unidad	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300
PAN INTEGRAL	Unidad	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720
PAN TIPO HAMBURGUESA	Unidad	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS





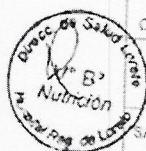


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA



PASA NEGRA DESHIDRATADA SIN PAPA	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PIBENTON EN POLVO A GRANEL	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PIBENTA NEGRA ENTERA	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PISCO x 750 ml ( # )	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
POLVO DE HORNEAR X 20 G ( # )	Unidad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
QUESO FRESCO DE VACA	Kilo	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78
QUESO FUNDIDO X 300 G ( # )	Unidad	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
SALCHICHA DE POLLO EN CONSERVA X 250 g ( # )	Unidad	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SALCHICHA SECA TIPO GABANOSI ( # )	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
SALSA DE MOSTON X 750 ML ( # )	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
SALSA DE TAUSI X 225 g ( # )	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
SALSA DE TOMATE X 450 GR ( # )	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
SEMOLA A GRANEL	Kilo	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
SILLAO X 1 LT ( # )	Unidad	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
TE A GRANEL	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES ( # )	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TE FILTRANTE (X 100 SOBRES) ( # )	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TRIGO ENTERO	Kilo	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
VINAGRE BLANCO X 1 LT ( # )	Unidad	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41
YOGURT X 1 LT ( # )	Unidad	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75

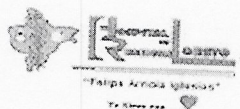


- Programación Mensual: Se consideraran las cantidades según el cronograma para cada producto.
- Tipo de Frecuencia: mensual.

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



- **La cantidad de cada producto:** Será entregada obligatoriamente el primer día hábil de cada mes según lo programado.
- **Plazo de entrega periódica:** Para todo efecto de entrega de los productos, según la programación efectuada, el plazo de entrega es el primer día hábil de cada mes según el cronograma.
- **Almacén y Coordinador local:** En caso el Contratista no tenga domicilio legal en la Ciudad de Iquitos (que comprende además los distritos de Punchana, Belén y San Juan, Maynas - Loreto), deberá contar (durante la vigencia del contrato) con un local [propio o alquilado] y designar un Coordinador Local en dicha ciudad, asignándole un teléfono móvil cuyo número será proporcionado a la Entidad para la realización de coordinaciones permanentes respecto al suministro de los productos.

#### 7. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR.

##### 7.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR.

- Persona natural o jurídica
- No tener impedimento para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado
- Tener RUC habilitado y habido.
- Contar con RNP vigente
- No haber sido sancionado administrativamente ni judicialmente, como tampoco encontrarse registrado en el Registro Nacional de Destitución y Despido de conformidad con el DS N° 089-2006-PCM.
- Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- NO tener parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad con funcionarios, trabajadores que se encuentren laborando o prestando servicios en el Hospital Regional de Loreto, sobre el particular consigno la siguiente información.

#### 8. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

##### 8.1. OTRAS OBLIGACIONES

##### 8.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

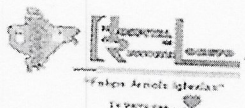
El contratista es el único responsable directo y absoluto de la entrega de los bienes, que llegue en óptimas condiciones y en su debido tiempo.

**IMPORTANTE** El contratista deberá dar estricto cumplimiento a la R.M. N° 1275-2021-MINSA "Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2", y demás modificatorias y/o disposiciones complementarias, debiendo asegurar como mínimo la dotación de EPPs a su personal de destaque a la Entidad, así como el permanentemente suministro del alcohol gel para su personal.

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



8.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

La entidad está obligada a revisar las condiciones de Los bienes y verificar las características de ellas, para posteriormente emitir el acta de recepción del bien.

8.2. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

8.2.1. ÁREAS QUE COORDINAN CON EL PROVEEDOR:

Oficina de Logística, Coordinación y el Servicio de Nutrición y Dietética.

8.2.2. ÁREAS RESPONSABLES DE LA SUPERVISIÓN O MEDIDAS DE CONTROL:

Oficina de Logística, Coordinación y el Servicio de Nutrición y Dietética

8.3. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

8.3.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD: 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 el Almacén Central de la Oficina Logística. Y la conformidad será otorgada por el Servicio de Nutrición y Dietética, en el plazo máximo de siete (7) 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 manifestamente 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.

8.3.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Las pruebas para la conformidad serán por la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética por la calidad de bienes, considerando en el cumplimiento lo siguiente:

Calidad

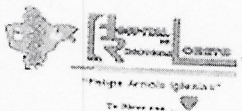
Los bienes corresponden a las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada y se encuentran en adecuado estado de conservación. Para llevar a cabo tal verificación el contratista deberá considerar en cada suministro el periodo de vencimiento que lo hace apta para el consumo cual deberá estar vigente a la fecha de entrega de los bienes.



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SEOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA



#### 8.4. FORMA DE PAGO

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el contratista en SOLES, en PAGOS PERIODICOS, correspondiente a cada ejecución mensual de la prestación, 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del ALMACEN CENTRAL.
- Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Copia del Contrato suscrito.
- Copia de la orden de compra.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en: Mesa de partes de la entidad (tramite documentario), sito en Av. 28 de Julio S/N- PUNCHANA(Iquitos).



#### 8.5. PENALIDADES POR MORA

La penalidad se calculará siguiendo el procedimiento establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones y sobre la base del monto vigente del contrato, aplicando la fórmula establecida en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un máximo equivalente al diez (10%) del monto contractual. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Dónde:

Para plazos mayores a sesenta (60) días:  $F = 0.25$

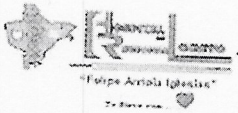
El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso, y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta 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.

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.

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECCS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



#### 8.6. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio 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.

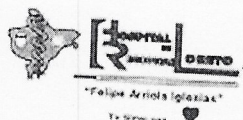
El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



## II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### A CAPACIDAD LEGAL

#### HABILITACIÓN

##### Requisitos

- Licencia de funcionamiento emitida por la respectiva Municipalidad, donde se detalla la actividad objeto de la convocatoria.
- Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos emitida por la respectiva municipalidad
- Constancia de actividad vigente, emitido por la DIREPRO, correspondiente a la actividad objeto de la convocatoria

##### Importante

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

##### Acreditación:

- Copia simple de Licencia de Funcionamiento emitida por la Municipalidad respectiva, donde se detalla el rubro a la cual pertenece, y que esté de acuerdo a la actividad objeto de la convocatoria.
- Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos emitida por la respectiva municipalidad
- Copia simple de la Constancia de Actividad emitida por la DIREPRO.

##### Importante

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

### B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

#### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 600, 000,00 (Seiscientos mil con 00/100 soles)** por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: **venta/suministros de productos alimenticios para el consumo de personas, en general.**

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

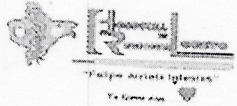
En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación,



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS







"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICION Y DIETETICA



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".*

DIRECCION REGIONAL DE SALUD  
HOSPITAL REGIONAL DE LORETO  
"Felipe Arriola Iglesias"

ELIZABETH C. AMPA ACOSTA

Nutricionista / Dietetista  
C.N.P.N. 00000000000000000000

Inte del Servicio de Nutricion y Dietetica

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS SECOS





**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
<b>A. PRECIO</b>	
<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 (<b>Anexo N°6</b>).</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<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar O<sub>i</sub>=Precio i O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>





## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

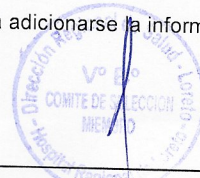
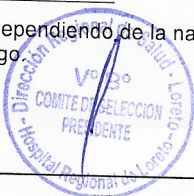
### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>9</sup>

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.

<sup>9</sup> 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 ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA .... PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>10</sup>**

"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 ÚLTIMO 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**

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:

<sup>10</sup> 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.





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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### 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.**

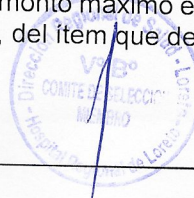
El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta 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.

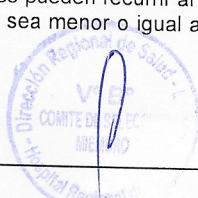
**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>11</sup>**

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

<sup>11</sup> 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).





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].

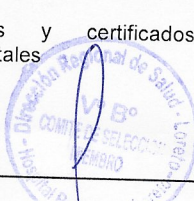
\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

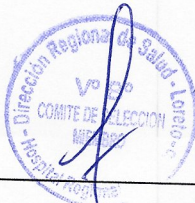
*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>12</sup>.*

<sup>12</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>





## ANEXOS





ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**

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 <sup>13</sup>			
Correo electrónico :		Sí	No

**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 compra<sup>14</sup>

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]

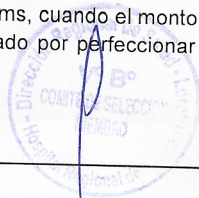
.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

**Importante**

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

<sup>13</sup> 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.

<sup>14</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra





**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**

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 <sup>15</sup>		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>16</sup>		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

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

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>16</sup> Ibídem.

<sup>17</sup> Ibídem.





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 compra<sup>18</sup>

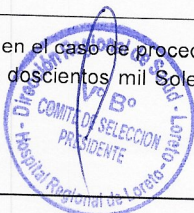
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.  
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**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.*

<sup>18</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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





**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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





ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





## ANEXO N° 5

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**  
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
  1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
  2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>21</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>20</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>21</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



.....  
**Consortiado 1**

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

.....  
**Consortiado 2**

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

**Importante**

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





ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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





ANEXO N° 7

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**  
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 empresa<sup>22</sup> 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.<sup>23</sup>

[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.*

<sup>22</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>23</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.





ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>24</sup> 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.

<sup>25</sup> 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.

<sup>26</sup> 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".

<sup>27</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>28</sup> 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.

<sup>29</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

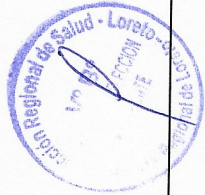




N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**  
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° 11**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS**  
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.*

