

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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 marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**

PRIMERA CONVOCATORIA

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup> ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS**



<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, así como el literal a) del artículo 89 del Reglamento.

#### Importante

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



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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados 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.*
- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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



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

#### 1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

#### 1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO



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

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

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

#### Importante

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





## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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





### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante



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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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





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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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





funcionario que debe emitir la conformidad.

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

#### **Advertencia**

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

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO – HOSPITAL DE APOYO  
SAN JOSE  
RUC N° : 20380486351  
Domicilio legal : JR. LAS MAGNOLIAS 475 – CARMEN DE LA LEGUA – CALLAO  
Teléfono: : 319-7830 ANEXO 1830  
Correo electrónico: : procesos.hsj@hotmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro  
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS.**

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 -17- 2023-GRC/OA-HSJ el  
31-07-2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS / DONACIONES Y TRANSFERENCIAS/RECURSOS  
DIRECTAMENTE RECAUDADOS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de:





El plazo de entrega de los bienes solicitados será según cronograma adjunto por mes a partir de la notificación de la Orden de Compra (O/C). El total de entregas se realizarán en el plazo de 365 días calendario.

GRUPO DE ALIMENTOS - VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS			CRONOGRAMA DE ENTREGAS Y LA CANTIDAD POR MES									REQ.
Nº	DESCRIPCIÓN POR ITEM	UNID MED	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	TOTAL POR MES
1	ACELGA	KG				1						1
2	AJÍ PANCA SECO	KG		1		1		1		1		4
3	AJÍ VERDE	KG	8		8		8		8		8	40
4	ALBAHACA	KG	2			2			2			6
5	APIO	KG	3.5	3.5	3	3.5	3.5	3	3.5	3.5	3	30
6	BERENJENA	KG	1.5		1.5		1.5		1.5		1	7
7	BETARRAGA	KG	8		8		8		8		8	40
8	BRÓCOLI	KG	3	3	6	3	3	6	3	3	6	36
9	CAIGUA TIPO CHILENA	KG	2		2		2		2		2	10
10	CAIGUA TIPO CRIOLLO	CIENTO		1		1		1		1		4
11	CALABAZA	UNID			2			2			2	6
12	CEBOLLA CHINA	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
13	CEBOLLA ROJA	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	225
14	COL CHINA	KG		2.5		2.5		2.5		2.5		10
15	CHAMPIÑONES	KG	0.4				0.4				0.2	1
16	HOLANTAO (ARVEJA CHINA)	KG	1.5	1.5	2	1.5	1.5	2	1.5	1.5	2	15
17	COLIFLOR	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18



18	CULANTRO	KG	1	2	1	1	1	2	1	1	1	11
19	ESPINACA	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
20	FRIJOLITO CHINO	KG		2		2		2		2		8
21	HIERBA LUISA	KG		2.5		2		2.5		2		9
22	HIERBABUENA	KG			1			1			1	3
23	HUACATAY	KG		1		1		1		1		4
24	KIÓN FRESCO (JENGIBRE)	KG	1		1		1		1		1	5
25	LECHUGA AMERICANA	UNID	10	6	10	6	10	6	10	6	10	74
26	MANZANILLA FRESCA	KG		2		2		2		2		8
27	NABO	KG	3	2.5	3	2.5	3	2.5	3	2.5	3	25
28	PACCHOY	KG	2		2		2		2		2	10
29	PEPINILLO	UNID	8	8	8	8	8	8	8	8	8	72
30	PEREJIL	KG	2		1.5		2		1.5		2	9
31	PIMIENTO CRIOLLO	KG	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4	40
32	PORO	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
33	RABANITO	KG	8			8			8			24
34	ROCOTO	KG	2	1.5	2	1.5	2	1.5	2	1.5	2	16
35	TOMATE	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	135
36	TORONJIL	KG			0.5			0.5			0.5	1.5
37	ZANAHORIA	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	135
38	ZAPALLO ITALIANO	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
39	ZAPALLO LOCHE	UNID	1				1					2

\* Las cantidades pueden variar según necesidad del área usuaria, y las entregas pudiendo ser entre 8 a 9 por mes.

- La entrega se realizara 2 veces por semana los días martes y viernes en el Horario de 8:30 a 10:30 am. en el almacén del Servicio de Nutrición y Dietética, sito en Jr. Las Magnolias 475, 2do Piso. Siendo la primera entrega el primer martes o viernes, luego de la notificación de la Orden de Compra (O/C). Estableciéndose una tolerancia máxima de 1 hora del horario establecido, pasado este plazo en la hora de entrega, tendrá que reprogramarse la entrega con el área usuaria.
- La fecha de entrega podrá sufrir variación en días festivos según calendario, previo aviso y coordinación anticipada.





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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (cinco con 00/100 Soles) en caja de la entidad y recabar las bases en la oficina de apoyo a los comités.

#### 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° 31365 -Ley de Presupuesto del Sector Publico para el Año 2022
- Ley N° 31366 -Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Publico para el Año Fiscal 2022.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que aprueba el TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por el Decreto Supremo N° 377-2019-EF, modificado por el Decreto Supremo N° 168-2020-EF y modificado por el Decreto Supremo N° 234-2022-EF.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27056, Ley de Creación de Seguro Social de Salud.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social de Salud.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR- Texto Unico Ordenado de la Ley de Producción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones OSCE

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





## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de 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.

- 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)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)<sup>4</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**.

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

<sup>4</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.



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

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

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

**Importante para la Entidad**

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

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

N° de Cuenta : 000-876070

Banco : Banco de la Nación

N° CCI<sup>6</sup> : -

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.

<sup>5</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.  
<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.





- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</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 para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la **Secretaría de la Unidad de Logística sito en Jr. José Santos Chocano N° 126 3° Piso Carmen de la Legua Reynoso – Callao de 08:00 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas.**

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en, Pagos Mensuales, según se indica en las especificaciones técnicas.

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

- Informe del funcionario responsable de Servicio de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión con la recepción del área de Almacén.

Dicha documentación se debe presentar en el Área de facturación de la Unidad de Logística sito en Jr. José Santos Chocano N° 126, 3 piso, Carmen de la Legua Reynoso Callao de 8:00 a 13:00 y de 14:00 a 16:00 horas.

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>8</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.





### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (EETT) PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES

ÁREA USUARIA:	SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ACTIVIDAD:	
META	
PRESUPUESTARIA:	

##### 1. OBJETO DE LA COMPRA

Adquisición de alimentos – VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS

##### 2. ÁREA USUARIA Y/O ESPECIALIZADA

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

##### 3. OBJETIVO DE LA COMPRA

- Objetivo General: Adquirir VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS a fin de dar cumplimiento con la alimentación diaria de los pacientes asegurados SIS hospitalizados.
- Objetivo Específico: Garantizar las raciones alimentarias para los pacientes hospitalizados.

##### 4. FINALIDAD PÚBLICA

Asegurar la provisión de la alimentación adecuada del paciente asegurado SIS hospitalario y contribuir con la seguridad alimentaria.

##### 5. DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS BIENES SOLICITADOS

###### CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES:

GRUPO DE ALIMENTOS - VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS			
N°	DESCRIPCIÓN POR ITEM	UNID MED	TOTAL POR AÑO
1	ACELGA	KG	12
2	AJÍ PANCA SECO	KG	48
3	AJÍ VERDE	KG	480
4	ALBAHACA	KG	72
5	APIO	KG	360
6	BERENJENA	KG	84
7	BETARRAGA	KG	480
8	BRÓCOLI	KG	432
9	CAIGUA TIPO CHILENA	KG	120
10	CAIGUA TIPO CRIOLLO	CIENTO	48
11	CALABAZA	UNID	72
12	CEBOLLA CHINA	KG	108
13	CEBOLLA ROJA	KG	2700
14	COL CHINA	KG	120





GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



15	CHAMPIÑONES	KG	12
16	HOLANTAO (ARVEJA CHINA)	KG	180
17	COLIFLOR	KG	216
18	CULANTRO	KG	132
19	ESPINACA	KG	324
20	FRIJOLITO CHINO	KG	96
21	HIERBA LUISA	KG	108
22	HIERBABUENA	KG	36
23	HUACATAY	KG	48
24	KIÓN FRESCO (JENGIBRE)	KG	60
25	LECHUGA AMERICANA	UNID	888
26	MANZANILLA FRESCA	KG	96
27	NABO	KG	300
28	PACCHOY	KG	120
29	PEPINILLO	UNID	864
30	PEREJIL	KG	108
31	PIMIENTO CRIOLLO	KG	480
32	PORO	KG	324
33	RABANITO	KG	288
34	ROCOTO	KG	192
35	TOMATE	KG	1620
36	TORONJIL	KG	18
37	ZANAHORIA	KG	1620
38	ZAPALLO ITALIANO	KG	324
39	ZAPALLO LOCHE	UNID	24

1 ACELGA

Características físicas:

- Descripción: planta de calidad primera, de hojas verdes alargadas bien formadas, libre de humedad externa, de olores, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.
- Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme, sin marchitez, magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.
- Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.

Características organolépticas:

- Color: verde oscuro.
- Olor: sui generis del producto.
- Sabor: sui generis del producto.
- Textura: de consistencia firme al tacto.





GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



2	AJÍ PANCA SECO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: fruto maduro seco de buena calidad, de forma alargada, arrugado, aromático, picante, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: seco, entero, sano y limpio de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras, ni heridas superficiales, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: rojo oscuro intenso.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: muy picante.</li> </ul>
3	AJÍ VERDE
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: ají verde de calidad primera, de forma alargada, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: anaranjado.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>
4	ALBAHACA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hierba de calidad primera, de hojas verdes cortas bien formadas, aromáticas, libre de humedad externa, de olores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme, sin marchitez, magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos sin tallo, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: verdoso.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>
5	APIO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hortaliza de calidad primera, de tallos estriados y alargados con hojas cortas, fibroso, libre de humedad externa, de olores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: fresco, entero, sano y limpio de tallo grueso y bien formado, sin marchitez, magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos en penca, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: tallo verde claro.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: tallos gruesos y firmes al tacto.</li> </ul>







GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



6	BERENJENA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hortaliza de calidad primera, de cuerpo esférico y alargado bien formado, carnoso y seco, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Peso promedio: 350 g c/unid.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aspecto: de piel brillante.</li> <li>▪ Color: de piel púrpura-negra y pulpa blanca-crema.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: suave con ligero toque amargo.</li> <li>▪ Textura: de consistencia lisa y firme al tacto.</li> </ul>	
7	BETARRAGA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hortaliza de calidad primera, de forma globular cilíndrica, carnosa, fibrosa, jugosa, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme, sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, no bifurcadas, agrupadas en manojos con tallo corto libre de hojas, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: de rojo grosella a morado oscuro.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
8	BRÓCOLI
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: crucifera de calidad primera, racimo de cabezas florales con tallo grueso fibroso, libre de humedad externa, de olores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme, no marchitos, sin decoloración del racimo, ni daños por congelación, racimo por unidad, libre de hojas con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: verde intenso.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
9	CAIGUA TIPO CHILENA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: baya de calidad primera, de forma ovalada alargada apuntada y turgente, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño grande e uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: verde.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia algo espinosa y firme al tacto.</li> </ul>	





GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



10	CAIGUA TIPO CRIOLLO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: baya de calidad primera, de forma ovalada alargada apuntada y turgente, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño grande e uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Jaba de plástico con rejilla por ciento</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: verde claro.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia lisa y firme al tacto.</li> </ul>	
11	CALABAZA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: fruto de calidad primera, de forma redonda u ovalada, carnosa, madura, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Jaba de plástico con rejilla por unidad, cada unidad debe presentar un peso aproximado de 8 kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: de cáscara verde y pulpa anaranjado.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: cáscara de consistencia dura y pulpa cremosa y firme al tacto.</li> </ul>	
12	CEBOLLA CHINA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: hortaliza de calidad primera, de bulbo blanco y ramas alargadas, turgentes y bien formadas, libre de humedad externa, de olores extraños, dematerias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme, sin marchitez, magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: de hojas verde oscuro.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia lisa y firme al tacto.</li> </ul>	
13	CEBOLLA ROJA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: hortaliza de calidad primera, de bulbo esférico, ovalado, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño grande e uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Jaba de plástico con rejilla por kg</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: de cáscara rosada intenso.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	







GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



14	COL CHINA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: planta de calidad primera, de hojas alargadas, crespas bien formadas, fibrosa, libre de humedad externa, de olores extraños, demateriasextrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme, sin marchitez, magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, en penca, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: sui generis del producto.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
15	CHAMPIÑONES
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: hongo de calidad primera, libre de suciedad, de humedad externa, de olores y sabores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme, sin magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Envasado, en bandeja con film o Bolsa de polietileno cerrada por 200 a 400 gramos.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: crema.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
16	HOLANTAO (ARVEJA CHINA)
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: vaina de calidad primera, de forma plana y alargada bien formada, fibrosa, libre de humedad externa, de olores extraños, demateriasextrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: verde.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
17	COLIFLOR
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: planta crucífera de calidad primera, racimo de cabezas florales con tallo grueso fibroso, libre de humedad externa, de olores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme, no marchitos, sin decoloración del racimo, ni daños por congelación, racimo por unidad, libre de hojas con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: blanco.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	







GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



18	CULANTRO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hierba aromática de calidad primera, de hojas cortas redondeadas bien formadas, libre de humedad externa, de olores extraños, demateriasextrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias, sin marchitez, magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: verde.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> </ul>	
19	ESPINACA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: planta de calidad primera, de hojas verdes alargadas bien formadas, libre de humedad externa, de olores extraños, demateriasextrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme, sin marchitez, magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: verde oscuro.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
20	FRIJOLITO CHINO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: germinado de soja de calidad primera, de tallos cortos, alargados bien formados, fibroso, libre de humedad externa, de olores extraños, demateriasextrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin marchitez, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: de tallo blanco con fluorescencia amarillo.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia lisa y firme al tacto.</li> </ul>	
21	HIERBA LUISA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hierba aromática de calidad primera, de hojas largas, libre de humedad externa, de olores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme sin marchitez, sin magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en atados, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: verde.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia rugosa y firme al tacto.</li> </ul>	





GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



22	HIERBABUENA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: hierba aromática de calidad primera, de hojas cortas ovaladas en punta bien formadas, libre de humedad externa, de olores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme sin marchitez, magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: verde intenso.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia suave y firme al tacto.</li> </ul>
23	HUACATAY
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: hierba aromática de calidad primera, de hojas ovaladas-alargadas en punta bien formadas, libre de humedad externa, de olores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme sin marchitez, magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: verde oscuro.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia suave y firme al tacto.</li> </ul>
24	KIÓN FRESCO (JENGIBRE)
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: rizoma aromático de calidad primera, carnoso, fibroso, jugoso, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescos, enteros, sanos y limpias de tamaño uniforme, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, libres de hojas o sin tallo con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: de pulpa amarilla.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: picante.</li> <li>Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>
25	LECHUGA AMERICANA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: planta de calidad primera, de cabeza redonda con hojas de forma arropolladas, libre de humedad externa, de olores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, marchitez, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por unid.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: verde claro.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>







GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



26	MANZANILA FRESCA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hierba aromática floreada de calidad primera, libre de humedad externa, de olores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias, sin indicio de pudrición, marchitez, sin magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en atados de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: hojas blancas con centro amarillo.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> </ul>	
27	NABO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: planta crucífera de calidad primera, de bulbo de forma ovalada-alargada turgente bien formada, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, no bifurcadas, agrupadas en atados, libres de hojas y de tallo con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: blanco.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: amargo.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
28	PACCHOY
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: planta de calidad primera, de hojas de forma ovalada-alargada, bien formada, libre de humedad externa, de olores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño uniforme, sin marchitez, magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, en penca, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: hojas verdes.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
29	PEPINILLO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: fruto de calidad primera, de forma alargada-ovalada bien formada, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño mediano, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por unidad.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: de cáscara verde.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	





GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



30	PEREJIL
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hierba de aroma suave de calidad primera, de hojas cortas de forma alargada en punta bien formadas, libre de humedad externa, de olores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin marchitez, sin magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: hojas verde oscuro.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
31	PIMIENTO CRIOLLO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: fruto de calidad primera, de forma ovalada-redondeada turgente bien formada, carnoso, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: rojo o verde.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia lisa y firme al tacto.</li> </ul>	
32	PORO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hortaliza de calidad primera, bulbo de forma alargada con hojas largas y aplanadas, libre de humedad externa, de olores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin marchitez, sin magulladuras marcadas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, en cabezas con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: bulbo blanco y hojas verde oscuro.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
33	RABANITO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hortaliza crucífera de calidad primera, de bulbo de forma ovalada-redondeada, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin marchitez, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, no bifurcados en atados sin tallo o recortado con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: bulbo de exterior rosa fucsia y pulpa blanca.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: amargo.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	







GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



34	ROCOTO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: fruto de calidad primera, de forma ovalada-redondeada turgente bien formada, carnoso, picante, aromático, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: rojo.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: muy picante.</li> <li>▪ Textura: de consistencia lisa y firme al tacto.</li> </ul>	
35	TOMATE
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: fruto de calidad primera, de forma redondeada bien formada, carnoso, jugoso, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Jaba de plástico con rejilla por kg</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: sui generis del producto.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia firme al tacto.</li> </ul>	
36	TORONJIL
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hierba aromática de calidad primera, de hojas cortas bien formadas, libre de humedad externa, de olores extraños, sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin marchitez, sin magulladuras, ni daños mecánicos, agrupadas en manojos, de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: verde.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Textura: de consistencia suave y firme al tacto.</li> </ul>	
37	ZANAHORIA
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción: hortaliza raíz de calidad primera, de forma alargada-gruesa bien formada, carnosa, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>▪ Atributos: frescas, enteras, sanas y limpias de tamaño grande e uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos, no bifurcadas, libre de hojas con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>▪ Empaque: Jaba de plástico con rejilla por ciento.</li> </ul>	
<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Color: anaranjado.</li> <li>▪ Olor: sui generis del producto.</li> <li>▪ Sabor: ligeramente dulce</li> <li>▪ Textura: de consistencia dura al tacto.</li> </ul>	





GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



38	ZAPALLO ITALIANO
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: fruto de calidad primera, de forma alargada-redondeada bien formada, carnoso, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por Kg.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: de cascara verde clara a oscuro y pulpa de crema a amarillenta.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia lisa y firme al tacto.</li> </ul>
39	ZAPALLO LOCHE
<p><b>Características físicas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Descripción: fruto de calidad primera, de forma alargada-redondeada bien formada, carnoso, libre de humedad externa, de olores y sabores extraños, de materias extrañas (tierra), sin residuos químicos, plagas, ni enfermedades.</li> <li>Atributos: frescos, enteros, sanos y limpios de tamaño uniforme sin indicio de pudrición, sin magulladuras marcadas, manchas, ni heridas superficiales, ni daños mecánicos con grado de madurez comercial de tal manera que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad.</li> <li>Empaque: Bolsa de polietileno cerrada por unid.</li> </ul>	<p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Color: de cascara verde claro moteado y pulpa anaranjada.</li> <li>Olor: sui generis del producto.</li> <li>Sabor: sui generis del producto.</li> <li>Textura: de consistencia lisa y firme al tacto.</li> </ul>
<p><b>Temperatura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De medio ambiente para alimentos de origen vegetal secos.</li> <li>Entre 4°C a 1°C para alimentos de origen vegetal frescos.</li> </ul>	
<p><b>Embalaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protegidos en bolsas de polietileno transparentes cerradas y contenidos en jaba de plástico con rejilla.</li> </ul>	<p><b>Transporte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En jaba de plástico con rejilla.</li> </ul>

**CONDICIONES DE LOS BIENES:**

- El transporte de alimentos de origen vegetal frescos y perecibles (Frutas; Leguminosas; Oleaginosas; Tubérculos y raíces; Verduras y hortalizas), deberá realizarse en envases apropiados (jabas de plástico con rejilla u otro), limpio y sanitizado. Según lo establecido en el Art. 25 sobre la manipulación frutas y hortalizas del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA.
- Los envases de transporte de productos alimenticios, o materias primas, deberán estar limpios y desinfectados. Según lo establecido en el Art. 76 sobre la Limpieza y desinfección de vehículos del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA.
- El transporte de alimentos y bebidas deberá realizarse en envases apropiados de material inocuo, estar libre de sustancias y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil previniendo su contaminación o alteración. Según lo establecido en los Art. 118 y 119 de las condiciones y materiales del envase del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.
- Los medios de transporte empleado no deberá transmitir a los alimentos características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG.
- Los alimentos y bebidas de origen animal y vegetal estarán sujetos a control bacteriológico y microbiológico por el área







GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



pertinente; La Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental del Hospital San José. Según los límites máximos permisibles de residuos químicos y otros contaminantes establecidos en la "NTS N° 071-MINSA/DIGESA. "Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", aprobada mediante RM N° 591-2008/MINSA.

- Fecha de caducidad vigente de los alimentos frescos y refrigerados no menor a Cinco (05) días calendario, de los alimentos secos no menores a Un (01) mes calendario, de los alimentos congelados no menor a Dos (02) meses calendario y de los alimentos envasados no menor a Tres (03) meses calendario.

#### 6. REQUISITOS QUE DEBERÁ CUMPLIR EL PROVEEDOR

- Ser una persona natural o jurídica dedicada al rubro.
- No tener impedimento para ser postor y contratar con el Estado.
- Contar con Registro Único de Contribuyentes (RUC) activo y habido.
- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente.
- El proveedor se compromete a no revelar ni permitir la revelación de cualquier información y a no usar el nombre del Hospital San José.

#### 7. PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES

El plazo de entrega de los bienes solicitados será según cronograma adjunto por mes a partir de la notificación de la Orden de Compra (O/C). El total de entregas se realizarán en el plazo de 365 días calendario.

GRUPO DE ALIMENTOS - VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS			CRONOGRAMA DE ENTREGAS Y LA CANTIDAD POR MES										REQ.
N°	DESCRIPCIÓN POR ITEM	UNID MED	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	TOTAL POR MES	
1	ACELGA	KG				1						1	
2	AJÍ PANCA SECO	KG		1		1		1		1		4	
3	AJÍ VERDE	KG	8		8		8		8		8	40	
4	ALBAHACA	KG	2			2			2			6	
5	APIO	KG	3.5	3.5	3	3.5	3.5	3	3.5	3.5	3	30	
6	BERENJENA	KG	1.5		1.5		1.5		1.5		1	7	
7	BETARRAGA	KG	8		8		8		8		8	40	
8	BRÓCOLI	KG	3	3	6	3	3	6	3	3	6	36	
9	CAIGUA TIPO CHILENA	KG	2		2		2		2		2	10	
10	CAIGUA TIPO CRIOLLO	CIENTO		1		1		1		1		4	
11	CALABAZA	UNID			2			2			2	6	
12	CEBOLLA CHINA	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
13	CEBOLLA ROJA	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	225	
14	COL CHINA	KG		2.5		2.5		2.5		2.5		10	
15	CHAMPIÑONES	KG	0.4				0.4				0.2	1	
16	HOLANTAO (ARVEJA CHINA)	KG	1.5	1.5	2	1.5	1.5	2	1.5	1.5	2	15	
17	COLIFLOR	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	





GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



18	CULANTRO	KG	1	2	1	1	1	2	1	1	1	11
19	ESPINACA	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
20	FRIJOLITO CHINO	KG		2		2		2		2		8
21	HIERBA LUISA	KG		2.5		2		2.5		2		9
22	HIERBABUENA	KG			1			1			1	3
23	HUACATAY	KG		1		1		1		1		4
24	KIÓN FRESCO (JENGIBRE)	KG	1		1		1		1		1	5
25	LECHUGA AMERICANA	UNID	10	6	10	6	10	6	10	6	10	74
26	MANZANILLA FRESCA	KG		2		2		2		2		8
27	NABO	KG	3	2.5	3	2.5	3	2.5	3	2.5	3	25
28	PACCHOY	KG	2		2		2		2		2	10
29	PEPINILLO	UNID	8	8	8	8	8	8	8	8	8	72
30	PEREJIL	KG	2		1.5		2		1.5		2	9
31	PIMIENTO CRIOLLO	KG	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4	40
32	PORO	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
33	RABANITO	KG	8			8			8			24
34	ROCOTO	KG	2	1.5	2	1.5	2	1.5	2	1.5	2	16
35	TOMATE	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	135
36	TORONJIL	KG			0.5			0.5			0.5	1.5
37	ZANAHORIA	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	135
38	ZAPALLO ITALIANO	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
39	ZAPALLO LOCHE	UNID	1				1					2

\* Las cantidades pueden variar según necesidad del área usuaria, y las entregas pudiendo ser entre 8 a 9 por mes.

- La entrega se realizara 2 veces por semana los días martes y viernes en el Horario de 8:30 a 10:30 am. en el almacén del Servicio de Nutrición y Dietética, sito en Jr. Las Magnolias 475, 2do Piso. Siendo la primera entrega el primer martes o viernes, luego de la notificación de la Orden de Compra (O/C). Estableciéndose una tolerancia máxima de 1 hora del horario establecido, pasado este plazo en la hora de entrega, tendrá que reprogramarse la entrega con el área usuaria.
- La fecha de entrega podrá sufrir variación en días festivos según calendario, previo aviso y coordinación anticipada.

#### 8. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

En el almacén de Nutrición del SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, ubicado en el 2do piso del Hospital San José - Jr. Las Magnolias 475, Carmen de la Legua Reynoso - Callao.

#### 9. FORMA DE PAGO

Pagos continuos de manera mensual según acumulación de entregas, previa conformidad.







GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DESALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



10. OTORGAMIENTO DE LA CONFORMIDAD DE LA COMPRA

Luego de verificar la recepción de los alimentos según lo mencionado en la presente especificación técnica, la conformidad de compra la otorgará el Almacén Central, previo visto bueno del Servicio de Nutrición y Dietética en un plazo no menor de 7 días calendario.

11. GARANTÍA DE LOS BIENES ADQUIRIDOS

El bien debe tener una garantía mínima de Cinco (05) días calendario para alimentos frescos y refrigerados, de Un (01) mes calendario para alimentos secos y de Tres (03) meses calendario para alimentos envasados. El proveedor debe garantizar el reemplazo, en un plazo no mayor de dos (02) días calendario, de aquellos alimentos que no cumplen la presente especificación técnica (EETT).

12. VICIOS OCULTOS

Los bienes que presenten defectos internos o que no se distingue a simple vista; el proveedor deberá de garantizar el reemplazo en un plazo de tiempo igual al de la garantía.

13. ADELANTOS

No corresponde.

14. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Suma alzada.

15. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

No corresponde.

16. FÓRMULA DE REAJUSTE DE PAGO

No corresponde.

17. PENALIDADES

Si el proveedor no cumple con las actividades encomendadas dentro del plazo estipulado, la Entidad le aplicará una penalidad por cada día de retraso hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contrato. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria =  $0.10 \times \text{Monto Vigente}$

F x Plazo en días vigente

\*Para plazos menores o iguales a 60 días F = 0.40

\*Para plazos mayores a 60 días F = 0.25

La Entidad tiene derecho para exigir, además de la penalidad, el cumplimiento de la obligación.

18. OTRAS PENALIDADES

El incumplimiento de las siguientes incidencias de acuerdo a lo establecido en el contrato deberá cumplirse estrictamente bajo sanción y una penalidad, que se aplicará automáticamente y será calculado de acuerdo a lo siguiente.

N°	INCUMPLIMIENTO	SE CONTALIZABA	PENALIDAD
1	Tardanza al horario establecido para el Ingreso de los alimentos.	Por cada incidencia que se contabiliza con actas levantadas.	0.2% del valor del contrato.
2	Vehículo de transporte que no cuenten con las condiciones de higiene. *	Por cada incidencia que se contabiliza con actas levantadas.	0.6% del valor del contrato.





GOBIERNO  
REGIONAL  
CALLAO

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD DEL CALLAO  
HOSPITAL SAN JOSÉ



3	Tipo de envase no apropiado, no especificado y sin las condiciones de higiene.	Por cada incidencia que se contabiliza con actas levantadas.	0.02% del valor del contrato.
4	Falta del ítem(s) solicitado y/o entrega incompleta.	Por el ítem(s) que falta, que se indica en el acta de entrega.	0.04% del valor del contrato.
5	No completar el ítem(s) adeudado(s) en la siguiente entrega (martes o viernes).	Por cada incidencia que se contabiliza con actas levantadas.	0.02% del valor del contrato.

\* Establecerá una penalidad; Según lo establecido en el punto 5 del art. 56. De las infracciones y sanciones del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria", aprobado mediante D.S. N° 004-2011-AG.

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### 19. REQUISITOS DE CALIFICACION

##### A. Capacidad Legal - Habilitación:

###### Requisitos:

1. Certificación y autorización sanitaria emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA del Ministerio de Producción - PRODUCE, para los alimentos agropecuarios primarios (que son los alimentos provenientes de la producción agrícola y de procesamiento primario, de origen vegetal y animal, utilizados para el consumo humano); Del establecimiento que realice dicha actividad o a nombre del postor, de ser el caso.

->De Los Alimentos de producción agrícola "sin procesar" (se refiere a las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive); incluyen a los siguientes Grupos de alimentos: Verduras, hortalizas y derivados.

->De Los Alimentos de procesamiento primario " mínimamente procesados " (es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos sometidos a transformación; se modifican de maneras que no se agregan ni introducen ninguna sustancia nueva como "grasas, azúcares o sal" por secado natural, deshidratación natural y no reciban algún proceso térmico, pero que pueden implicar que se eliminen ciertas partes del alimento. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado); incluyen a los siguientes Grupos de alimentos: Verduras, hortalizas y derivados.

###### Acreditación:

1. Copia de la Certificación y autorización sanitaria emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA del Ministerio de Producción - PRODUCE, para los alimentos agropecuarios primarios; Del establecimiento que realice dicha actividad o del postor, de ser el caso.

##### B. Experiencia del Postor en La Especialidad:

###### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150 000 ; por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 14 000, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS





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.

**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 (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P<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>100 puntos</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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</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>11</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 ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>12</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 ULTIMO CASO].*

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

<sup>12</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.



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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante para la Entidad

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

#### CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.





#### **CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**





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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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





**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</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 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>14</sup>.*

<sup>13</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).

<sup>14</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 ESPECIAL DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**

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>15</sup>	Sí	No	.
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>16</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>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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ ESPECIAL DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**

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>17</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

<sup>17</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 consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.



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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</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>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**  
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 ESPECIAL DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**  
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 ESPECIAL DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**

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 ESPECIAL DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**

Presente.-

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>23</sup>

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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





**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**  
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**





ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**  
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 / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DEL CONTRATO 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>
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 ESPECIAL DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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





**ANEXO N° 10**

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

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



ANEXO N° 11

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

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

Señores

**COMITÉ ESPECIAL DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 05-2023-GRC/UL-HSJ**

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.*

