

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

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



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

*[Three handwritten signatures in blue ink]*

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
002-2024-HRHVM-HCO.**

**CUARTA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS NO PERECIBLES  
(VÍVERES SECOS), PARA EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN  
DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL  
HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZÁN DE HUÁNUCO**

**JULIO - 2024**

---

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

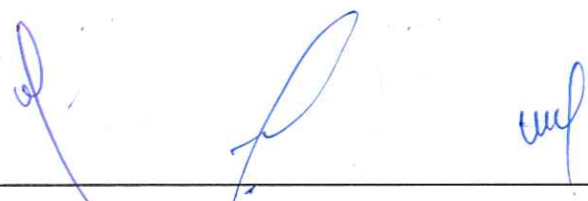
## DEBER DE COLABORACIÓN

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.

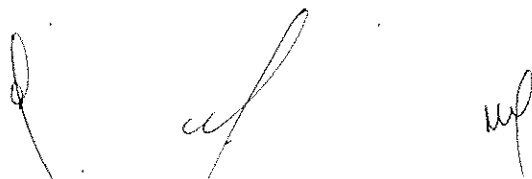
##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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 accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante



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

### 3.2.3. 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.

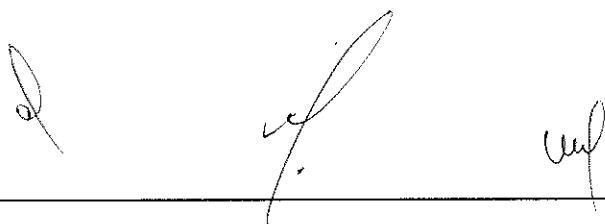
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

**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 DE HUANUCO – HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN MEDRANO  
RUC N° : 20146038329  
Domicilio legal : JR. HERMILIO VALDIZAN MEDRANO N° 950  
Teléfono: : (062) 51-2400  
Correo electrónico: : [logisticahrhvm@gmail.com](mailto:logisticahrhvm@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de productos no perecibles (víveres secos), para el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco, para Diez (10) meses

N°	N°	Descripción	Unidad de Medida	Total
1	1	AJI AMARILLO SECO (AL PESO)	KG	50
	2	AJI PANCA SECO (AL PESO)	KG	50
	3	ANIS FILTRANTE X 100	UND	120
	4	ALGARROBINA X 500 ML.	UND	20
	5	CANELA ENTERA	KG	40
	6	CEBADA ENTERA	KG	150
	7	CHANCACA EN CHIPA	UND	40
	8	PASTA DE CACAO EN BARRA X 100 g	UND	600
	9	CHUÑO	KG	1500
	10	CLAVO DE OLOR	KG	20
	11	COCO RALLADO	KG	10
	12	COCOA EN POLVO X 200 G	UND	160
	13	COMINO Y PIMIENTA MOLIDA MEZCLADOS X 5 g X 66 SOBRES	CAJA	50
	14	CREMA DE LECHE X 300 ML.	UND	80
	15	CURCUMA MOLIDA x 200 G	KLG	10
	16	GELATINA X 250 g	UND	1600
	17	GUINDON X KILO	KG	50
	18	HIGO SECO	KG	20
	19	HONGO SECO	KG	5
	20	KETCHUP X 380 g	80	80
	21	LECHE DE SOYA X 395 mL	UND	2880
	22	LECHE ENTERA EN POLVO X 96 G	BOLSA	3840
	23	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 g APROX.	UND	4800
	24	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 395 g APROX.	UND	4800
	25	MAIZ MOTE	KG	150
	26	MANI ENTERO	KG	50

N°	N°	Descripción	Unidad de Medida	Total
	27	MANJAR BLANCO X 500 gr	UND	150
	28	MANTEQUILLA X 390 GR.	POTE	120
	29	MAYONESA X 475 g	UND	200
	30	MERMELADA FRASCO X 1 KG	UND	90
	31	MIEL DE ABEJA X 500 ML.	UND	80
	32	MOSTAZA X 220 g	UND	160
	33	OREGANO SECO MOLIDO CAJA X 66 UNIDADES DE 3.5 GR C/U	KILOS	23
	34	PASAS	KILOS	100
	35	PASTA DE TOMATE X 110 g	KILOS	240
	36	POLENTA DE MAIZ X 1kg	KILOS	120
	37	SALSA DE TAMARINDO X 500 ML	UND	40
	38	SEMOLA	KILOS	160
	39	SILLAO X 5 L	UND	40
	40	TE FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES	UND	80
	41	MANZANILLA FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES	UND	50
	42	TRIGO MOTE x 500 g	KILOS	240
	43	VINAGRE BLANCO X 1 L	UND	240
	44	VAINILLA X LITRO	UND	20
	45	VINO TINTO X 750 mL	UND	80
	46	YOGURT X 1 L	UND	320
	47	YOGURT X 1 L SIN LACTOSA	UND	320
	48	CAFÉ INSTANTANEO X 170 GR	UND	40
	49	WANTAN x 500 gr	UND	120
	50	AJI PANCA POLVO CAJA X 66 UNID	CAJA	10
	51	FLAN DE VAINILLA X 250 GR	UND	800
	52	SAZONADOR X 500 GR	UND	60
	53	MAICENA X 100 GR	UND	20
	54	PECANAS	KILO	0.5
	55	DURAZNO ENLATADO	UND	12
	56	GALLETA SODA X 40g x 48	UNID	20
	57	CHAMPIÑONES X 425g	UND	60

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato del OSCE de aprobación de expediente de contratación N° 29-2024-GRH-GRDS-DIRESA-HRHVM-DE el 07 de Julio de 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

5-15-Fondo de Compensación Regional

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 300 días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	Descripción	CÓDIGO SIGA	Unidad de Medida	1er ENTREGABLE AGOSTO	2do ENTREGABLE SEPTIEMBRE	3ro ENTREGABLE OCTUBRE	4to ENTREGABLE NOVIEMBRE	5to ENTREGABLE DICIEMBRE	6to ENTREGABLE ENERO	7mo ENTREGABLE FEBRERO	8vo ENTREGABLE MARZO	9no ENTREGABLE ABRIL	10mo ENTREGABLE MAYO	Total
1	AJI AMARILLO SECO (AL PESO)	99600010212	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
2	AJI PANCA SECO (AL PESO)	99600010222	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
3	ANIS FILTRANTE X 100	99600090013	UND	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
4	ALGARROBINA X 500 ML	97500020001	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
5	CANELA ENTERA	92200010018	KG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
6	CEBADA ENTERA	90600030214	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
7	CHAYCACA EN CHIPA	97500020010	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
8	PASTA DE CACAO EN BARRA X 100 g	93100020076	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
9	CHUÑO	90600010161	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1500
10	CLAVO DE Olor	9200010020	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
11	COCO RALLADO	94100010002	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
12	COCOA EN POLVO X 200 G	90600070006	UND	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	160
13	COMINO Y PIMENTA MOLIDA MEZCLADOS X 5 g X 60 SOBRES	92200010154	CAJA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
14	CREMA DE LECHE X 300 ML	95100020008	UND	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
15	CURCUMA MOLIDA x 200 G	92200010121	UND	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
16	GELATINA X 250 g	97900080003	UND	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1600
17	GUINDOY X KILO	94100010007	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
18	IRGO SECO	94100010022	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
19	HONGO SECO	99600040001	KG	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
20	KETCHUP X 380 g	97900120121	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
21	LECHE DE SOYA X 395 mL	95100050041	UND	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	2880
22	LECHE ENTERA EN POLVO X 96 G	95100010030	UND	384	384	384	384	384	384	384	384	384	384	3840
23	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 g APROX.	95100050043	UND	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	4800

GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO - HOSPITAL REGIONAL HERMILO VALDIZAN MEDRANO  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria

24	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 390g APROX.	95100050045	UND	460	460	460	460	460	460	460	460	460	460	4600
25	MAIZ MOTE	90600030091	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
26	MANI ENTERO	91100010036	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
27	MANJAR BLANCO X 500 g	93100130024	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
28	MANTEQUILLA X 390 GR.	95100070033	UND	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
29	MAYONESA X 475 g	97900120225	UND	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
30	MERMELADA FRASCO X 1 KG	93100020012	UND	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90
31	MIEL DE ABEJA X 500 ML.	97500010005	UND	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
32	MOSTAZA X 220 g	97900120031	UND	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	160
33	OREGANO SECO MOLIDO CAJA X 68 UNIDADES DE 3.5 GR C/U	92200010112	KILOS	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
34	PASAS	94100010016	KILOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
35	PASTA DE TOMATE X 110 g	97900120113	KILOS	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240
36	POLENTA DE MAIZ X 11g	90600010024	KILOS	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
37	SALSA DE TAMARINDO X 500 ML.	97900120042	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
38	SEMOLA	90600010011	KILOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	160
39	SILLAO X 5 L	97900120034	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
40	TE FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES	99600030027	UND	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
41	MANZANILLA FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES	99600030020	UND	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
42	TIRGO MOTE x 500 g	90600030078	KILOS	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240
43	VINAGRE BLANCO X 1 L	92200030011	UND	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240
44	VANILLA X LITRO	92200020015	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
45	VINO TINTO X 750 mL	91100050007	UND	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
46	YOGURT X 1 L	95100100007	UND	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	320
47	YOGURT X 1 L SIN LACTOSA	95100100026	UND	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	320
48	CAFÉ INSTANTANEO X 170 GR	90600030303	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
49	WANTAN	90600020120	UND	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
50	AJÍ PANCA POLVO CAJA X 68 UNID	92200010304	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
51	FLAN DE VANILLA X 250 GR	97900070003	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
52	SAZONADOR X 500 GR	92200010363	UND	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
53	MARICENA X 100 GR	90600040104	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
54	PECANAS	94100040087	KILO									0.5		0.5
55	DURAZNO EMATADO	94100020020	KILO									12		12
56	GALLETA SODA X 40g x 48	99600050002	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
57	CHAMPIÑONES X 425g	96300010341	UND	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60

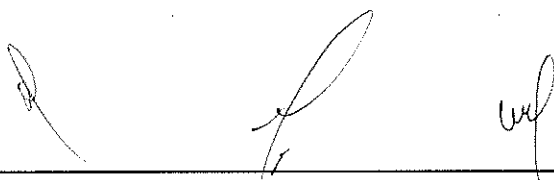
#### 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (diez con 00/100 soles) cancelar caja de la entidad en sito en el Jr. Hermilio Valdizán N°950 - Huánuco., y recabar el ejemplar de las bases en la oficina de la Unidad de Logística.

#### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2024
  - Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024
  - Ley N° 31955 - Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
  - Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado 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, y sus modificatorias.
  - Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
  - Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM. Ley N° 29973
  - Ley General de la Persona con Discapacidad.
  - Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR
  - Código Civil.
  - Directivas y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.

En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.

En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>4</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)

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

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

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

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

**Importante**

*El 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>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

**Advertencia**

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

**2.3. 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	:	00 481 113296
Banco	:	BANCO DE LA NACION

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

<sup>5</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.  
<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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 del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

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

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>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 contrataciones por paquete.

**Importante**

**Importante**

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

**2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la entidad, sito en Jr. Hermilio Valdizán N°950 - Huánuco, desde las 8:00 de la mañana hasta las 12:59 horas, y desde las 14:30 hasta las 17:00 horas.

**2.6. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de forma mensual.

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

- Recepción del responsable de almacén el cual deberá estar acreditado mediante su firma en la guía de remisión.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria la jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizán N° 950 o por mesa de partes virtual al correo [mesadepartes@hrhvm.gob.pe](mailto:mesadepartes@hrhvm.gob.pe).

**2.7. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

De producirse reajuste de precios en el mercado nacional, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI, para lo cual el Contratista deberá comunicar a la Entidad mediante solicitud a través de mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizán N° 950 o por mesa de partes virtual al correo [mesadepartes@hrhvm.gob.pe](mailto:mesadepartes@hrhvm.gob.pe), Para ello se aplicará la siguiente fórmula:

$$\text{Variación \% Acumulada } \iota_m = \left( \frac{IPC_t}{IPC_{m-1}} - 1 \right) \times 100$$

Donde:

$t$  : Mes actual  
 $m$  : Mes del contrato original  
 $IPC_t$  : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes actual (t)  
 $IPC_{m-1}$  : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes anterior al mes del contrato original (m)

Una vez obtenida la variación porcentual, se calcula el precio reajustado del mes actual (t) según detalle:

$$\text{Precio reajustado}_t = \frac{(\text{Precio unitario}_m \times \text{Variación \% Acumulada } \iota_m)}{100} + \text{Precio unitario}_m$$

Donde:

$\text{Precio unitario}_m$  : Precio unitario establecido en el contrato original.

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

## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICION DE PRODUCTOS NO PERECIBLES (VIVERES SECOS) PARA EL SEVICIO DE PRODUCCION DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL HERMILO VALDIZAN MEDRANO DE HUANUCO.

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de productos no perecibles (viveres secos), para el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca contar con viveres secos que se utilizarán para la preparación de dietas para pacientes hospitalizados y personal de guardia para garantizar la recuperación en la estancia hospitalaria de los usuarios y actividades asistenciales del personal de guardia y dando cumplimiento a las actividades propias del Hospital.

#### 3. ANTECEDENTES

El Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco cuenta con servicio propio en la preparación de dietas bajo la responsabilidad del Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética que atiende pacientes hospitalizados y personal de guardia de forma continua año tras año desde la creación del Hospital, el último proceso de selección de proveedores se realizó en el año 2023, para dar continuidad al servicio de atención, preparación de dietas es necesario realizar el procedimiento de selección de proveedores y dar cumplimiento a las actividades propias de la institución.

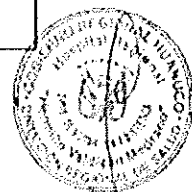
#### 4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- Adquirir alimentos inocuos (sanos) para la preparación de dietas para pacientes y para la alimentación del personal programado en turnos de guardias.
- Garantizar la continuidad del servicio de dotación alimentaria a usuarios hospitalizados y personal de guardia.

#### 5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

Los suministros viveres secos (abarrotes y/o menestras)

N°	DESCRIPCION	Und. Med	Cantidad
1	<b>AJI AMARILLO SECO (AL PESO):</b> El aji amarillo seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos: Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores. La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder el 2%. La proporción de materia extraña no deberá exceder el 1%. Estar exentas de manchas oscuras internas. Tamaño uniforme aproximadamente.	KLG	50
2	<b>AR PANCA SECO (AL PESO):</b> El aji panca seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos: Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores. La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder el 2%. La proporción de materia extraña no deberá exceder el 1%. Estar exentas de manchas oscuras internas. Tamaño uniforme aproximadamente.	KLG	50
3	<b>ANIS FILTRAITE:</b> Granos de hierbas aromáticas esquistos secos, los cuales pasan por un proceso de selección para retirar todas las impurezas que pudieran estar presentes en el producto. Para la obtención de la infusión la materia prima es molida, tamizada y empacada.	X 100 UNID	120
4	<b>ALGARROBINA X 500 ML:</b> La algarrobina es un producto derivado de la algarroba, fruto maduro del algarrobo ( <i>Prosopis pallida</i> ). Con los frutos maduros del algarrobo se prepara un hervido del que se concentran los azúcares naturales. Una vez hervidas las algarrobos, se prensan. El extracto resultante es filtrado y se somete después a evaporación para llegar a un resultado final de carácter viscoso.	UNID	20
5	<b>CANELA ENTERA:</b> Color marrón rojizo o marrón oscuro, olor característico agradable, sabor característico, corteza del árbol de canela entera o en rajas.	KLG	40
6	<b>CEBADA ENTERA:</b> Grano seco, puede ser simétrico (grano central) o asimétrico (granos laterales), y su forma puede ser alargada delgada, alargada ovale, redonda.	KLG	150
7	<b>CHANCACA EN CHIPA:</b> La chancaca, es un producto dulce, obtenido de la evaporación de los jugos de caña y la cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas, es de color marrón oscuro, en estado sólido y compacto.	UNIDAD	40



8	PASTA DE CACAO EN BARRA X 100 g: Con una mezcla de 50 a 100% de pasta de cacao. Estos deben ser de uso alimentario de acuerdo a las especificaciones de la Norma Técnica Peruana N° 208.002.2008 (INDECOP) y del Codex Alimentarius CODEX STAN 87.	UNIDAD	600
9	CHUÑO: Polvo blanco, neutro, seco, y exento de olores objetables.	KLG	1500
10	CLAVO DE OLORES: Pequeños botones de flor de aroma fuerte, picante y un poco caliente	KLG	20
11	COCO RALLADO: Apariencia: Textura suelta. Color blanco. Sabor y olor a coco.	KLG	10
12	COCOA EN POLVO X 200 G: Polvo fino y homogéneo libre de partículas y de cuerpos extraños.	UNIDAD	160
13	COMINO Y PIMIENTA MOLIDA MEZCLADOS X 5 g X 66 SOBRES: Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas. Peso del producto envasado. Nombre, razón social y dirección del fabricante. Sistema de identificación del lote de producción.	CAJA	60
14	CREMA DE LECHE X 300 ML: La crema es un producto lácteo derivado de la leche, que se caracteriza por ser más untuosa debido a la concentración de la materia grasa. Es pasteurizada para mejorar el período de vida útil.	UNDS	80
15	CURCUMA MOLIDA x 200 G: La cúrcuma es conocida en la industria alimentaria como E-100, su resina se utiliza como agente saborizante y colorante alimenticio de color anaranjado siendo el responsable de éste la curcumina, compuesto fenólico que sirve para aromatizar y dar color a mantecillas, quesos, diversas conservas, mermeladas, palomitas de maíz de colores, cereales, sopas, caldos, productos cásmicos y lácteos (BENAVIDES et al., 2010).	KILOS	10
16	GELATINA X 250 g: Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y la R.M. N° 1020-2010-MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 "PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado", y NTP 209.038 "ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado" y Codex Stan 1-1985 "NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS"	UNIDAD	1600
17	GUINDON X KILG: La ciruela pasa es una ciruela deshidratada. Se engloba en los frutos secos, aunque en sí misma es una fruta desecada, del mismo modo que se secan higos, albaricoques, melocotones, uvas, etcétera. Cualquier variedad es susceptible de someterse al proceso de desecación.	KLG	50
18	HIGO SECO: El higo es una de las frutas con un aroma muy suave, el cual deja impregnado su aroma en todo el espacio donde se encuentre. Es una fruta que posee unas grandes propiedades y beneficios que se pueden aprovechar desde la pulpa hasta las semillas. Es muy importante conocer la información precisa debido a esta fruta que es ideal.	KLG	20
19	HONGO SECO X 500 gr: Es una especie que se encuentra en Chile, desde la zona central hasta las zona Austral. Posee una textura consistente y gruesa en su carne, bastante esponjosa. Su olor es fúngico y su sabor dulce afrutado. Cuando es seco muchas veces actúa como un condimento de carnes y guisos, sin embargo se puede rehidratar para cocinar guisos, salsas o platos gourmet.	KLG	5
20	KETCHUP X 380 g: El Ketchup como nombre referido a una salsa, parte desde 300 a.C., en Roma. Aunque la palabra "Ketchup" induce a pensar en una salsa estrictamente basada en el tomate, durante siglos con el se designó una salsa sazónada, de consistencia espesa, y como tal pareció que fue uno de los primeros condimentos de la civilización.	UNIDAD	80
21	LECHE DE SOYA X 395 ml: La leche de soja o soya es un líquido que se elabora remojando, moliendo y filtrando granos de soja o soya. Puede adquirirse en comercios, aunque también se comercializan aparatos para producirla en el hogar.	UNIDAD	2880
22	LECHE ENTERA EN POLVO X 98 G: La leche entera deshidratada y la leche entera en polvo hacen referencia a términos definidos por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos y el CODEX Alimentarius (Código Alimentario), respectivamente. La leche entera deshidratada debe contener entre el 26 % y el 40 % de grasa láctea (por peso) "tal como es" y no más de 5,0 % de humedad (por peso) sobre la base de los sólidos no grasos de la leche. La leche entera en polvo puede contener entre el 26 % y el 42 % de grasa láctea, y el nivel de proteínas puede ajustarse a un mínimo del 34 % en los sólidos no grasos de la leche.	BOLSA	3840
23	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 g APROX.: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento.	UNIDAD	4800
24	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 390 g APROX.: Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento.	UNIDAD	4800
25	MAIZ MOTE: Apariencia: Maíz mote en granos de aspecto uniforme característico. Color de los granos: Color uniforme, Blanco y crema. Presentación: kg. Ingredientes: Maíz mote entero libre de materiales extraños.	KLG	150
26	MANI ENTERO: Sabor y olor típico de mani, sin sabor de rancio o moho. Color: claro amarillento	KLG	50
27	MANJAR BLANCO X 500 g: El manjar blanco es una crema dulce aromatizada con canela y piel de limón que se toma como postre. En la cocina medieval esta comida se preparaba con pochuga de pollo, almidón de arroz, azúcar, almendras y a veces leche y otros ingredientes.	UNIDAD	150
28	MANTEQUILLA X 390 GR: Se entiende por manteca el producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.	POTE	120



29	MAYONESA X 475 g: Producto emulsionado elaborado con yema de huevo, adicionado con agua, vinagre, amilón, edulcorante, especias, colorante y saborizante.	UNIDAD	200
30	MERMELADA X 1 KG: Es el producto preparado por cocción de fresas a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir una textura de gel. El producto está pasteurizado y envasado en caliente en cubos de plástico de calidad alimentaria y termosellados.	FCO.	90
31	MIEL DE ABEJA X 500 ML: La miel es un líquido dulce y viscoso producido por abejas del género Apis, principalmente la abeja doméstica, a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas.	UNID	60
32	MOSTAZA X 220 g: La mostaza hace referencia generalmente al condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante que se elabora de las semillas de varias plantas del género Sinapis, familia de las crucíferas, que también incluye las coles y los nabos. Asimismo, hace referencia también a la pequeña semilla de mostaza, usada como especia y que se emplea frecuentemente en algunas gastronomías, como por ejemplo: la alemana, la india o la francesa, entre otras.	UNIDAD	160
33	OREGANO SECO MOLIDO CAJA X 66 UNIDADES: Oregano origen de climas cálidos en Eurasia occidental y el suroeste y la región mediterránea como ya se había anteriormente. El oregano es una planta perenne que tiene las características de una hierba, verde y en forma de hoja, con hojas en forma de redondos.	KLOS	23
34	PASAS: Producto que proviene de la uva sin semillas, las cuales han pasado por un proceso de deshidratado. Siendo debidamente seleccionadas y pesadas antes de su envasado y posterior almacenamiento.	KLG	100
35	PASTA DE TOMATE X 110 g: Es el producto obtenido por la concentración del jugo y la pulpa de los tomates maduros, frescos, fitosanitariamente sanos y limpios. El producto tiene la característica de materia prima preelaborada y está destinado para el consumo humano.	UNIDAD	240
36	POLENTA DE MAIZ X 500 G: Es el producto obtenido de los granos de maíz (Zea mays L.), totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales, mediante un proceso de mollición durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosis) y se le quita casi completamente el salvado y el germen.	KLG	120
37	SALSA DE TAMARINDO X 500 ML: Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	UNIDAD	40
38	SEMOLA: Es el producto obtenido de la harina gruesa de trigo, totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales, mediante un proceso de mollición durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura (granulosis) y se le quita casi completamente el salvado y el germen.	KLG	160
39	SILLAO X 5 L: La salsa de soja o salsa de soja, también conocida como shoyu y como shoyu en japonés, es un condimento, producido al fermentar semillas de soja con los hongos Aspergillus oryzae o Aspergillus sojae.	UNIDAD	40
40	TE FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES: Granos de hierbas aromáticas adquiridos secos, los cuales pasan por un proceso de selección para retirar todas las impurezas que pudieran estar presentes en el producto. Para la obtención de la infusión la materia prima es molida, tamizada y empacada.	UNIDAD	80
41	MANZANILLA FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES: Granos de hierbas aromáticas adquiridos secos, los cuales pasan por un proceso de selección para retirar todas las impurezas que pudieran estar presentes en el producto. Para la obtención de la infusión la materia prima es molida, tamizada y empacada.	UNIDAD	50
42	TRIGO MOTE x 500 g: Trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.	KLG	240
43	VINAGRE BLANCO X 1 L: Producto natural obtenido del proceso de fermentación del alcohol etílico proveniente de materias primas azucaradas.	UNIDAD	240
44	VAJILLA XLITRO: Líquido oleoso, límpido, amarillo-anaranjado, de olor característico (avainillado, dulce, intenso). Densidad: 1,050 – 1,076 g/ml (20°C). Índice de refracción: 1,4400 – 1,4600. Colorantes: amarillo de quinoleína (E104), amarillo ocaso (E110).	UNIDAD	20
45	VINO TINTO X 750 ml: El vino tinto es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que contienen los hollejos de la uva.	UNIDAD	60
46	YOGURT X 1 L: Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son: lactobacillus bulgaricus y estreptococos Thermóphilus.	UNIDAD	320
47	YOGURT X 1 L SIN LACTOSA: El yogur no contiene lactosa porque ésta ha sido degradada a ácido láctico por las bacterias, así que los yogures, por definición, son aptos para intolerantes a la lactosa y además son una fuente idónea de calcio. No hay que confundir intolerancia a la lactosa con alergia a la leche.	UNIDAD	320
48	CAFÉ INSTANTANEO x 170 gr: Café instantáneo granulado, 100% puro Café. Café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fino, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes y envasado en empaque trasminado.	UNIDAD	40
49	WANTAN X 500 G: Masas lisas para elaborar diferentes tipos de platos asiáticos como enrollados y empanadas. Vida útil de 180 días, conservación en refrigeración.	UNIDAD	120
50	AJÍ PANCA POLVO CAJA X 66 UNID: Ají panca deshidratada en polvo que se obtiene después de la selección, limpieza, trozado, secado, molido y envasado de ají panca, Aroma característico, color rojo oscuro, caja x 66 UNID.	CAJA	10
51	FLAN DE VAINILLA X 250 GR: Textura: firme y afiana, con buen corte. Color: amarillo suave. Sabor: Lácteo, dulce, a vainilla. Postre lácteo preparado a base de leche, azúcar y estabilizantes permitidos, diseñado para el consumo de toda la familia. Proceso: Producto obtenido mediante la mezcla y pasteurización de la leche, el azúcar y demás ingredientes y/o aditivos permitidos.	UNIDAD	800



52	SAZONADOR X 500 GR: Se disuelve fácilmente en agua. Es una fuente pura del sabor umami (dulcioso, con un toque de sal). Eficaz potenciador del sabor incluso cuando se usa en pequeñas cantidades. Estable y resistente a la humedad. Inodoro, tiene aspecto de cristales transparentes. Inodoro.	UNIDAD	60
53	MAICENA X 100 GR: La maicena es una harina fina que se extrae de la fécula del maíz, es el resultado del procesamiento de una de las partes del maíz.	UNIDAD	20
54	PECANAS: Apariencia: Textura homogénea. Olor: Típico. Color: Marrones. Sabor: Típico. ... Humedad: < 1% Materia seca cacao: > 30% Cenizas: 2% Largo: 38 mm. Diámetro: 20 mm.	KILO	0.5
55	DURAZNO ENLATADO: Deben tener una textura típica de duraznos enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. La textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, y no más del 10% debe estar blando o no tierno. Deben estar suficientemente libres de defectos.	UNIDAD	12
56	GALLETA DE SODA X 400 X 48 : Proporciona detalles sobre los ingredientes, características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas. También describe el empaque, vida útil, condiciones de almacenamiento y etiquetado del producto. Caja cerrada que conserva las características organolépticas.	UNIDAD	20
57	CHAMPIÑONES X 425g: Deben tener una textura típica de champiñones enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. La textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, y no más del 10% debe estar blando o no tierno. Deben estar suficientemente libres de defectos.	UNIDAD	60

## 5.1 Características y condiciones

### 5.1.1 Requisitos de proveedor y/o personal (contratista)

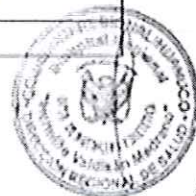
- El centro de acopio o establecimiento comercial del contratista deberá contar con documento (certificado o constancia de desratización, desinfección del establecimiento comercial), realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), para el perfeccionamiento del contrato.
- Los empleados del contratista deberán contar con Carnet Sanitario de manipuladores de Alimentos. Presentaran copia del carnet para el perfeccionamiento del contrato.

### 5.1.2 Características Técnicas/Organolépticas

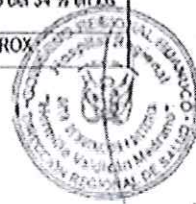
VIVERES NO PERECIBLES				
N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
1	AJÍ AMARILLO SECO (AL PESO)	KILO	TIPO	Entero, limpios de primera calidad
			PRESENTACION	Forma embolsado y sellado Peso 1 Kg
			CARACTERISTICAS	Especie valorada y consumida en entero, condimento usado como parte de la preparación por su sabor y picante suave. Apariencia fruto seco entero amarillo anaranjado aroma: característico. Color: Visual, amarillo/anaranjado
2	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILO	TIPO	Entero, limpios de primera calidad
			PRESENTACION	Forma embolsado y sellado Peso 1 Kg
			CARACTERISTICAS	Especie valorada y consumida en entero, condimento usado como parte de la preparación por su sabor y picante suave. Apariencia fruto seco entero rojo oscuro a rojo oscuro verdoso, aroma: característico. Color: Visual, rojo oscuro.
3	ANÍS FILTRANTE	UNIDAD	TIPO	Anís filtrante
			PRESENTACION	Caja x 100 unid
			CARACTERISTICAS	Granos de hierbas aromáticas adquiridos secos, los cuales pasan por un proceso de selección para retirar todas las impurezas que pudieran estar presentes en el producto. Para la obtención de la infusión la materia prima es molida, tamizada y empacada.
4	ALGARRROBINA	UNIDAD	TIPO	Algarrobina
			PRESENTACION	Frasco x 500ml
			CARACTERISTICAS	Características organolépticas propias del producto, según las normas técnicas peruanas vigentes, libre de humedad, sin presencia de cuerpo extraño, de color, olor y sabor característicos según las normas técnicas peruanas vigentes.



5	CAÑELA ENTERA	KILO	TIPO	Cañela entera
			PRESENTACION	Envase de polietileno sellado por KILO
			CARACTERISTICAS	Características organolépticas propias del producto, según las normas técnicas peruanas vigentes, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños, cascara en forma de tubos cilíndricos, olor, color y sabor característicos según las normas técnicas peruanas vigentes.
6	CEBADA ENTERA	KILO	TIPO	Cebada entera, calidad primera.
			PRESENTACION	Bolsa plástica 10 kilos herméticamente cerrada
			CARACTERISTICAS	Con características organolépticas propias del producto según normas técnicas peruanas vigentes.
7	CHANCACA EN TAPA	CHIPA	TIPO	Caña de azúcar, de primera calidad
			PRESENTACION	Chipa x 4 unidades, envases limpios y adecuados
			CARACTERISTICAS	Con características organolépticas propias del producto, según normas técnicas vigentes, libre de impurezas y cuerpos extraños, tamaños uniformes, sin derretirse, color y olor característicos, registro sanitario vigente, fecha de producto y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
8	PASTA DE CACAO EN BARRA X 100 GR	UNIDAD	TIPO	Producto procesado
			PRESENTACION	Forma empaquetado Peso 100 gr.
			CARACTERISTICAS	Producto sólido, elaborado a partir de cacao, azúcar y grasa vegetal. Color, sabor, aroma y texturas características del producto. El chocolate para consumo indirecto, es un producto obtenido por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos de cacao con o sin adición de azúcar. Características organolépticas propias del producto, según normas técnicas vigente mínimo 6 meses.
9	CHUÑO	KILO	TIPO	Harina de Chuño, Fécula de papa
			PRESENTACION	Envase de papel grueso, revestido por 25 Kgr, herméticamente cerrado
			CARACTERISTICAS	Características organolépticas propias del producto, según normas técnicas vigentes, Polvo uniforme sin grumos, libre de humedad, cuerpos extraños. Fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
10	CLAVO DE CLOR	KILO	TIPO	Clavo de olor
			PRESENTACION	Envase polietileno herméticamente sellada
			CARACTERISTICAS	Con características organolépticas propias del producto, según normas técnicas vigentes, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños. Olor, color y sabor característicos. Registro sanitario vigente, Fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
11	COCO RALLADO	KILO	TIPO	Coco desecado y rallado
			PRESENTACION	Bolsa x 250 grs.
			CARACTERISTICAS	Con características organolépticas propias del producto, según normas técnicas vigentes, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños. Olor, color y sabor característicos. Registro sanitario vigente, Fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
12	COCOA EN POLVO X 200 GR	KILO	TIPO	Cocoa en polvo
			PRESENTACION	Envase de polietileno herméticamente sellada x 200 gr
			CARACTERISTICAS	Con características organolépticas propias del producto, según normas técnicas vigentes, Libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños, olor, color y sabor característicos. Registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
13	COMINO MOLIDO X 4 GR APROX POR 66 SOBRES	CAJA	TIPO	Molido de primera
			PRESENTACION	Cajas de 66 unds.
			CARACTERISTICAS	Características organolépticas propias del producto, según normas técnicas vigente, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños, olor, color y sabor característicos. Registro sanitario vigente, fecha de producción fecha de vencimiento mínimo 6 meses
14	CREMA DE LECHE X 300 ML.	UNIDAD	TIPO	Crema de Leche



			PRESENTACION	Lata x 300ml
			CARACTERISTICAS	Características organolépticas propias del producto, según normas técnicas vigentes, color amarillo bajo, sabor y olor característico. Con 98.67 % de leche y 38 % de grasa. Registro sanitario vigente, fecha de producción fecha de vencimiento mínimo 6 meses
15	CURCUMA MOLIDA X 200 GR	UNIDAD KILO	PRESENTACIÓN	EMPAQUE X 200 GR
			TIPO	La cúrcuma es conocida en la industria alimentaria como E-100, su resina se utiliza como agente saborizante y colorante alimenticio de color anaranjado siendo el responsable de ésta la curcumina, compuesto fenólico que sirve para aromatizar y dar color a mantecillas, quesos, diversas conservas, mostaza, palomitas de maíz de colores, cereales, sopas, caldos, productos cárnicos y lácteos (BENAVIDES et al., 2010)
			TIPO	Calidad de primera, sabores y colorantes autorizados, 40 % sabor a fresa, 30 % sabor a naranja, 20 % sabor a piña y 10 % sabor menta.
16	GELATINA X 250 GRS.	UNIDAD	PRESENTACION	Envase de polietileno de 250 gr
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto según las normas técnicas, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio, con información nutricional de macro nutrientes y vitaminas, fecha de producción fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
17	GUINDON X KILO	KILO	TIPO	Fruta seca de primera calidad
			PRESENTACION	Bolsa de polietileno por kilo
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto según las normas técnicas, vigentes, registro sanitario vigente, fecha de producción, fecha de vencimiento mínimo 6 meses, producto de semilla extra grande y de primera calidad.
18	HIGO SECO	KILO	TIPO	Higo seco
			PRESENTACION	Envase de polietileno por 1 Kg herméticamente cerrado
			CARACTERISTICAS	Color: Marrón claro Olor: Características del producto Sabor: Dulce Textura: Tierna
19	HUAYO SECO x 500 gr	KILO	TIPO	Entero deshidratado
			PRESENTACION	Bolsa herméticamente cerrada de polietileno x 500 gr
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto según las normas técnicas, vigentes, de primera y tamaño uniforme, limpios, sanos, color característico. Registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento mínimo 6 meses
20	KETCHUP X 350 g	UNIDAD	TIPO	Tomato fresco procesado con conservantes.
			PRESENTACION	Envase por 350 g. Envase herméticamente cerrado en vacío.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto según las normas técnicas, vigentes, libre de humedad, cuerpos extraños y sin olor a rancio, registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses
21	LECHE DE SOYA X 395 mL	UNIDAD	TIPO	LECHE DE SOYA X 395 mL
			PRESENTACION	Envases de hojalata x 395 g
			CARACTERISTICAS	La leche de soja o soya es un líquido que se elabora remojando, moliendo y filtrando granos de soja o soya. Puede adquirirse en comercios, aunque también se comercializan aparatos para producirla en el hogar.
22	LECHE ENTERA EN POLVO X 95 GR	UNIDAD	TIPO	LECHE ENTERA EN POLVO X 95G
			PRESENTACION	Envases de Bolsa de 95 gr
			CARACTERISTICAS	La leche entera deshidratada y la leche entera en polvo hacen referencia a términos definidos por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos y el CODEX Alimentarios (Código Alimentario), respectivamente. La leche entera deshidratada debe contener entre el 26 % y el 40 % de grasa láctea (por peso) "tal como es" y no más de 5,0 % de humedad (por peso) sobre la base de los sólidos no grasos de la leche. La leche entera en polvo puede contener entre el 26 % y el 42 % de grasa láctea, y el nivel de proteínas puede ajustarse a un mínimo del 34 % en los sólidos no grasos de la leche.
23		UNIDAD	TIPO	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 395 g APROX



	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 395 g APROX.		PRESENTACION	Envases de hojalata x 395 g
			CARACTERISTICAS	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana 202-002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento.
24	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 g APROX.	UNIDAD	TIPO	Leche Evaporada
			PRESENTACION	Envases de hojalata x 395 g
			CARACTERISTICAS	Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Norma Técnica Peruana 202-002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de leche sometida a tal procedimiento.
25	MAIZ MOTE	KILO	TIPO	Maíz mote de primera calidad
			PRESENTACION	A granel en bolsa de polietileno empaque al vacío por 5 Kg.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto según las normas técnicas, vigentes, granos grandes, uniformes, sanos, limpios y enteros, sabor y aspecto característico, sin presencia de cuerpos extraños.
26	MAÍZ ENTERO	KILO	TIPO	Maíz entero de primera calidad
			PRESENTACION	A granel en bolsa de polietileno empaque al vacío por 5 kilos.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto según las normas técnicas, vigentes, granos grandes, uniformes sanos limpios y enteros, sabor y aspectos característicos, sin presencia de cuerpos extraños, fecha del producto.
27	MANJAR BLANCO	UNIDAD	TIPO	De calidad primera Derivados lácteos.
			PRESENTACION	Envases de polietileno grueso x 500g Empaque al vacío.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto. Sin presencia de cuerpos extraños, sin olor a rancio, dentro de la composición química debe contener azúcares, grasa vegetal, estabilizantes, conservantes, saborizantes. Registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
28	MANTEQUILLA X 390 GR	KILO	TIPO	Derivado lácteo graso
			PRESENTACION	Paquete DE 390 GR
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto color amarillo, cremoso, sabor: característico ligeramente salado, consistencia: Ocrea según las normas técnicas, Registro sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses. Derivado lácteo elaborado bajo estándares de alimentos de primera calidad, contenido de sal mayor al 00,25 % del peso del producto final sin rancidez oxidativa.
29	MAYONESA X 475 g	UNIDAD	TIPO	Derivado lácteo graso
			PRESENTACION	Envasado x 475 herméticamente cerrado al vacío.
			CARACTERISTICAS	De primer color uniforme, olor y sabor característico, carente de sabor a rancio. Registro sanitario vigente. Con información nutricional, con fecha de vencimiento mínimo 3 meses.
30	MERMELADA X 1 KG	UNIDAD	TIPO	De primera calidad con frutas naturales, saborizantes cítricos y pectinas de fruta, 40 % de fresa, 40 % de naranja y 20 % de piña.
			PRESENTACION	Envase de vidrio por 1 Kg. Con empaque y sello garantizado.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio y fermentado con información nutricional de macro nutrientes y registros sanitario vigente, fecha de producción y fecha de vencimiento mínimo 6 meses en sabores surtidos mínimos tres.
31	MIEL DE ABEJA X 500 ML.	UNIDAD	TIPO	Miel de abeja
			PRESENTACION	Frasco x 500 ml.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto COLOR: Característico del producto. OLOR: Característico del producto.



				SABOR: Dulce. TEXTURA: Suave. APARENCIA: Homogénea. Registro sanitario vigente. Fecha de producción y fecha de vencimiento, mínimo 6 meses.
37	MOSTAZA x 220 g	UNIDAD	TIPO	100 % Semilla de mostaza con aditivo de vinagre blanco
			PRESENTACION	Envasado x 220 g envasado herméticamente cerrado
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio. Registro sanitario vigente. Fecha de producción y fecha de vencimiento, mínimo 6 meses.
33	OREGANO SECO MOLIDO A GRANEL	CAJA X 66 SOBRES	TIPO	Seco entero
			PRESENTACION	CAJA por 66 SOBRES
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto Registro sanitario vigente. Fecha de producción y fecha de vencimiento, mínimo 6 meses.
34	PASA NEGRA	KILO	TIPO	Fruta seca de primera calidad
			PRESENTACION	Bolsa de polietileno por kilo herméticamente sellado
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto Registro sanitario vigente. Fecha de producción y fecha de vencimiento, mínimo 1 mes. Producto de semilla extra grande y de calidad primera, de color negro grande sin semilla.
35	PASTA DE TOMATE X 110 g	UNIDAD	TIPO	Pulpa de tomate concentrado sin piel semilla y agua
			PRESENTACION	Envase de polietileno revestido de 110 g.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto. Manteniendo las propiedades que nos brindan la naturaleza color único.
36	POLENTA DE MAIZ X 1 kg	KILOS	TIPO	Poleta de Harina de maíz.
			PRESENTACION	Bolsas de 1000 gr, herméticamente sellado
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto. Manteniendo las propiedades que nos brindan la naturaleza color único. Registro sanitario, fecha de producción fecha de vencimiento mínimo 6 meses.
37	SALSA DE TAMARESCO X 500 ML	UNIDAD	TIPO	Salsa de tamarendo de primera calidad
			PRESENTACION	Botella de vidrio x 500 ml
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto vigente de acuerdo a la norma técnica. Registro sanitario vigente, libre de mohos de consistencia fuerte.
38	SEMOLA x 250 g	KILOS	TIPO	Trigo granulado de primera calidad
			PRESENTACION	Por 250 g en bolsas de polietileno herméticamente cerrado
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto vigente de acuerdo a la norma técnica, sin grumos ni sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles, registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses.
39	SILLAO X 5 L	UNIDAD	TIPO	De calidad de primera de salsa de soja con trigo
			PRESENTACION	Envase de plástico completamente cristalino y atóxico (especial para uso alimenticio) por 5 litros con sello de seguridad inviolable que garantiza la calidad natural del producto.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto vigente de acuerdo a la norma técnica, sin presencia de sustancias extrañas y sin olor a rancio, con información nutricional y % de sodio del producto, registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses.
40	TE FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES	UNIDAD	TIPO	Te filtrante
			PRESENTACION	Caja x 100 sobres.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto Olor: Aromático. y no presentará olores desagradables o ajenos al producto. Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses.
41	MANZANILLA FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES	UNIDAD	TIPO	Filtrante
			PRESENTACION	Caja x 100 sobres
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto Olor: Aromático. y no presentará olores desagradables o ajenos al producto. Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses. Granos de hierbas aromáticas adquiridos secos, los cuales pasan por un proceso de selección para retirar todas las impurezas que puedan estar presentes en el producto. Para la obtención de la infusión la materia prima es molida, lavada y empacada.
42		KILO	TIPO	Trigo pelado, Granos secos, duros, limpios.



	TRIGO PELADO ENTERO MOTE		PRESENTACION	A granel por kilo, en bolsa de polietileno de 10 kilos herméticamente cerrada.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto granos secos, limpios, uniformes y sin olor a rancio. Libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulares.
43	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	TIPO	De calidad de primera de color blanco
			PRESENTACION	Envase de plástico transparente por 1000 ml
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio. Con 5 % de acidez Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses
44	VAINILLA X LITRO	UNIDAD	TIPO	De calidad primera de color blanco
			PRESENTACION	Envase de plástico transparente por 1 litro
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio. Con 5 % de acidez Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses Líquido oleoso, limpio, amarillo anaranjado, de olor característico (avainillado, dulce, intenso). Densidad: 1,056 – 1,076 g/ml (20°C). Índice de refracción: 1,4600 – 1,4600. Colorantes: amarillo de quinoleína (E101), amarillo oca (E110).
45	VINO TINTO X 750 ML	UNIDAD	TIPO	De calidad primera de color tinto
			PRESENTACION	Envase de vidrio x 750 ml
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio. Con 5 % de acidez Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses El vino tinto es un tipo de vino procedente mayormente de mostos de uvas tintas, con la elaboración pertinente para conseguir la difusión de la materia colorante que confieren los hollejos de la uva.
46	YOGURT BEBIBLE X 1 Litro	UNIDAD	TIPO	Yogurt Entero, vainilla, fresa, durazno
			PRESENTACION	Botella por 1000 ml
			CARACTERISTICAS	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son: Lactobacillus Bulgaricus y Streptococcus Thermophilus. Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses
47	YOGURT X 1 L SIN LACTOSA	UNIDAD	TIPO	Yogurt Bebible, Sabor natural, Vainilla y Fresa
			PRESENTACION	Botella por 1000 ml
			CARACTERISTICAS	Yogurt parcialmente descremado deslactosado de fácil digestión. Alérgenos declarados. Con probióticos y calcio. Sin lactosa. Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses
48	CAFÉ INSTANTANEO x 170g	UNIDAD	TIPO	Café instantáneo granulado, 100% puro Café. Café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fuido, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes y envasado en empaque laminado.
			PRESENTACION	Envase de vidrio x 170 gr
			CARACTERISTICAS	Yogurt parcialmente descremado deslactosado de fácil digestión. Alérgenos declarados. Con probióticos y calcio. Sin lactosa. Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses
49	WANTAN X 500 GR	UNIDAD	TIPO	Masas listas para elaborar diferentes tipos de platos asiáticos como enrollados y empanaditas. Vida útil de 180 días, conservación en refrigeración.
			PRESENTACION	Paquete x 500 gr.
			CARACTERISTICAS	Características Organolépticas propias del producto, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio. Con 5 % de acidez Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses
50	AJI PANCA POLVO CAJA X 66 UNID	UNIDAD	TIPO	Aji panca deshidratada en polvo que se obtiene después de la selección, limpieza, trozada, secado, molido y envasado de aji panca. Aroma característico, color rojo oscuro, caja x 66 UNID.
			PRESENTACION	Caja x 66 unidades
			CARACTERISTICAS	Color rojo oscuro
51	FLAN DE VAINILLA X 250 GR	KILO	TIPO	De primera calidad sabores y colorantes autorizados son sabor a vainilla y 20 % sabor a chocolate. Envase de polietileno grueso por 5 Kg. Empaque al vacío. Características organolépticas propias del producto según las normas técnicas, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio, con información nutricional de macro nutrientes y vitaminas.



				Además que en sus ingredientes debe contener fécula de maíz, saborizantes de vainilla y colorantes, registro sanitario vigente.
			PRESENTACION	Envase polietileno x 250 gr.
52	SAZONADOR X 500 GR	UNIDAD	CARACTERISTICAS	Yogurt parcialmente descremado destactado de fácil digestión. Alérgenos declarados, Con probióticos y calcio. Sin lactosa. Registro sanitario vigente vencimiento mínimo 6 meses
			TIPO	Se disuelve fácilmente en agua. ... Es una fuente pura del sabor umami (dulce, con un toque de sal) Eficaz potenciador del sabor incluso cuando se usa en pequeñas cantidades. Estable y resistente a la humedad. Incoloro, tiene aspecto de cristales transparentes.  Inodoro.
			PRESENTACION	Bolsa x 500 gr.
			CARACTERISTICAS	Características organolépticas propias del producto según las normas técnicas, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio, con información nutricional de macro nutrientes y vitaminas. Además que en sus ingredientes debe contener fécula de maíz, saborizantes de vainilla y colorantes, registro sanitario vigente.
53	MAICENA X 100 GR	UNIDAD	TIPO	La malcoona es una harina fina que se extrae de la fécula del maíz, es el resultado del procesamiento de una de las partes del maíz.
			PRESENTACION	Caja x 100 gr.
54	PECANAS	KILO	CARACTERISTICAS	Características organolépticas propias del producto según las normas técnicas, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio, con información nutricional de macro nutrientes y vitaminas. Además que en sus ingredientes debe contener fécula de maíz, saborizantes de vainilla y colorantes, registro sanitario vigente.
			TIPO	La malcoona es una harina fina que se extrae de la fécula del maíz, es el resultado del procesamiento de una de las partes del maíz.
55	DURAZNO ENLATADO	UNIDAD	PRESENTACION	Envase x 500 gr.
			CARACTERISTICAS	Características organolépticas propias del producto según las normas técnicas, sin presencia de cuerpos extraños y sin olor a rancio, con información nutricional de macro nutrientes y vitaminas. Además que en sus ingredientes debe contener fécula de maíz, saborizantes de vainilla y colorantes, registro sanitario vigente.
56	GALLETA DE SODA	UNIDAD	TIPO	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMBAR
			PRESENTACION	Envase x 820 gr
57	CHAMPIÑONES X 425 GR	UNIDAD	CARACTERISTICAS	Deben tener una textura típica de duraznos enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. La textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, y no más del 10% debe estar blando o no tierno. Deben estar suficientemente libres de defectos.
			TIPO	GALLETA DE SODA DE 40 GR
			PRESENTACION	CAJA DE 48 unidades
			CARACTERISTICAS	Proporciona detalles sobre los ingredientes, características organolépticas, físicoquímicas y microbiológicas. También describe el empaque, vida útil, condiciones de almacenamiento y etiquetado del producto. Caja cerrada que conserva las características organolépticas.
			TIPO	CONSERVA DE CHAMPIÑONES
			PRESENTACION	Envase x 425gr
			CARACTERISTICAS	Deben tener una textura típica de champiñones enlatados maduros, debidamente preparados y procesados. La textura es bastante carnosa, y las unidades están bastante intactas, pero no excesivamente descarnadas o suaves, y no más del 10% debe estar blando o no tierno. Deben estar suficientemente libres de defectos.

## 5.2 Transporte y seguros

- El vehículo de transporte debe garantizar que los productos lleguen en las condiciones requeridas de temperatura e higiene – Cumplir con las normas higiénicas sanitarias y protocolo de bioseguridad.

## 5.3 Embalaje y rotulado

### a. Embalaje

Los víveres secos deben ser colocados en recipientes de plástico (jabas). De primer uso, limpios. El envasado según corresponda (indicado en especificaciones técnicas), deben



presentarse en sus empaques originales, sellados, intactos, en buen estado, sin sustancias extrañas, con registro sanitario y fecha de vencimiento visibles.

**b. Rotulado**

Se detallará el tipo de producto, cantidad (peso/unidad) y el destinatario (Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco)

**5.4 Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**a. Lugar**

La entrega de los bienes se realizará en Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco.

**b. Plazo**

El plazo de ejecución será de 300 días calendario, el cual se computa desde día siguiente de la suscripción del contrato.

**5.5 Forma de entrega**

**5.5.1 Forma de entrega**

- El plazo de entrega comienza a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra y previa coordinación con Área Usaria (Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco).
- Los despachos se realizarán una vez al mes, los dos (2) primeros días luego de emitida la orden de compra. Entre lunes y viernes (incluidos feriados).
- Cada entrega se efectuará en el horario de 8:00 am, no se aceptará otro horario; así mismo la recepción contará con la presencia del encargado de almacén general, nutricionista para el control de calidad, representante legal del proveedor, y personal de vigilancia, no se aceptará a terceras personas tales como choferes, deberá presentar su respectiva guía de remisión al Área de Almacén Central y su factura para el área respectiva. Deberá dejar una copia fiel de la guía de remisión en el área usuaria.
- La periodicidad mensual de entrega será la siguiente, la cual podrá ser modificada según la necesidad del Área Usaria, a sola notificación de una carta.

**5.6 Cronograma Mensualizado**

N°	Descripción	CÓDIGO SIGA	Unidad de Medida	1er ENTREGABLE AGOSTO	2do ENTREGABLE SETIEMBRE	3ro ENTREGABLE OCTUBRE	4to ENTREGABLE NOVIEMBRE	5to ENTREGABLE DICIEMBRE	6to ENTREGABLE ENERO	7mo ENTREGABLE FEBRERO	8vo ENTREGABLE MARZO	9no ENTREGABLE ABRIL	10mo ENTREGABLE MAYO	Total
1	AJÍ AMARILLO SECO (AL PESO)	99600010212	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
2	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	99600010222	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
3	ANÍS FILTRANTE X 100	99600009013	UND	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
4	ALGARROBINA X 500 ML	975000020031	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
5	CANELA ENTERA	92200010018	KG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40



GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO - HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN MEDRANO  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria

N°	Descripción	CÓDIGO SICA	Unidad de Medida	1er ENTREGABLE AGOSTO	2do ENTREGABLE SEPTIEMBRE	3ro ENTREGABLE OCTUBRE	4to ENTREGABLE NOVIEMBRE	5to ENTREGABLE DICIEMBRE	6to ENTREGABLE ENERO	7mo ENTREGABLE FEBRERO	8vo ENTREGABLE MARZO	9vo ENTREGABLE ABRIL	10mo ENTREGABLE MAYO	Total
6	CERADA ENTERA	90600030214	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
7	CHANCACA EN CHIPA	97500020010	UNO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
8	PASTA DE CACAO EN BARRA X 100 g	93100020076	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
9	CHUÑO	90600040161	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1500
10	CLAVO DE OLCOR	9200010020	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
11	COCO RALLADO	94100040002	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
12	COCOA EN POLVO X 200 G	90600070005	UND	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	160
13	COMINO Y PIMENTA MOLIDA MEZCLADOS X 5g X 65 SOBRES	92200010454	CAJA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
14	CREMA DE LECHE X 300 ML	95400020008	UND	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
15	CURCUMA MOLIDA x 200 G	92200010421	UND	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
16	GELATINA X 250 g	97900050003	UND	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1600
17	GUINDON X KILO	94100010007	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
18	HIGO SECO	94100010022	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
19	HONGO SECO	99600040001	KG	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5
20	KETCHUP X 380 g	97900120121	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
21	LECHE DE SOYA X 395 ml	95100050041	UND	288	288	288	288	288	288	288	288	288	288	2880
22	LECHE ENTERA EN POLVO X 95 G	95100010030	UND	384	384	384	384	384	384	384	384	384	384	3840
23	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 g APROX.	95100050043	UND	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	4800
24	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 390 g APROX.	95100050045	UND	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	4800
25	MAIZ MOTE	90600030091	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
26	MANI ENTERO	94100010036	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
27	MANJAR BLANCO X 500 g	93100130024	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
28	MANTEQUILLA X 390 GR	95400070033	UND	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
29	MAYONESA X 475 g	97900120225	UND	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
30	MERMELADA FRASCO X 1 KG	93100080012	UND	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	90
31	MIEL DE ABEJA X 500 ML	97500010006	UND	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
32	MOSTAZA X 220 g	97900120081	UND	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	160



GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO - HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN MEDRANO  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria

N°	Descripción	CÓDIGO SIGA	Unidad de Medida	1er ENTREGABLE AGOSTO	2do ENTREGABLE SEPTIEMBRE	3ro ENTREGABLE OCTUBRE	4to ENTREGABLE NOVIEMBRE	5to ENTREGABLE DICIEMBRE	6to ENTREGABLE ENERO	7mo ENTREGABLE FEBRERO	8vo ENTREGABLE MARZO	9no ENTREGABLE ABRIL	10mo ENTREGABLE MAYO	Total
33	OREGANO SECO MOLIDO CAJA X 66 UNIDADES DE 3.5 GR CAJ	92200010412	KILOS	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
34	PASAS	94100010016	KILOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
35	PASTA DE TOMATE X 110 g	97900120113	KILOS	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240
36	POLENTA DE MAIZ X 1kg	90800010024	KILOS	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
37	SALSA DE TAMARINDO X 500 ML	97900120042	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
38	SEMOLA	90800010011	KILOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	160
39	SILLAO X 5 L	97900120034	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
40	TE FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES	99800030027	UND	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
41	MANZANILLA FILTRANTE X Caja x 100 SOBRES	99600030020	UND	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
42	TRIGO MOTE x 500 g	90800030078	KILOS	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240
43	VINAGRE BLANCO X 1 L	92200000011	UND	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	240
44	VANILLA X LITRO	92200020015	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
45	VINO TINTO X 750 mL	91100050067	UND	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80
46	YOGURT X 1 L	95100100007	UND	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	320
47	YOGURT X 1 L SIN LACTOSA	95100100026	UND	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	320
48	CAFÉ INSTANTANEO X 170 GR	90800030003	UND	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
49	WANTAN	90800020120	UND	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	120
50	AJI PANCA POLVO CAJA X 66 UNID	92200010331	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
51	FLAN DE VANILLA X 250 GR	97900070003	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
52	SAZONADOR X 500 GR	92200010363	UND	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
53	MACEIRA X 100 GR	90600010104	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
54	PECANAS	94100010087	KILO									0.5		0.5
55	CURAZO ENLATADO	94100020020	KILO									12		12
56	GALLETA SOCA X 40g x 48	99600030002	UND	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
57	CHAMPINONES X 425g	90800010341	UND	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60

## 5.7 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad será otorgada por el área usuaria, en un plazo de siete (07) días útiles de la recepción de los bienes.



## 5.8 FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIÓDICOS de forma mensual.

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

- Recepción del responsable de almacén el cual deberá estar acreditado mediante su firma en la Guía de Remisión.
- Informe del responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Dicha documentación se debe presentar a través de mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizan N° 950 o por mesa de partes virtual al correo [mesadepartes@hrhvm.gob.pe](mailto:mesadepartes@hrhvm.gob.pe)

## 5.9 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES (Bienes y Servicios)

- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Decreto Supremos N° 001-97-SA, Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- D.S N° 004-2011-AG
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, Aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA

## 5.10 Penalidades aplicables:

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. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula 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 tiene los siguientes valores:

- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes:  
F = 0.25

## 5.11 Otras Penalidades

En atención al artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se aplicará otras penalidades, las cuales se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, las mismas que tienen por finalidad corregir las faltas en que incurra el contratista, durante el desarrollo de la contratación desde su inicio hasta la finalización del contrato, así como para evitar el incumplimiento de la presentación de documentación solicitada.

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
----	--------------------------------------	------------------	---------------



1	Por retraso injustificado en la reposición y/o cambio de los productos en mal estado no detectables al momento de la recepción, mediante Acta.	5% de la UIT por cada evento	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará el cambio o reposición de los bienes en el plazo establecido. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta que señale el internamiento de los bienes objeto de reposición y/o cambio. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados
2	Por ingreso de personal del contratista no autorizado para el internamiento de los bienes	5% de la UIT por cada evento	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará el ingreso del personal para el internamiento de los bienes. En caso de identificar a personal no autorizado, el personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados.
3	Incumplimiento injustificado del horario o el incumplimiento del peso solicitado	0.05% del monto de contrato	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará Incumplimiento injustificado del horario o el incumplimiento del peso solicitado. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados
4	Incumplimiento en la entrega de productos adulterados y/o contaminados	0.05% del monto de contrato	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará Incumplimiento en la entrega de productos adulterados y/o contaminados. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados

5.1. Sobre el reajuste de precios:



De producirse reajusto de precios en el mercado nacional, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que estableció el INEI, para lo cual el Contratista deberá comunicar a la Entidad mediante solicitud a través de mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizan N° 950 o por mesa de partes virtual al correo mesadepartes@hrhvm.gob.pe

Para ello se aplicará la siguiente fórmula:

$$\text{Variación \% Acumulada}_{t/m} = \left( \frac{IPC_t}{IPC_{m-1}} - 1 \right) \times 100$$

Donde:

- $t$  : Mes actual  
 $m$  : Mes del contrato original  
 $IPC_t$  : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes actual (t)  
 $IPC_{m-1}$  : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes anterior al mes del contrato original (m)

Una vez obtenida la variación porcentual, se calcula el precio reajustado del mes actual (t) según detalle:

$$\text{Precio reajustado}_t = \frac{(\text{Precio unitario}_{m-1} \times \text{Variación \% Acumulada}_{t/m})}{100} + \text{Precio unitario}_{m-1}$$

Donde:

$\text{Precio unitario}_{m-1}$  : Precio unitario establecido en el contrato original.

## 6. SUBCONTRATACIÓN

No corresponde

## 7. OTRAS OBLIGACIONES

### 7.1 Obligaciones del Contratista:

1. El contratista es el responsable directo y absoluto de la calidad de los víveres secos (menestras y/o abarrotes).
2. El contratista deberá reponer el bien cuando no cumpla con las especificaciones técnicas exigidas por la entidad dentro de un plazo máximo de 24 horas, posterior al levantamiento del acta respectiva, sin costo alguno.
3. Una vez adjudicado, el proveedor deberá presentar carnet de sanidad del personal que labora en su establecimiento, emitido por la municipalidad o puesto de salud según corresponda.
4. El Contratista deberá realizar fumigación periódica del almacén de acopio de insumos cuando lo determine el Área Usuaria y de Almacén General.

### 7.2 Permanencia del proveedor o tercero en el centro de distribución.

- El proveedor o tercero debe mantener puesta su mascarilla durante toda su permanencia en la instalación e indumentaria correspondiente (Mandil, gorro, botas).
- Mantener la distancia interpersonal de 1 metro con todas las personas que se encuentren en el interior de la institución. Y siempre que se posible, desinfectar o lavarse las manos una vez finalizada la operación de carga o descarga.
- Evitar contacto físico.



- En las operaciones de carga y descarga se debe actuar con la mayor celeridad posible, para ello se solicitará a los proveedores una carta de garantía de canje por vicios ocultos, debido a que la verificación y evaluación no se realizará en un 100%.

### 7.3 Obligaciones de la Entidad:

- El Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco será el responsable de realizar visitas inopinadas al establecimiento de acopio o establecimiento comercial del contratista para verificar las condiciones de Salubridad.
- La visita se podrá realizar 04 veces al año según programación del Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco, el Administrador y responsable de almacén central del Hospital Hermilio Valdizán Medrano.

## 8. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Para el presente requerimiento, se establece que el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de sesenta (60) días calendario contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, puesto que el objeto de la presente contratación tiene naturaleza de bienes fungibles y/o perecibles, de conformidad con lo establecido en el numeral 40.2 del artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado aprobada mediante "Ley 30225" y sus modificatorias.

## 9. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad a lo establecido en el numeral 49.5 del artículo 49° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el número máximo de consorciados es de 02 integrantes.

El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 70%.

## 10. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR 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, participantes, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

## 11. OTRAS CONSIDERACIONES

- El presente procedimiento de selección se trata de una contratación por ítem paquete.
- Está prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.



### 3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A.</b>	<p><b>CAPACIDAD LEGAL</b></p> <p><b>HABILITACIÓN</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Licencia de funcionamiento de establecimientos comerciales emitida por la Municipalidad o similar.</li> <li>• Documento de fumigación del establecimiento de acopio o comercialización del contratista.</li> </ul> <p><b>Importante</b></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DIN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, esto es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Copia de Certificado o constancia de Autorización de apertura y funcionamiento de establecimientos comerciales, emitido por la municipalidad o similar.</li> <li>• Copia del Certificado de Fumigación del establecimiento emitido por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud y/o copia del Certificado Higiénico Sanitario del establecimiento emitido por la DIGESA o la Municipalidad de su jurisdicción, en la cual está ubicado el establecimiento.</li> </ul> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito</i></p>
<b>B.</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 250,000.00 (Doscientos Cincuenta Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 62,000.00 (SeSENTA y dos mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se considera bienes similares a los siguientes: venta de viveros secos en general por la venta realizada a público y/ privado para consumo humano.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20)</p>

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

contrataciones.

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

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

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

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

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

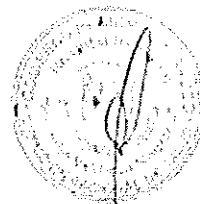
Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9

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

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

#### Importante

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



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

*(...)*

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

**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<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>

**Importante**

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de Productos no perecibles (Viveres Secos), para el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco, que celebra de una parte el Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20146038329, con domicilio legal en el Jr. Hermilio Valdizán N° 950-Huánuco, 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°002-2024-HRHVM-HCO-4ta convocatoria** para la contratación del suministro de Productos no perecibles (Viveres Secos), para el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco, 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 suministro de Productos no perecibles (Viveres Secos), para el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco.

### **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.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

<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.

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 300 días calendario, el mismo que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato.

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

**Importante**

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

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

**Importante**

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

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

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

**CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8)

días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no 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 DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</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.

<sup>12</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).

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: 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: Jr. Hermilio Valdizan N° 950 Huánuco.

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 triplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

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

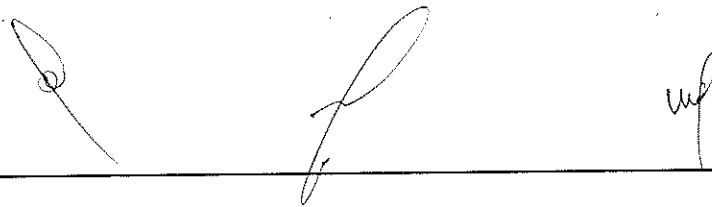
\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**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>13</sup>.*

<sup>13</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria

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>14</sup>		Si	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>15</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>14</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>15</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 DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria**

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>16</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>17</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

<sup>16</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>17</sup> Ibídem.

<sup>18</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>19</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>19</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 DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

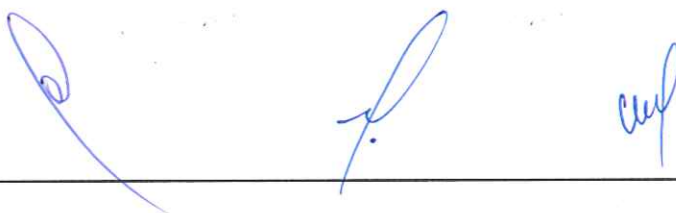
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria

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° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria**.

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>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>22</sup>

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

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

<sup>22</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 DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>23</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>24</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>23</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>24</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria  
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>25</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>28</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>25</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>26</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>27</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>28</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>29</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>30</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>25</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>26</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>27</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>28</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>29</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>30</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 DE SELECCIÓN  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria  
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/mp/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 DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria**  
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 DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2024-HRHVM-HCO-4ta Convocatoria**

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.*

