

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

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



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

*ley*

*[Signature]*

*[Signature]*

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N°  
006-2023-HNDM-1**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS DEL  
HNDM**

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

*Ces*

*[Signature]*

*P.*

## 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)

ley

20

P.

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

<sup>2</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



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

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### **Importante**

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



**1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

**1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

**1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

**Importante**

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



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

*De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 : HOSPITAL NACIONAL DOS DE MAYO  
RUC N° : 20160388570  
Domicilio legal : AV. GRAU NRO. 1300 PARQUE HISTORIA DE LA MEDICINA PERUANA (CUADRA 13) LIMA  
Teléfono: : 328-1330  
Correo electrónico: : [icasardacuirre@gmail.com](mailto:icasardacuirre@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS DEL HNDM

ITEM PAQUETE N° 01	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
VIVERES SECOS	1.1	CAFÉ INSTANTANEO	UNIDAD	440
	1.2	FLAN	KG	180
	1.3	GELATINA	UNIDAD	720
	1.4	CHOCOLATE X 300 GR	UNIDAD	480
	1.5	MANZANILLA FILTRANTE	UNIDAD	96
	1.6	TE FILTRANTE C/ CANELA Y CLAVO	UNIDAD	36
	1.7	MERMELADA DE FRESA, PIÑA Y NARANJA	UNIDAD	2,280

ITEM PAQUETE N° 02	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
VIVERES SECOS	2.1	FIDEOS SURTIDOS	KG	960
	2.2	FIDEOS TALLARIN	UNIDAD	9,720
	2.3	HARINA DE CHUNO	KG	5,760
	2.4	HARINA DE MAIZ	KG	1,200
	2.5	MORON	KG	480
	2.6	TRIGO PELADO	KG	960
	2.7	AJI COLORADO PANCA (ESPECIAL)	KG	384

ITEM PAQUETE N° 03	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
VIVERES SECOS	3.1	ANIS	KG	36
	3.2	CANELA CHINA	UNIDAD	6
	3.3	CANELA ENTERA	KG	120
	3.4	CLAVO DE OLORE	KG	24



	3.5	COCO RALLADO	KG	120
	3.6	COMINO MOLIDO	KG	96
	3.7	CHANCACA	KG	480
	3.8	GUINDONES DESHIDRATADOS	KG	360
	3.9	HIGOS SECOS	KG	360
	3.10	HOJA DE LAUREL	KG	12
	3.11	HONGOS SECOS	KG	12
	3.12	KETCHUP BALDE X 4 LT	UNIDAD	12
	3.13	KION	KG	144
	3.14	MENSI	UNIDAD	12
	3.15	MOSTAZA BALDE X 4 KG	UNIDAD	36
	3.16	OREGANO SECO	KG	48
	3.17	PALILLO MOLIDO	KG	24
	3.18	PASAS SIN PEPA GRANDE	KG	720
	3.19	PASTA DE TOMATE	UNIDAD	288
	3.20	PECANAS	KG	240
	3.21	PIMENTON MOLIDO	KG	96
	3.22	PIMIENTA MOLIDA	KG	96
	3.23	SAL DE COCINA YODADA	UNIDAD	4,200
	3.24	SAZONADOR GLUTAMATO	UNIDAD	144
	3.25	SILLAO BOTELLA X ½ LT	UNIDAD	1,200
	3.26	TAUSY BOLSA DE 500 GR	UNIDAD	12
	3.27	VAINILLA (FCO X 1 LT)	UNIDAD	60
	3.28	TOMILLO	UNIDAD	180
	3.29	CHICHA DE JORA	UNIDAD	180

ITEM PAQUETE N° 04	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
VIVERES SECOS	4.1	CAFÉ MOLIDO PARA PASAR	UNIDAD	720
	4.2	CEBADA	KG	1,200
	4.3	LINAZA	KG	480
	4.4	MAIZ MORADO	KG	2,640
	4.5	MAIZ MOTE PELADO	KG	840
	4.6	MAIZENA A GRANEL	KG	435
	4.7	MANI ENTERO	KG	360
	4.8	POLENTA O HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	KG	1,200
	4.9	PURE DE PAPA EN BOLSA X 1 KG	KG	2,160
	4.10	SEMOLA	KG	1,080
	4.11	ACEITE DE OLIVA	UNIDAD	24
	4.12	VINAGRE DE MANZANA	UNIDAD	240

ITEM PAQUETE N° 05	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
PANES Y OTROS	5.1	PAN FRANCES	UNIDAD	353,400
	5.2	PAN INTEGRAL	UNIDAD	229,200
	5.3	PAN DE CAMOTE	UNIDAD	48,000
	5.4	PAN MOLIDO	UNIDAD	720
	5.5	PANETON	UNIDAD	300

ITEM PAQUETE N° 06	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
VIVERES SECOS	6.1	AJOS PELADO	KG	3,720
	6.2	AJI VERDE	KG	2,160
	6.3	ALBAHACA	KG	1,200
	6.4	APIO	KG	3,720
	6.5	ARVERJA CHINA	KG	372
	6.6	ARVERJA VERDE CRIOLLA (FRESCA)	KG	2,892
	6.7	BETEGARRA SIN HOJAS	KG	288
	6.8	BROCOLI	KG	1,920
	6.9	CAIGUA	KG	1,800
	6.10	CALABAZA CHINA	KG	360
	6.11	CALABAZA MADURA	KG	480
	6.12	CAMOTE AMARILLO	KG	22,380
	6.13	CEBOLLA CABEZA	KG	19,536
	6.14	CEBOLLITA CHINA	KG	240
	6.15	CULANTRO FRESCO	KG	852
	6.16	CHOCLO DESGRANADO	KG	2,958
	6.17	ESPINACA	KG	2,664
	6.18	FRIJOL CHINO	KG	1,680
	6.19	HIERBA BUENA	KG	144
	6.20	HUACATAY	KG	516
	6.21	HINOJO	KG	36
	6.22	HIERBA LUISA	KG	280
	6.23	LECHUGA	KG	4,620
	6.24	NABO FRESCO	KG	2,604
	6.25	OLLUCO	KG	3,240
	6.26	PEPINILLO	KG	1,752
	6.27	PEREJIL	KG	108
	6.28	PIMIENTO FRESCO	KG	2,064
	6.29	PORO	KG	3,720
	6.30	RABANITO	KG	900
	6.31	ROCOTO	KG	1,116
	6.32	TOMATE ITALIANO	KG	14,196
	6.33	ZAPALLITO ITALIANO	KG	1,440
	6.34	ZANAHORIA	KG	10,440

ITEM PAQUETE N° 07	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
FRUTAS	7.1	MANZANA CORRIENTE	KG	3,240
	7.2	MARACUYA	KG	2,400
	7.3	GRANADILLA	KG	24,060
	7.4	MEMBRILLO	KG	2,400
	7.5	PIÑA	KG	2,160
	7.6	PLATANO ISLA	UNIDAD	990
	7.7	PERA DE AGUA	UNIDAD	5,820

ITEM PAQUETE N° 08	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
POLLO ENTERO	8.1	POLLO ENTERO ENVICERADO (SIN MENUDECENCIA)	KG	74,800.80

ITEM PAQUETE N° 09	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
CARNES	9.1	MEDALLON DE PAVITA	KG	3,120
	9.2	MILANESA DE POLLO	KG	2,160

ITEM PAQUETE N° 10	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
CARNES Y VISCERAS	10.1	PIERNA DE CERDO DESHUESADA S/ PIEL	KG	10,800
	10.2	CARNE FRESCO DE RES BOLA DE LOMO	KG	12,000
	10.3	CARNE MOLIDA	KG	300
	10.4	RELLENO CRIOLLO	KG	1,200
	10.5	HIGADO CONGELADO	KG	1,440

ITEM PAQUETE N° 11	SUB ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
LACTEOS	11.1	QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO SIN SAL	KG	720
	11.2	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KG	4,272
	11.3	LECHE DESCREMADA EN POLVO	UNIDAD	180

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Administrativa N° 151-2023/OEA/HNDM del 05 de junio del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS / DONACIONES Y TRANSFERENCIAS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA LA DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 62° DEL REGLAMENTO.

### 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 acuerdo a lo siguiente, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación:

**Viveres Secos:** Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo máximo de 02 días calendarios, a la suscripción del Contrato; para las siguientes entregas el plazo máximo será de 02 primeros días de cada mes.

**Viveres Frescos:** Se entregarán de acuerdo al cronograma, previa suscripción del Contrato.

**Frutas:** Se entregarán de acuerdo al cronograma, previa suscripción del Contrato.

**Productos Cárnicos:** Se entregarán de acuerdo al cronograma, previa suscripción del Contrato.

**Productos Lácteos:** Se entregarán de acuerdo al cronograma en el plazo máximo de 02 días calendarios, a la suscripción del Contrato

### HORARIOS DE ENTREGAS DEL CRONOGRAMA

**Viveres Secos:** 01 vez al mes de 09:00 a 11:00 hrs.

Para el caso del queso fresco estos cuentan con un cronograma específico sin afectar la vida útil (mínimo de 20 días) de estos y que será entregada por el área usuaria.

**Viveres Frescos:** 03 veces por semana (Martes Jueves y Sábado) de 07:00 a 09:00 hrs

**Frutas:** Diario o según cronograma de 08:00 a 09:00 hrs.

**Productos Cárnicos:** Diario o según cronograma. Los productos deben ingresar en el horario de 07:00 a 09:00 hrs.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

Nº DE ÍTEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9NO	10MO	11AVO	12AVO
<b>GRUPO I VIVERES SECOS</b>															
1	CARÉ INSTANT (190-200GRS.) CAJA X 12 LATAS	LATAS	440	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	44
2	FLAN	KLS.	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
3	GELATINA	KLS.	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
4	CHOCOLATE X 300 GRS.	TAB	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
5	MANZANILLA CJA.X 100 SOBRES	CAJA	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
6	TE FILTRANTE C/CANELA CLAV CJA X 100 SOB	CAJA	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	MERMELADA DE FRESA, PIÑA Y NARANJA	KLS	2280	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190

*Log*

*[Firma]*

*P.*

## HOSPITAL NACIONAL DOS DE MAYO

## LP N° 006-2023-HNDM-1 SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS DEL HNDM

N° DE ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VA	9MO	10MO	11AVO	12AVO
	<b>GRUPO II VIVERES SECOS</b>														
1	FIDEOS SURTIDO	P.LS	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
2	FIDEOS TALLARIN GRUESO	P.LS	9720	810	810	810	810	810	810	810	810	810	810	810	810
3	HARINA DE CHUÑO	KLS	5760	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480
4	HARINA DE MAIZ	KLS	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
5	MORON	P.LS	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
6	TRIGO PELADO	KLS	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
7	AJI COLORADO PANCA ( ESPECIAL )	KLS	384	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

N° DE ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VA	9MO	10MO	11AVO	12AVO
	<b>GRUPO III VIVERES SECOS</b>														
1	ANIS	KLS.	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	CANELA CHINA BOLSA X 250 GRS	BOLSA	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
3	CANELA ENTERA	KLS	120	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	CLAYO DE COLOR	KLS	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	COCO RALLADO	KLS.	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
6	COMINO MOLIDO	KLS	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
7	CHANCACA	CHIPS	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
8	GUINDONES SECOS	KLS.	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
9	HIGOS SECOS	KLS	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
10	HOJA LAUREL	KLS	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	HONGOS SECOS	KLS	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	KETCHUP BALDE X 4 KLS.	BALDE	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	KION	KLS	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
14	MENSY BOLSA X 500 GRS	SOBRE	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	MOSTAZA BALDE X 4 KLS.	BALDE	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	OREGANO SECO	KLS	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	PALILLO MOLIDO	KLS.	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
18	PASAS SIN PEPA GRANDE	KLS.	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
19	PASTA DE TOMATE	LATAS	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
20	PECANAS	KLS.	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
21	PIMENTON MOLIDO	KLS	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
22	PIMIENTA MOLIDA	KLS	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
23	SAL DE COCINA YODADA	KLS.	4200	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350
24	GLUTAMATO MONOSODICO (BOLSA 1 Kg)	KLS.	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
25	SILLAO BOTELLA X 1/2 LTR.	BTLLA	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
26	TAUSY BOLSA DE 500 GS	BOLSA	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	YAINILLA ( FCO X 1 LTR )	BOT.	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
28	TOMILLO X 15 GR. BOLSITA	BOLSITA	180	30		30		30		30		30		30	
29	CHICHA DE JORA	LTRS.	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

N° DE ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VA	9MO	10MO	11AVO	12AVO
	<b>GRUPO IV VIVERES SECOS</b>														
1	CAFÉ MOLIDO PARA PASAR	KLS.	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
2	CEBADA	KLS.	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
3	LINAZA	KLS	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
4	MAIZ MORADO SECO	KLS.	2640	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220
5	MAIZ MOTE PELADO	KLS.	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
6	MAIZENA AGRANEL	KLS.	435	50	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
7	MANI ENTERO	KLS.	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
8	POLENTA	KLS.	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
9	PURE DE PAPA EN BOLSA ( 1 KL. )	KLS	2160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
10	SEMOLA	KLS.	1080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
11	ACBITE DE OLIVA	LTRS.	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
12	VINAGRE DE MANZANA	LTRS.	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20



## HOSPITAL NACIONAL DOS DE MAYO

LP N° 006-2023-HNDM-1 SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS DEL HNDM

N° DE ÍTEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1PA	2PA	3PA	4PA	5PA	6PA	7PA	8PA	9PA	10PA	11PA	12PA
	<b>GRUPO V PANES Y OTROS</b>														
1	PAN FRANCÉS 36 GRS APROX	UNDS.	353400	29450	29450	29450	29450	29450	29450	29450	29450	29450	29450	29450	29450
2	PAN MUESLI 15 GRS APROX	UNDS.	229200	19100	19100	19100	19100	19100	19100	19100	19100	19100	19100	19100	19100
3	PAN DE CAMOTES 36 GRS APROX	UNDS.	48000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000
4	PAN MOLIDO	KLS.	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
5	PANETON DE 900-1000 GR APROX	UND	300												300

N° DE ÍTEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1PA	2PA	3PA	4PA	5PA	6PA	7PA	8PA	9PA	10PA	11PA	12PA
	<b>GRUPO VI VIVERES FRESCOS</b>														
1	AJOS PELADO	KLS.	3720	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310
2	AJI VERDE	KLS.	2160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
3	ALBAHACA	KLS.	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
4	APIO	KLS.	3720	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310
5	ALVERJITA CHINA	KLS.	372	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
6	ARVERJITA VERDE CRIOLLA (FRESCA)	KLS.	2892	241	241	241	241	241	241	241	241	241	241	241	241
7	BETERRAGA SIN HOJAS	KLS.	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
8	BROCOLI	KLS.	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
9	CAIGUA	KLS.	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
10	CALABAZA CHINA	KLS.	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
11	CALABAZA MADURA	KLS.	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
12	CAMOTE AMARILLO	KLS.	22380	1865	1865	1865	1865	1865	1865	1865	1865	1865	1865	1865	1865
13	CEBOLLA CABEZA	KLS.	19536	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628	1628
14	CEBOLLITA CHINA	KLS.	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
15	CULANTRO FRESCO	KLS.	852	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71
16	CHOCLO DESGRANADO	KLS.	2958	246.5	246.5	246.5	246.5	246.5	246.5	246.5	246.5	246.5	246.5	246.5	246.5
17	ESPINACA	KLS.	2664	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222	222
18	FRUJOL CHINO	KLS.	1680	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
19	HERBA BUENA	KLS.	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
20	HUACATAY	KLS.	516	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43
21	HINOJO	KLS.	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	HERBA LUISA	KLS.	279.6	23.3	23.3	23.3	23.3	23.3	23.3	23.3	23.3	23.3	23.3	23.3	23.3
23	LECHUGA	KLS.	4620	385	385	385	385	385	385	385	385	385	385	385	385
24	NABO SIN HOJAS	KLS.	2604	217	217	217	217	217	217	217	217	217	217	217	217
25	OLLUCO	KLS.	3240	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270
26	PEPINILLO	KLS.	1752	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146
27	PEREJIL	KLS.	108	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
28	PIMIENTOS DE COLORES	KLS.	2064	172	172	172	172	172	172	172	172	172	172	172	172
29	PORO	KLS.	3720	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310
30	RABANITOS SIN HOJAS	KLS.	900	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
31	ROCOTO	KLS.	1116	93	93	93	93	93	93	93	93	93	93	93	93
32	TOMATE ITALIANO	KLS.	14196	1183	1183	1183	1183	1183	1183	1183	1183	1183	1183	1183	1183
33	ZAPALLITO ITALIANO	KLS.	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
34	ZANAHORIA	KLS.	10440	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870

N° DE ÍTEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9NO	10MO	11AVO	12AVO
	<b>GRUPO VII FRUTAS</b>														
1	MANZANA CORRIENTE	KLS.	3240	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270
2	MARACUYA	KLS.	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
3	GRANADILLA	KLS.	24060	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005	2005
4	MEMBRILLO	KLS.	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
5	PIÑA	KLS.	2160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
6	PLATANO ISLA APROX 250 GRS	CTS.	990	82.5	82.5	82.5	82.5	82.5	82.5	82.5	82.5	82.5	82.5	82.5	82.5
7	PERA DE AGUA APROX 200 GRS	KLS.	5820	485	485	485	485	485	485	485	485	485	485	485	485

N° DE ÍTEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA.	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9NO	10MO	11AVO	12AVO
8	GRUPO VIII POLLO														
	POLLO FRESCO, NO CONGELADO, EVISCERADO DE UN PESO MÍNIMO DE 1600 A 2000 Kg. (31 unidades de pollo avícola, 100% capatista, a elección de sus vísceras o sin molculina)	KLS	74,800.80	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40	6,233.40

N° DE ÍTEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA.	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9NO	10MO	11AVO	12AVO
9	GRUPO IX CARNES														
	1 MEDALLON DE PAVITA	KLS.	3,120	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
	2 MILANESA DE POLLO	KLS.	2,160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180

N° DE ÍTEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA.	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9NO	10MO	11AVO	12AVO
10	GRUPO X CARNES Y VISCERAS														
	1 PIERNA DE CERDO DESHUESADA SIN PIEL	KLS.	10,800	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
	2 RES BOLA DE LOMO O SIROSO SIN GRASA Y SIN VÍCIO	KLS.	12,000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
	3 CARNE MOLIDA	KLS.	300	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
	4 RELLENO CRIOLLO	KLS.	1,200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	5 HIGADO CONGELADO	KLS.	1,440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120

N° DE ÍTEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	1RA.	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9NO	10MO	11AVO	12AVO
11	1 QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO SIN SAL	KLS	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	2 QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KG	4,272	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356
	3 LECHE DESCREMADA EN POLVO BOLSA X 25 KGR.	BOLSA	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

### 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 el costo de la reproducción de las bases de S/. 5.00 Soles en las cajas de la Oficina de Economía del Hospital Nacional Dos de Mayo y luego recabar el ejemplar en la Oficina de Logística, sito en PARQUE HISTORIA DE LA MEDICINA PERUANA S/N, ALTURA CUADRA 13 Av. GRAU – CERCADO DE LIMA.

#### Importante

*El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.*

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 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° 021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 070-2013-PCM, que modifica el Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Código Civil.
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.



- Decreto Supremo N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, que aprueba la "Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos".
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines".
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contactos con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 1295- 2018/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación"
- "Código de Prácticas de Higiene para los alimentos Precocinados Utilizados en los Servicios de comida para Colectividades" CAC/RCP 39-1993.
- Resolución Directoral N°117-2017/D/HNDM Documento Técnico "Manual de Principios Generales de Higiene" del Departamento de Nutrición y Dietética.

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

leg

leg

P

## 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/>

- *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>9</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Logística del Hospital Nacional Dos de Mayo, sito en Av. Grau 1300 Parque Historia de la Medicina Peruana (Cuadra 13) Lima.

### Importante

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del encargado del almacén del Hospital Nacional Dos de Mayo.
- La conformidad será otorgada por el jefe del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Logística (Área de Almacén) del Hospital Nacional Dos de Mayo, sito en Av. Grau 1300 Parque Historia de la Medicina Peruana (Cuadra 13) Lima.

## 2.6. REAJUSTE DE PRECIO

En concordancia con el Artículo 38.1 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Fórmula de reajuste, pagos que corresponde al contratista de acuerdo. Conforme a la variación del Índice de Precios al Consumidores que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática.

<sup>9</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de alimentos de Víveres Secos, frescos y productos Lácteos, verduras, frutas, productos cárnicos y productos lácteos para el Departamento de Nutrición y Dietética para el Hospital Nacional Dos de Mayo.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene como finalidad pública abastecer al Hospital Nacional Dos de Mayo de frescos y productos Lácteos, verduras, frutas, productos cárnicos y productos lácteos. En cumplimiento al Artículo 105°.- Departamento de Nutrición y Dietética: Es la unidad orgánica encargada de promover, proteger y recuperar la salud Nutricional del paciente; depende:

**e). Asegurar el suministro de las raciones alimenticias a los pacientes y personal y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal que acude al hospital.**

#### 3. ANTECEDENTES

El Hospital Nacional Dos de Mayo es una IPRESS categorizada como Hospital Nacional Nivel III.1, dentro de su cartera de servicios se encuentra el departamento de nutrición y dietética, así mismo tiene la responsabilidad de atención a los pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación por intermedio de los equipos de producción y hospitalización.

Además el departamento de nutrición y dietética cuenta con un comedor médico y general que brinda alimentos tanto en el desayuno, almuerzo y cena a todos los trabajadores que laboran en el hospital.

#### 4. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objetos la adquisición de Víveres Secos, frescos y productos Lácteos, verduras, frutas, productos cárnicos y productos lácteos para pacientes hospitalizados y personal con derecho de alimentación para el Hospital Nacional Dos de Mayo.

#### 5. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- Decreto Supremo N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA/DM, que aprueba la "Norma Sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos".
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines".
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contactos con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 749-2012-MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud".
- Resolución Ministerial N° 1295- 2018/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA "Gestión Integral y Manejo de Residuos

**BIENES PARA PROCESO CLÁSICO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**GRUPO I VIVERES SECOS**

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
<b>CAFÉ INSTANTÁNEO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Polvo negruzco Medio-Intenso. Envase de lata 190-200 grs. Herméticamente cerrado, color olor y sabor característico. Caja por 12 latas.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>FLAN</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Granulado, de vainilla. Bolsa plástica resistente por 05 Kg herméticamente cerrado, olor color y sabor característico, tiempo de coagulación.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>GELATINA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Granulado, sabores: fresa, piña, naranja. Bolsa plástica x 05 Kg. herméticamente cerrado, color y olor característico, tiempo de coagulación.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>CHOCOLATE</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De cacao. En barra x 300 grs. herméticamente cerrado, color, olor y sabor característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>MANZANILLA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Filtrante. Caja de cartón x 100 sobres. Color, olor característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>TÉ C/ CANELA Y CLAVO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Filtrante. Caja x 100 sobres c/ olor y sabor característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>MERMELADA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Frutas: Fresa, piña, naranja. Frasco de vidrio x 01 Kg. Herméticamente cerrado, color y sabor característico. Textura consistente. Con fruta trozada.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.

**GRUPO II VIVERES SECOS**

<b>FIDEOS SURTIDO</b>	PRESENTACIÓN	Bolsa x 5 Kg. a base de grano de trigo duro, en empaque 20 unidades x 250 gr.
	VARIEDAD	Pasta corta, codo y tornillo.
	CALIDAD	De primera.
	REGISTRO	Sanitario de Digesa.
<b>FIDEOS TALLARÍN</b>	TIPO	Grueso N° 40.
	PRESENTACIÓN	Bolsa x 10 Kg., en empaque de 20 unidades x 500 gr. preparado a base de trigo duro.
	CALIDAD	De primera, tiempo de cocción de 25 a 30 minutos.
	REGISTRO	Sanitario de Digesa.
<b>HARINA DE CHUÑO</b>	TIPO	Fécula de papa.
	PRESENTACIÓN	Envase de papel plastificado x 25 Kg. olor y sabor característico.
	CALIDAD	De primera.
	REGISTRO	Sanitario de Digesa.
<b>HARINA DE MAIZ</b>	TIPO	De maíz sin preparar.
	PRESENTACIÓN	Envase de 5 Kg., en bolsa de polietileno herméticamente cerrado. Sin grumos, no contendrá sustancias Extrañas.
	CALIDAD	De primera.
	REGISTRO	Sanitario de Digesa.
<b>MORÓN</b>	ROTULADO	De acuerdo a la NTP 209.038
	TIPO	Cereal.
	PRESENTACIÓN	Envase de 5 Kg., en bolsa de polietileno herméticamente cerrado. Granos uniforme limpio, seco, color, olor característico.
	CALIDAD	De primera, libre de impurezas.
<b>TRIGO PELADO</b>	REGISTRO	Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa.
	ROTULADO	De acuerdo a la NTP 209.038
	TIPO	Pelado crudo
	PRESENTACIÓN	Envase de 5-10 Kg., en bolsa de polietileno herméticamente cerrado, grano grande sano y limpio.
<b>TRIGO PELADO</b>	CALIDAD	De primera sin cuerpos extraños.
	AUTORIZACIÓN	Sanitaria de Senasa.
	ROTULADO	De acuerdo a la NTP 209.038



<b>AJÍ COLORADO PANCA ESPECIAL</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Seco grande. A granel en envase de papel absorbente de cocina seco. Presentación de 250 gramos, en papel cerrado, aspecto arrugado brillante color amarillo
	CALIDAD	Anaranjado o rojo oscuro y sabor muy picante despepitado (sin pepa). bien seco de primera, sin hongos.
	AUTORIZACIÓN ROTULADO	De primera, sin hongos. Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038

ly

Jef

P.

578



**GRUPO III VIVERES SECOS**

<b>ANÍS</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b> <b>CALIDAD REGISTRO</b> <b>ROTULADO</b>	En grano seco. A granel, en envase de 1 kilo en bolsa de polietileno herméticamente cerrado, olor aromático. De primera. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>CANELA CHINA</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b> <b>CALIDAD REGISTRO</b>	Molida Bolsa herméticamente sellada x 250 grs. Color, olor sabor característico. De primera Sanitario de Digesa.
<b>CANELA ENTERA</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b> <b>CALIDAD REGISTRO</b> <b>ROTULADO</b>	Corteza entera A granel, envase de 1 kilo en bolsa de polietileno herméticamente cerrado, olor aromático, color pardo amarillento opaco. De primera. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>CLAVO DE OLOR</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b> <b>CALIDAD REGISTRO</b> <b>ROTULADO</b>	De olor. A granel, envase de 1 kilo en bolsa de polietileno herméticamente cerrado, color marrón negruzco o marrón rojizo olor aromático. De primera. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>COCO RALLADO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b> <b>CALIDAD REGISTRO</b>	De olor característico. A granel, envase de 1 kilo en bolsa de polietileno herméticamente cerrado, color blanco. De primera. Sanitario de Digesa.

<b>COMINO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>  <b>CALIDAD REGISTRO</b>  <b>ROTULADO</b>	Molido. A granel, envase de 1 kilo en bolsa de polietileno herméticamente cerrado, color verdusco, olor aromático, sabor característico. De primera, sin cuerpos extraños. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>CHANCACA</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>  <b>CALIDAD REGISTRO</b>	De caña de azúcar. Chipas aproximadamente 1.5 kg., tamaño grande color y sabor característico. Sin hongos ni contaminantes. De primera. Sanitario de Digesa.
<b>GUINDONES</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>  <b>CALIDAD REGISTRO</b>  <b>ROTULADO</b>	Deshidratado. En caja x 10 Kg. Olor, color, sabor característico, aspecto brillante, textura blanda. Sin hongos. De primera. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>HIGOS SECOS</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>  <b>CALIDAD REGISTRO</b>  <b>ROTULADO</b>	Deshidratado. En caja x 10 Kg. Tamaño mediano uniforme, olor, color, sabor característico, aspecto brillante. Sin hongos. De primera. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>HOJA DE LAUREL</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>  <b>CALIDAD REGISTRO</b>  <b>ROTULADO</b>	Hoja entera. Seco. A granel en envase de polietileno. Envase de 500 gr., herméticamente cerrado, hojas enteras sanas, limpias. De primera. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038

<b>HONGOS SECOS</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Deshidratado A granel en envase de polietileno. Envase de 500 gr., herméticamente cerrado, tamaño uniforme limpios y sanos.
	CALIDAD REGISTRO	De primera, sin impurezas. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa.
	ROTULADO	De acuerdo a la NTP 209.038
<b>KETCHUP</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De tomate. Balde x 04 kg. Sin grumos, no contendrá sustancias Extrañas.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>KION</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Fresco sin humedad Por kilos, en malla plástica.
	CALIDAD	De primera seleccionada limpio y sano sin brote.
	AUTORIZACIÓN	Sanitaria de Senasa.
<b>MENSI</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Bolsa o frasco de 400 – 500 gramos. Sin grumos, no contendrá sustancias extrañas.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>MOSTAZA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De grano de mostaza. Balde x 04 kg. Sin grumos, no contendrá sustancias extrañas
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>ORÉGANO SECO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Hojas Secas A granel en envase de polietileno. Envase de 1 kg, herméticamente cerrado, hojas ovaladas sanas y limpias, color verde parduzco.
	CALIDAD REGISTRO	De primera, sin cuerpos extraños. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa.
	ROTULADO	De acuerdo a la NTP 209.038
<b>PALILLO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Molido A granel en envase de polietileno.

	CALIDAD REGISTRO	Envase de 1 kg, herméticamente cerrado, olor característico. De primera. Sanitario de Digesa.
PASAS GRANDES	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO	Deshidratada. En caja x 10 Kg. Sin semilla, morena o negra, uniforme, olor, color, sabor característico, aspecto brillante y sin hongos. De primera. Sanitario de Digesa.
PASTA DE TOMATE	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO	Pasta. Envase en lata o caja de cartón de 3 a 4 kilos, color, sabor y olor característicos. Textura consistente. De primera. Sanitario de Digesa.
PECANAS	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO  ROTULADO	Entera sin cáscara Envase de polietileno herméticamente cerrado x 01 kilo. Sin cuerpos extraños, sin hongos. De primera. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
PIMENTÓN	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO	Molido A granel en envase de polietileno. Envase de 1 kg, herméticamente cerrado, olor característico. De primera Sanitario de Digesa.
PIMIENTA	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO  ROTULADO	Molida A granel, envase de polietileno herméticamente cerrado de 01 Kg color y olor característico. De primera, sin cuerpos extraños. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
SAL YODADA DE COCINA	TIPO PRESENTACIÓN	Molida de cocina yodada, fluorizada Envase de 1 kilo, plástico resistente herméticamente cerrado.

	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
SAZONADOR	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO	Glutamato. Envase de polietileno herméticamente cerrado, de 1 kilo, color olor y sabor característico. De primera. No requiere registro sanitario por ser un aditivo.
SILLAO	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO	De soya, fresco. Fco. X 500 c.c. herméticamente cerrado con precinto de seguridad sabor salado, olor característico, color marrón oscuro. De primera. Sanitario de Digesa.
TAUSY	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO ROTULADO	Deshidratado. Bolsa herméticamente sellada de 500 grs., color negruzco, olor y sabor característico. De primera. Sanitario de Digesa. De acuerdo a la NTP 209.038
VAINILLA	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO	Esencia. Frasco x 01 Lt. herméticamente cerrado, olor aromático, sabor característico. Extra. No requiere registro sanitario según DS 007-98-SA/Oficio N° 5191- 2019/DCEA/DIGESA.
CHICHA DE JORA	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD REGISTRO	Líquido. En envase de 1-2 litros cada uno, chicha de jora fresca, color y olor característico. De primera. Sanitario de Digesa.
TOMILLO	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD REGISTRO	Hojas secas Bolsita 15 gr. aproximadamente De primera Sanitario de DIGESA

**GRUPO IV VIVERES SECOS**

<b>CAFÉ PARA PASAR</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Grano tostado molido. Envasado en bolsas de 1 Kg. herméticamente cerrado, color y sabor característico.
	CALIDAD REGISTRO	Extra Sanitario de Digesa.
<b>CEBADA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Cereal seco. Granel, envasado en bolsas de 5 kg. Envase de polietileno herméticamente cerrado, color característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera, sin impurezas. Sanitario de Digesa o Autorización Sanitaria de Senasa.
	ROTULADO	De acuerdo a la NTP 209.038
<b>LINAZA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Semilla seca. Envasado en bolsas de 5 Kg., en envase de polietileno herméticamente cerrado, limpio, color y olor característico.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN ROTULADO	De primera, libre de impurezas. Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>MAÍZ MORADO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Morado, mazorca, seco. A granel, envasado en mallas de 5 Kg, en envase de cajas de cartón herméticamente cerrado, limpio, color y olor característicos. Los granos pegados a la coronta y sin signos de humedad ni hongos.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN ROTULADO	De primera, sin hongos, c/ grano completo. Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>MAÍZ MOTE PELADO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Mote pelado. A granel en envase de polietileno. Envase de 5 a 10 kg, herméticamente cerrado, granos secos, grandes y limpios.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN ROTULADO	De primera, cuzqueño, sin impurezas. Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038

<b>MAIZENA A GRANEL</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Fécula de maíz. Envase de polietileno x 05 Kg. herméticamente cerrado, color y sabor característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>MANÍ ENTERO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Entero pelado con cáscara roja. A granel en envase de polietileno. Envase de 1 kg, herméticamente cerrado, granos grandes, sanos, limpios, enteros y sin hongos.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN ROTULADO	De primera. Sanitaria de Senasa. De acuerdo a la NTP 209.038
<b>POLENTA O HARINA DE MAIZ PRECOCIDA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De maíz. Bolsa de 500 a 1000 gr. herméticamente cerrado, color, olor característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera, libre de impurezas. Sanitario de Digesa.
<b>PURÉ DE PAPA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Granulado. Envase plastificado x 01 kg. herméticamente cerrado, color, olor y sabor característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera, libre de impurezas. Sanitario de Digesa.
<b>SÉMOLA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De trigo. Bolsa x 10 Kg. Granulada.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>ACEITE DE OLIVA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De aceituna verde, extra virgen, fresca. Frasco de vidrio oscuro x 01 litro herméticamente cerrado, olor aromático, sabor característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.
<b>VINAGRE DE MANZANA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Pardo de manzana Frasco x 500 c.c. herméticamente cerrado con precinto de seguridad, olor, color y sabor característico.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.



**GRUPO V PANES Y OTROS**

PAN	<p>TIPO PRESENTACIÓN</p> <p>CALIDAD SEGURIDAD</p>	<p>Francés, de trigo.</p> <p><b>Peso:</b> 36 gr. Aprox. <b>Color:</b> De la miga será blanca cremosa sin zonas almidonosas con corteza dorada, uniforme y mate. <b>Olor y Sabor:</b> Característico. <b>Textura:</b> Miga suave al tacto, corteza crocante a la presión, libre de bromato y agentes contaminantes. <b>Depósito:</b> Con tapa especial para transporte de pan en buenas condiciones.</p> <p>De primera.</p> <p>Cumplir la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración, y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería. RM N° 1020-2010/MINSA.</p>
PAN	<p>TIPO PRESENTACIÓN</p> <p>CALIDAD SEGURIDAD</p>	<p>Integral.</p> <p><b>Peso:</b> 36 gr. Aprox. <b>Color:</b> De la miga será marrón claro sin zonas almidonosas con corteza suave, con presencia de fibra 6 gr. visible. <b>Olor y Sabor:</b> Característico, sin sal y sin azúcar. <b>Textura:</b> Miga suave al tacto, corteza suave a la presión, libre de bromato y agentes contaminantes. <b>Depósito:</b> Con tapa especial para transporte de pan en buenas condiciones.</p> <p>De primera.</p> <p>Cumplir la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración, y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería. RM N° 1020-2010/MINSA.</p> <p><b>Nota:</b> El proveedor será el responsable de realizar el examen bromatológico del contenido de fibra visible cuando el área usuaria lo solicite para verificar el contenido de 6 gr. Por unidad de pan integral de fibra.</p>
PAN	TIPO PRESENTACIÓN	De camote.

	CALIDAD SEGURIDAD	<p><b>Peso:</b> 36 gr. Aprox. <b>Color:</b> De la miga será naranja claro sin zonas almidonosas con corteza suave, uniforme y mate. <b>Olor y Sabor:</b> Característico. <b>Textura:</b> Miga suave al tacto, corteza suave a la presión, libre de bromato y agentes contaminantes. <b>Depósito:</b> Con tapa especial para transporte de pan en buenas condiciones.</p> <p>De primera.</p> <p>Cumplir la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración, y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería. RM N° 1020-2010/MINSA.</p>
PAN MOLIDO	TIPO PRESENTACIÓN  CALIDAD SEGURIDAD  REGISTRO	<p>Tostado y molido.</p> <p>Envase de polietileno, herméticamente cerrado 5 kilos aproximadamente, sin cuerpos extraños.</p> <p>De primera.</p> <p>Cumplir la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración, y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería. RM N° 1020-2010/MINSA.</p> <p>Sanitario de Digesa.</p>
PANETÓN	TIPO  PRESENTACIÓN  CALIDAD SEGURIDAD	<p>Elaborado a base de Harina de trigo libre de bromato. Textura suave, esponjosa, ligeramente húmeda, aromática y de fibra larga. Color nogal en su corteza y amarillo huevo en su interior, con pasas y frutas confitadas.</p> <p>En bolsa de polipropileno y caja de 01 kg herméticamente sellada. Caja master x 6 unidades. Rotulado según NTP 209.038</p> <p>De primera.</p> <p>Esencias y colorantes permitidos por el CODEX alimentarius. Cumplir la Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración, y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería. RM N° 1020-2010/MINSA y su modificatoria.</p>

	REGISTRO PRESENTACIÓN DE MUESTRA	Fecha de vencimiento mínimo de 4 meses al ingreso al almacén. Sanitario de Digesa. Se presentará una muestra de una unidad de panetón al momento de la presentación de ofertas en el almacén del Hospital, debiendo considerar un etiquetado adicional con los datos del ofertante y el proceso de selección, mediante Guía de Remisión.
	EVALUACIÓN	Se evaluará el panetón mediante evaluación organoléptica y los datos conforme a la NTP 209.038. Así como los datos de registro sanitario, peso, presentación, fecha de vencimiento, ingredientes, cumplimiento de normativa sanitaria vigente. No presencia de cavidades o espacios dentro de la masa mayores a 2 cm de diámetro en el corte. La Evaluación de muestra será realizada por un Nutricionista colegiado y habilitado.

**GRUPO VI VIVERES FRESCOS**

<b>PRODUCTO</b>	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>	
<b>AJOS</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Pelado fresco. Granel, envase de polietileno herméticamente cerrado, cabeza de diente secos, grandes sanos, tamaño uniforme.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera. Sanitaria de Senasa.
<b>AJÍ VERDE</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco, grande. Por Kg. en bolsa de plástico para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera, de 12 cms. aprox. Sanitaria de Senasa.
<b>ALBAHACA</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Por kilo en bolsa de plástico resistente para alimentos, limpio sano y sin brote.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>APIO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Hojas, tallos verdes enteros y limpios, por kilo en bolsa de plástico para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera. Sanitaria de Senasa.
<b>ARVERJA CHINA</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Por Kg. en vainas grano grande, en bolsa de plástico para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera, sin hongos, ni plagas. Sanitaria de Senasa.
<b>ARVERJA VERDE FRESCA</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Americana fresca. Por Kg. en vainas grano grande, en bolsa de plástico para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera, sin hongos, ni plagas. Sanitaria de Senasa.

<b>BETERRAGA SIN HOJAS</b>	TIPO PRESENTACION CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresco. Por Kg. sin hojas, tamaño mediano, tierno sano y limpio, en bolsa de plástico resistente para alimentos. De primera. Sanitaria de Senasa.
<b>BROCOLI</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresca. Por Kg. en bolsa de plástico resistente para alimentos, limpio y sin hojas. De primera seleccionada, sin hongos, ni plagas. Sanitaria de Senasa.
<b>CAIGUA</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresca. Por Kg. Entera, grande y sana. Envase jaba de madera. Tamaño uniforme. De primera de 20 cms., sin hongos. Sanitaria de Senasa.
<b>CALABAZA CHINA</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresco. Por Kg. en bolsa de plástico resistente para alimentos, limpio sano y sin brote De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>CALABAZA MADURA</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresco y maduro. Promedio de 4 a 5 kilos cada uno. En envase de plástico resistente, limpio sano y sin brote. De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>CAMOTE</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Amarillo. Por Kg. tamaño grande y uniforme, sanos y limpios, no presentar humedad ni hongos, pre lavado sin tierra y oreado, en jabas de plástico resistente para transporte. De primera seleccionada de 15 a 20 cms. Sanitaria de Senasa.
<b>CEBOLLA CABEZA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Arequipeña Por Kg. en saco de rafia resistente para transporte de bulbos enteros,

	CALIDAD AUTORIZACIÓN	escamas externas secas o semisecas. Tamaño uniforme limpia y sin brotes. De primera, seleccionada de 9 a 11 cms. Sanitaria de Senasa.
<b>CEBOLLITA CHINA</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresco. Por Kg. hoja de color verde oscuro, limpia, sana, en bolsa de plástico resistente para alimento. De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>CULANTRO</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresco. Por Kg. entero, en bolsa de plástico resistente para alimento, de hojas y tallos verdes, frescos y limpios. De primera seleccionada, sin hongos, ni plagas. Sanitaria de Senasa.
<b>CHOCLO DESGRANADO</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Desgranado, de Cusco. Por Kg. De grano grande y tierno en bolsa de polietileno para alimentos. De primera. Sanitaria de Senasa.
<b>ESPINACA</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresca. Por Kg. Hojas verdes oscuras enteras sanas y limpias, bolsa de plástico resistente para alimentos. De primera, sin hongos. Sanitaria de Senasa.
<b>FRIJOL CHINO</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Germinado, fresco. Por Kg. limpio, sano, tierno entero, envoltura de papel resistente para alimento. De primera. Sanitaria de Senasa.
<b>HIERBA BUENA</b>	TIPO PRESENTACIÓN CALIDAD AUTORIZACIÓN	Fresca. Por Kg. Hojas verdes oscuras, sanas y limpias, bolsa de plástico resistente para alimentos. De primera. Sanitaria de Senasa.



<b>HUACATAY</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Por Kg. limpio, hojas verdes sanas enteras, en bolsa de plástico resistentes para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera, sin hongos, ni plagas. Sanitaria de Senasa.
<b>HINOJO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Por Kg. Entero de hojas y tallo verde, frescos y limpios, en bolsa de plástico resistente para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera, sanos sin plagas. Sanitaria de Senasa.
<b>HIERBA LUISA</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresca. Por Kg. Hojas verdes oscuras, sanas y limpias, bolsa de plástico resistente para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera. Sanitaria de Senasa.
<b>LECHUGA</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Hidropónica, tipo Americana. Por Kg. hojas grandes verdes, sanas y limpias, fresca, en bolsa de plástico para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>NABO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco y tierno. Por Kg. sin hojas, y tallos, envase de plástico resistente.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera seleccionada de 20 a 24 cms. Sanitaria de Senasa.
<b>OLLUCO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Serrano. Por Kg. tamaño grande, limpio, sano, sin brote en bolsa de plástico resistente para alimentos.
	<b>CALIDAD AUTORIZACIÓN</b>	De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.

<b>PEPINILLO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Por Kg. tamaño grande, limpio, sano, en bolsa de plástico resistente para alimentos.
	<b>CALIDAD</b>	De primera seleccionada 25 a 30 cms.
	<b>AUTORIZACIÓN</b>	Sanitaria de Senasa.
<b>PEREJIL</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Por kg. hojas y tallo color verde oscuro, envase de plástico resistente para alimentos.
	<b>CALIDAD</b>	De primera seleccionada.
	<b>AUTORIZACIÓN</b>	Sanitaria de Senasa.
<b>PIMIENTO</b>	<b>TIPO PRESENTACION</b>	Fresco. Por kg. sano, grande, tamaño uniforme, en jaba de plástico.
	<b>CALIDAD</b>	De primera seleccionada, de 10 a 12 cms.
	<b>AUTORIZACIÓN</b>	Sanitaria de Senasa.
	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Tallos Frescos.
<b>PORO</b>	<b>CALIDAD</b>	Por Kg. hoja de color verde tierna, limpio, sano, envase de plástico resistente para alimentos.
	<b>AUTORIZACIÓN</b>	De primera seleccionada, sin hongos. Sanitaria de Senasa.
<b>RABANITO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Por Kg. sin hojas, tamaño mediano, tierno sano y limpio, en bolsa de plástico resistente para alimentos.
	<b>CALIDAD</b>	De primera seleccionada.
	<b>AUTORIZACIÓN</b>	Sanitaria de Senasa.
<b>ROCOTO</b>	<b>TIPO PRESENTACIÓN</b>	Fresco. Por Kg. tamaño uniforme, entero y limpio, en bolsa de plástico resistente para alimentos.
	<b>CALIDAD</b>	De primera seleccionada, 8 cms. aprox., sin plagas.
	<b>AUTORIZACIÓN</b>	Sanitaria de Senasa.

<b>TOMATE</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Fresca italiano. Por Kg. tamaño grande y uniforme, tierna, en bolsa de plástico resistente.
	CALIDAD	De primera seleccionada.
	AUTORIZACIÓN	Sanitaria de Senasa.
<b>ZAPALLITO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Italiano. Por Kg. limpio, sano, tamaño uniforme, en bolsa de plástico resistente para alimentos.
	CALIDAD	De primera seleccionada, de 20 cms. aprox.
	AUTORIZACIÓN	Sanitaria de Senasa.
<b>ZANAHORIA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Fresca. Por Kg. tamaño grande y uniforme, tierna, en bolsa de plástico resistente para alimento.
	CALIDAD	De primera seleccionada, de 14 a 17 cms.
	AUTORIZACIÓN	Sanitaria de Senasa.

**GRUPO VII FRUTAS**

<b>PRODUCTO</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	
<b>MANZANA CORRIENTE</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Corriente. Por Kg. tamaño grande y uniforme, en bolsa de plástico resistente para alimentos.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN	De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>MARACUYA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Fresca. Por Kg. madura, tamaño grande y uniforme, en bolsa de plástico resistente para alimentos.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN	De primera seleccionada, de 8 a 10 cms. Sanitaria de Senasa.
<b>GRANADILLA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De postre. Por ciento tamaño grande y uniforme, envase jaba de madera o cartón.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN	De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>MEMBRILLO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Fresco. Por Kg. tamaño grande y uniforme, envase de jaba de madera. Por 200 grs. C/uno.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN	De primera seleccionada, sin magulladura, ni hongos. Sanitaria de Senasa.
<b>PIÑA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	Fresca, tipo hawaiana. Por Kg. madura, sin hojas limpia de magulladuras, tamaño mediano y uniforme, envase de jaba de madera.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN	De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>PLATANO DE ISLA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De postre. Tamaño grande y uniforme, peso de 200 grs. Aprox C/uno por ciento.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN	De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.
<b>PERA DE AGUA</b>	TIPO PRESENTACIÓN	De postre. Por ciento tamaño grande y uniforme, envase jaba de plástico. Por 200 grs. Aprox C/uno.
	CALIDAD AUTORIZACIÓN	De primera seleccionada. Sanitaria de Senasa.

GRUPO VIII POLLO ENTERO

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
<b>POLLO FRESCO, NO CONGELADO, EVISCERADO</b>	TIPO	pollo fresco, no congelado, eviscerado(Se aclara que pollo eviscerado es equivalente a pollo sin visceras o sin menudencia)
	PRESENTACIÓN	de un peso mínimo de 1800 a 2000 kg. Color: característico, olor: característico y exento de cualquier olor extraño, consistencia: firme y elástica al tacto, tanto en el tejido muscular como la grasa , Forma: pollo entero con hueso Condición: crudo, fresco. En jabas de color blanco con tapa en posición vertical, Fecha de producción y vencimiento, indicado en el certificado de calidad.
	TEMPERATURA	Interna del producto y a la entrega del cliente debe ser de 0°C a 4°C
	CALIDAD AUTORIZACIÓN	De primera. Sanitaria de Senasa.

**GRUPO IX. CARNES**

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
<b>MILANESA DE POLLO</b>	TIPO	Congelado
	PRESENTACIÓN	Empaque por 1 kg. etiquetado. Bolsa cristal de polietileno.
	TEMPERATURA	<b>Tiempo de vida útil:</b> 12 meses a temperaturas de congelación (-18°C). <b>Almacenamiento:</b> A temperatura de congelación de -18°C.
	CALIDAD	De primera.
	AUTORIZACIÓN	Registro Sanitario: DIGESA
<b>MEDALLON DE PAVITA</b>	TIPO	Congelado.
	PRESENTACIÓN	Bolsa por 1.350 kg – 1.650 aprox. Peso del corte de 150-200 gr. Etiquetado.
	CALIDAD REGISTRO	De primera. Sanitario de Digesa.



**GRUPO X CARNES Y VISCERAS**

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS
<b>PIERNA DE CERDO DESGUESADA SIN PIEL</b>	<p>TIPO Fresco deshuesado sin piel.</p> <p>PRESENTACIÓN Pieza completa con empaque al vacío de 10 kg. Fecha de producción y vencimiento, rótulo en la etiqueta, número de lote.</p> <p>TEMPERATURA Interna del producto y a la entrega del cliente debe ser de -4°C a 4°C</p> <p>CALIDAD De primera</p> <p>AUTORIZACIÓN Sanitario de Senasa</p>
<b>CARNE FRESCA DE RES BOLA DE LOMO</b>	<p>TIPO Deshuesada.</p> <p>PRESENTACIÓN Con empaque al vacío de 10 kg, tipo pera s/grasa s/nervio. Fecha de producción y vencimiento, rótulo en la etiqueta, número de lote. Textura suave con escaso nervio y grasa no más del 1%</p> <p>TEMPERATURA Interna del producto y a la entrega del cliente debe ser de -4°C a 4°C</p> <p>CALIDAD Tipo extra, sello azul.</p> <p>AUTORIZACIÓN Sanitaria de Senasa.</p>
<b>CARNE RES MOLIDA</b>	<p>TIPO De res fresca.</p> <p>PRESENTACIÓN Bolsa con empaque al vacío de 5 kg. Fecha de producción y vencimiento, rótulo en la etiqueta, número de lote.</p> <p>TEMPERATURA Interna del producto y a la entrega del cliente debe ser de -4°C a 4°C</p> <p>CALIDAD De primera sello azul.</p> <p>AUTORIZACIÓN Sanitaria de Senasa.</p>
<b>HÍGADO</b>	<p>TIPO De vacuno.</p> <p>PRESENTACIÓN Congelado, color y olor característico.</p> <p>CALIDAD De primera, no debe observarse quistes ni engrosamiento de canales biliares.</p> <p>AUTORIZACIÓN Sanitaria de Digesa o Autorización sanitaria de Senasa</p>
<b>RELLENO CRIOLLO</b>	<p>TIPO Embutido</p> <p>PRESENTACIÓN Empaque al vacío de 500 gr a 1000 gr. Fecha de producción y vencimiento, rótulo en la etiqueta, número de lote.</p> <p>TEMPERATURA Interna del producto y a la entrega del cliente debe ser de -4°C a 4°C</p> <p>REGISTRO Sanitario de Digesa.</p>

**GRUPO XI LÁCTEOS**

PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
<b>LECHE DESCREMADA EN POLVO</b>	TIPO PRESENTACIÓN	La leche descremada en polvo se obtiene mediante la deshidratación de leche pasteurizada la cual ha sido previamente desgrasada (máximo 1.5% de grasa), conservando su cantidad de proteína.
	CALIDAD	De primera.
	VALIDACIÓN	Registro Sanitario: DIGESA
<b>QUESO FRESCO</b>	TIPO TIPO DE CIERRE	Fresco pasteurizado de leche de vaca Cierre tipo torsión u otros que no afecten la inocuidad del producto
	PRESENTACIÓN	Molde de 1 a 2 kg envase de plástico herméticamente cerrado, color blanco uniforme. El molde debe ser cuadrado o rectangular. Sabor y olor característico.
	TEMPERATURA	Interna de producto y a la entrega del cliente debe ser de 3°C a 10° C
	CALIDAD REGISTRO	De primera Sanitario de Digesa
<b>QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO SIN SAL</b>	TIPO TIPO DE CIERRE PRESENTACIÓN TEMPERATURA	Fresco de vaca descremado s/sal Característica del producto Molde de 1kg. En bolsa Refrigeración de 2°C á 6°C, los mismos que ingresaran con un locker herméticamente protegido.
	CALIDAD REGISTRO	De primera Sanitario de DIGESA

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS -2023  
CRONOGRAMA DE ENTREGA MENSUALIZADO

N° DE ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	15A	20A	25A	30A	31A	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9MO	10MO	11MO	12MO
<b>GRUPO I VIVERES SECOS</b>																	
1	CAFE INSTANT. (180-300GRS.) CAJA X 12 LATAS	LATAS	440	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
2	PLAN	KLS.	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
3	GELATINA	KLS.	720	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
4	CHOCOLATE X 200 GRS.	TAB	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
5	MARZANILLA CAJA X 100 BOMBES	CAJA	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
6	TE FILTRANTE CIGARETA CAJA X 100 BOR	CAJA	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	MEZCLADA DE FREJA, PAPA Y MARIANA	KLS.	2280	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190

N° DE ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	15A	20A	25A	30A	31A	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9MO	10MO	11MO	12MO
<b>GRUPO II VIVERES SECOS</b>																	
1	POCOS SUAVIZADO	KLS.	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
2	FRITOS TALLARIN GRUESO	KLS.	9720	810	810	810	810	810	810	810	810	810	810	810	810	810	810
3	MARINA DE CHIRRO	KLS.	5760	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480
4	MARINA DE MAIZ	KLS.	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
5	MORCH	KLS.	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
6	TIBGO PELADO	KLS.	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
7	AL COLORADO PANCA (ESPECIAL)	KLS.	364	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

N° DE ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	15A	20A	25A	30A	31A	4TA	5TA	6TA	7MA	8VO	9MO	10MO	11MO	12MO
<b>GRUPO III VIVERES SECOS</b>																	
1	ARIS	KLS.	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	CANELA CHINA BOLSA X 250 GRS	BOLSA	8	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
3	CANELA ENTERA	KLS.	120	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4	CLAVO DE ORO	KLS.	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	COCO RALLADO	KLS.	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
6	COMINO MOLIDO	KLS.	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
7	CHANCACA	CHIPS	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
8	CURRIONES SECOS	KLS.	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
9	MAIS SECOS	KLS.	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
10	HOJA LAUREL	KLS.	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	MONDOR SECOS	KLS.	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	KETCHUP BALDE X 4 KLS.	BALDE	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	NON	KLS.	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
14	MENY BOLSA X 800 GRS	BOLSA	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	MOSTAZA BALDE X 4 KLS.	BALDE	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	OREGANO SECO	KLS.	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	PALLO MOLIDO	KLS.	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
18	PASAS SIN PAPA GRANDE	KLS.	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
19	PASTA DE TOMATE	LATAS	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
20	PECANAS	KLS.	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
21	PIMENTON MOLIDO	KLS.	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

22	PIMENTA NOLIDA	KLS.	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
----	----------------	------	----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



56x

5		HABIDO CONGELADO												KLS.		1 440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
N° DE ITEM		DESCRIPCION DEL PRODUCTO		UNIDAD DE MEDIDA		CANTIDAD		18A.	20A	38A	47A	57A	67A	77A	87A	97A	107A	117A	127A	137A	147A	157A	167A	177A	187A	197A	207A
1	11	QUESO FRESCO DE VACA DESCREMADO SIN SAL		KLS	720	80	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
2		QUESO FRESCO PASTEURIZADO		KG	4 272	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	356	
3		LECHE DESCREMADA EN POLVO BOLSA X 25 KGR.		BOLSA	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	



### 3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
<b>A.1</b>	<b>REPRESENTACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Documento que acredite fehacientemente la representación de quien suscribe la oferta.</li></ul> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Promesa de consorcio con firmas legalizadas<sup>1</sup>, 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. (<b>Anexo N° 8</b>)</li></ul> <p>La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de sus integrantes.</p> <p>El representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tratándose de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.</li><li>• 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, expedido por registros públicos con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.</li></ul> <p><b>Importante</b></p> <p><i>La omisión de presentar la copia del certificado de vigencia de poder es subsanable, de conformidad con lo establecido en el artículo 39 del Reglamento, siempre que haya sido emitido con anterioridad a la fecha de presentación de ofertas y con una antigüedad no mayor a treinta (30) días calendario.</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Promesa de consorcio con firmas legalizadas.</li></ul>
<b>A.2</b>	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><b><u>VIVERES SECOS</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas de Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes (según el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos).</li><li>• Inscripción vigente en el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), o Inscripción vigente en DIGESA del Registro Sanitario.</li></ul>

<sup>1</sup> En caso de presentarse en consorcio.

**VIVERES FRESCOS Y FRUTAS****Requisitos:**

- Cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas de Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes (según el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- Inscripción vigente en el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).

**PANES Y OTROS****Requisitos:**

- Inscripción vigente en DIGESA del Registro Sanitario para el caso del Panetón.
- Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta otorgado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL); y en caso de ser MYPE la resolución del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) para el caso del pan y pan molido.

**CARNES Y VÍSCERAS****Requisitos:**

- Cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes (según el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- Inscripción vigente en el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).

**FORMULAS LACTEAS, LECHE, DERIVADOS Y OTROS PRODUCTOS LACTEOS****Requisitos:**

- Cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas de Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes (según el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- Inscripción vigente en DIGESA del Registro Sanitario.

**Importante**

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

**ACREDITACIÓN****VIVERES SECOS**

- Para los fabricantes presentar copia de la validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA vigente a la presentación de la oferta y para los postores que tengan la condición de comercializadores o distribuidoras presentar la copia del certificado de principios generales de higiene (PGH) emitido por DIGESA, DISA o DIRESA o entidad autorizada por esta, vigente a la presentación de la oferta.
- Autorización Sanitaria expedida por SENASA, el cual se acreditará con copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos expedidos por dicha entidad, o Registro Sanitario expedido por

DIGESA, el cual se acreditará con copia vigente de registro Sanitario para la Puesta en el Mercado Nacional de Alimentos y Bebidas de consumo humano.

Para el caso del postor (distribuidores y/o concesionarios) que no sean titulares de la Autorización Sanitaria otorgado por SENASA, deberá presentar copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA del Titular.

#### **VIVERES FRESCOS Y FRUTAS**

- Para los postores que tengan la condición de comercializadores o distribuidoras presentar la copia del certificado de principios generales de higiene (PGH) emitido por DIGESA, DISA o DIRESA o entidad autorizada por esta, vigente a la presentación de la oferta.
- Autorización Sanitaria expedida por SENASA, el cual se acreditará con copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA.  
Para el caso del postor (distribuidores y/o concesionarios) que no sean titulares de la Autorización Sanitaria otorgado por SENASA, deberá presentar copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA del Titular.

#### **PANES Y OTROS**

- Registro Sanitario expedido por DIGESA, el cual se acreditará con copia vigente de registro Sanitario para la Puesta en el Mercado Nacional de Alimentos y Bebidas de consumo humano para el caso del panetón.
- Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) emitido por Digesa de la línea de producción o Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta otorgado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL); y en caso de ser MYPE se permitirá la copia de la resolución del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) para el caso del pan y pan molido.

#### **CARNES Y VÍSCERAS**

- Para los fabricantes presentar copia de la validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA vigente a la presentación de la oferta y para los postores que tengan la condición de comercializadores o distribuidoras presentar la copia del certificado de principios generales de higiene (PGH) emitido por DIGESA, DISA o DIRESA o entidad autorizada por esta, vigente a la presentación de la oferta.
- Autorización Sanitaria expedida por SENASA, el cual se acreditará con copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA.  
Para el caso del postor (distribuidores y/o concesionarios) que no sean titulares de la Autorización Sanitaria otorgado por SENASA, deberá presentar copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA del Titular.

#### **FORMULAS LACTEAS, LECHE, DERIVADOS Y OTROS PRODUCTOS LACTEOS**

- Para los fabricantes presentar copia de la validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA vigente a la presentación de la oferta y para los postores que tengan la condición de comercializadores o distribuidoras presentar la copia del certificado de principios generales de higiene (PGH) emitido por DIGESA, DISA o DIRESA o entidad autorizada por esta, vigente a la presentación de la oferta.
- Registro Sanitario expedido por DIGESA, el cual se acreditará con copia vigente de registro Sanitario para la Puesta en el Mercado Nacional de Alimentos y Bebidas de consumo humano.

#### **Importante**

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>
	<b><u>VIVERES SECOS</u></b>
	<b><u>Requisitos:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas de Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes (según el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos).</li><li>▪ Inscripción vigente en el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), o Inscripción vigente en DIGESA del Registro Sanitario.</li></ul>
	<b><u>VIVERES FRESCOS Y FRUTAS</u></b>
	<b><u>Requisitos:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas de Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes (según el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos).</li><li>▪ Inscripción vigente en el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).</li></ul>
	<b><u>PANES Y OTROS</u></b>
	<b><u>Requisitos:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Inscripción vigente en DIGESA del Registro Sanitario para el caso del Panetón.</li><li>▪ Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta otorgado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL); y en caso de ser MYPE la resolución del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) para el caso del pan y pan molido.</li></ul>
	<b><u>CARNES Y VÍSCERAS</u></b>
	<b><u>Requisitos:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes (según el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos).</li><li>▪ Inscripción vigente en el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).</li></ul>



## **FORMULAS LACTEAS, LECHE, DERIVADOS Y OTROS PRODUCTOS LACTEOS**

### **Requisitos:**

- Cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas de Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes (según el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos).
- Inscripción vigente en DIGESA del Registro Sanitario

### **Importante**

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

### **Acreditación:**

## **VIVERES SECOS**

- Para los fabricantes presentar copia de la validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA vigente a la presentación de la oferta y para los postores que tengan la condición de comercializadores o distribuidoras presentar la copia del certificado de principios generales de higiene (PGH) emitido por DIGESA, DISA o DIRESA o entidad autorizada por esta, vigente a la presentación de la oferta.
- Autorización Sanitaria expedida por SENASA, el cual se acreditará con copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos expedidos por dicha entidad, o Registro Sanitario expedido por DIGESA, el cual se acreditará con copia vigente de registro Sanitario para la Puesta en el Mercado Nacional de Alimentos y Bebidas de consumo humano.

Para el caso del postor (distribuidores y/o concesionarios) que no sean titulares de la Autorización Sanitaria otorgado por SENASA, deberá presentar copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA del Titular.

## **VIVERES FRESCOS Y FRUTAS**

- Para los postores que tengan la condición de comercializadores o distribuidoras presentar la copia del certificado de principios generales de higiene (PGH) emitido por DIGESA, DISA o DIRESA o entidad autorizada por esta, vigente a la presentación de la oferta.
- Autorización Sanitaria expedida por SENASA, el cual se acreditará con copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA.  
Para el caso del postor (distribuidores y/o concesionarios) que no sean titulares de la Autorización Sanitaria otorgado por SENASA, deberá presentar copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA del Titular.

**PANES Y OTROS**

- Registro Sanitario expedido por DIGESA, el cual se acreditará con copia vigente de registro Sanitario para la Puesta en el Mercado Nacional de Alimentos y Bebidas de consumo humano para el caso del panetón.
- Copia de la Resolución Directoral de Validación Técnica Oficial del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) emitido por DIGESA de la línea de producción o Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de planta otorgado por un laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL); y en caso de ser MYPE se permitirá la copia de la resolución del certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) para el caso del pan y pan molido.

**CARNES Y VÍSCERAS**

- Para los fabricantes presentar copia de la validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA vigente a la presentación de la oferta y para los postores que tengan la condición de comercializadores o distribuidoras presentar la copia del certificado de principios generales de higiene (PGH) emitido por DIGESA, DISA o DIRESA o entidad autorizada por esta, vigente a la presentación de la oferta.
- Autorización Sanitaria expedida por SENASA, el cual se acreditará con copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA.  
Para el caso del postor (distribuidores y/o concesionarios) que no sean titulares de la Autorización Sanitaria otorgado por SENASA, deberá presentar copia vigente de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, expedidos por SENASA del Titular.

**FORMULAS LACTEAS, LECHE, DERIVADOS Y OTROS PRODUCTOS LACTEOS**

- Para los fabricantes presentar copia de la validación técnica oficial del plan HACCP emitido por DIGESA vigente a la presentación de la oferta y para los postores que tengan la condición de comercializadores o distribuidoras presentar la copia del certificado de principios generales de higiene (PGH) emitido por DIGESA, DISA o DIRESA o entidad autorizada por esta, vigente a la presentación de la oferta.
- Registro Sanitario expedido por DIGESA, el cual se acreditará con copia vigente de registro Sanitario para la Puesta en el Mercado Nacional de Alimentos y Bebidas de consumo humano.

**Importante**

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



**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a los siguientes ítems paquete:

**Ítem Paquete N° 01:** S/ 100,260.00 (Cien Mil Doscientos Sesenta con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 02:** S/ 257,856.00 (Doscientos Cincuenta y Siete Mil Ochocientos Cincuenta y Seis con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 03:** S/ 152,465.00 (Ciento Cincuenta y Dos Mil Cuatrocientos Sesenta y Cinco con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 04:** S/ 216,240.00 (Doscientos Dieciséis Mil Doscientos Cuarenta con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 05:** S/ 537,480.00 (Quinientos Treinta y Siete Mil Cuatrocientos Ochenta con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 06:** S/ 713,330.00 (Setecientos Trece Mil Trescientos Treinta con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 07:** S/ 699,360.00 (Seiscientos Noventa y Nueve Mil Trescientos Sesenta con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 08:** S/ 1,870,000.00 (Un Millón Ochocientos Setenta Mil con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 09:** S/ 211,784.00 (Doscientos Once Mil Setecientos Ochenta y Cuatro con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 10:** S/ 1,413,840.00 (Un Millón Cuatrocientos Trece Mil Ochocientos Cuarenta con 00/100 Soles)

**Ítem Paquete N° 11:** S/ 534,900.00 (Quinientos Treinta y Cuatro Mil Novecientos 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.

**Ítem Paquete N° 01:**

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/ 12,533.50 (Doce Mil Quinientos Treinta y Tres con 50/100 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.

**Ítem Paquete N° 02:**

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/ 32,232.00 (Treinta y Dos Mil Doscientos Treinta y Dos 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.

**Ítem Paquete N° 03:**

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/ 19,058.00 (Diecinueve Mil Cincuenta y Ocho 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.

**Ítem Paquete N° 04:**

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/ 27,030.00 (Doscientos Dieciséis Mil Doscientos Cuarenta 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.

**Ítem Paquete N° 05:**

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/ 67,185.00 (Sesenta y Siete Mil Ciento Ochenta y Cinco 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.

**Ítem Paquete N° 06:**

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/ 89,166.00 (Ochenta y Nueve Mil Ciento Sesenta y Seis 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.

**Ítem Paquete N° 07:**

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/ 87,420.00 (Ochenta y Siete Mil Cuatrocientos Veinte 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.

**Ítem Paquete N° 09:**

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/ 26,473.00 (Veintiséis Mil Cuatrocientos Setenta y Tres 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.

**Ítem Paquete N° 11:**

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/ 66,863.00 (Sesenta y Seis Mil Ochocientos Sesenta y Tres 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.

Se consideran bienes similares a los siguientes ALIMENTOS PARA SERES HUMANOS EN GENERAL.

**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>10</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del

<sup>10</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

*"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca 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 sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

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

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

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

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

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

#### Importante

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

#### Importante

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

#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

#### Importante

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>11</sup>**

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

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

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

<sup>11</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

##### **Importante**

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

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

##### **Importante**

*En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos*

mil Soles (S/ 200.000.00). no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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



transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de

aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE 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.

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

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

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>13</sup>.*

<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).

<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**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

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

<sup>15</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC : <sup>16</sup>	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:

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.

<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 postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>17</sup> Ibídem.

<sup>18</sup> Ibídem.

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



## ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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



### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

  

**ANEXO N° 5**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

<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.

*[Firma]*

*[Firma]*

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

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

### **Importante**

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



**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**  
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
<b>TOTAL</b>			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *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**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la 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 aquéllas 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  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1  
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.

HOSPITAL NACIONAL DOS DE MAYO  
LP N° 006-2023-HNDM-1 SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS DEL HNDM

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 25	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 26	EXPERIENCIA PROVENIENTE 27 DE:	MONEDA	IMPORTE 28	TIPO DE CAMBIO VENTA 29	MONTO FACTURADO ACUMULADO 30
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

**DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**ANEXO N° 10**

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA  
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM]]**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 11**

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

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 006-2023-HNDM-1**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

BB