

**FUERZA AÉREA DEL PERÚ  
HOSPITAL CENTRAL FAP**



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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA  
Nº 03-2025-HOSPI/FAP**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**ADQUISICIÓN DE VIVERES FRESCOS Y ABARROTES  
PARA RACIONAMIENTO DE GUARDIAS MÉDICAS DEL  
HOSPI - PP-0135**

**Nº REF.PAC FAP: 34 - RO**

**AF - 2025**

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

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

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

#### **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.6.2 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.

##### 3.6.3 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

**Importante**

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

### 3.6.4 GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

**Importante**

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

**Advertencia**

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*

*4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2 OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

contrato.

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

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

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

<b><i>Advertencia</i></b>
<i>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.</i>

### 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 : Fuerza Aérea del Perú - Hospital Central FAP  
RUC N° : 20144364059  
Domicilio legal : Av. Andrés Aramburú Cuadra 2 S/N, Miraflores, Lima - Perú  
Teléfono : 513-5300 anexo 2812 (Sección Procesos)  
Correo electrónico : procesoshospifap@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección, tiene por objeto la contratación del suministro de víveres frescos y abarrotes para racionamiento del personal de Guardias Médicas del Hospital Central FAP.

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SUB ÍTEMS
1	ADQUISICION DE VÍVERES FRESCOS	1	PAQUETE	41 Sub ítems
2	ADQUISICION DE ABARROTES	1	PAQUETE	59 Sub ítems

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante la Resolución Jefatural N° 0003-2025-H.C. el 10-02-2025.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (RO)

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de Suma Alzada por ítem paquete, 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 a la presente contratación.

### 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**

El plazo de entrega será de manera periódica en el periodo de diez (10) meses comprendidos de marzo a diciembre del 2025, debiendo internar los bienes por paradas los días martes y viernes.

### **FORMA DE ENTREGA**

- Para la atención de los bienes, la Entidad emitirá la orden de compra de manera mensual, que serán remitidas al correo electrónico declarado por el contratista para notificaciones; en las citadas órdenes de compra se indicará la cantidad de los productos que serán entregados por paradas durante las semanas del mes.
- Para el internamiento de los bienes, el Personal Encargado de la Cocina del Hospital Central FAP, con una anticipación de dos (2) días calendario enviará al correo electrónico del contratista, las cantidades que deberán ser atendidas por parada.
- Los víveres frescos (frutas y verduras) que por su naturaleza están considerados como productos perecibles, serán suministrados de manera periódica dos (2) veces por semana los días lunes y jueves
- Los abarrotes serán entregados en el plazo de tres (3) días calendario, contados a partir de la notificación de la Orden de Compra; cuyo internamiento se realizará una sola vez al mes.

### **CRONOGRAMA DE ENTREGA**

La entrega de los bienes será dentro del periodo de diez (10) meses, comprendidos de marzo a diciembre del 2025, con entregas mensuales equivalente a la décima parte de la cantidad total; cuyas cantidades serán detalladas en el contrato respectivo.

### **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 en efectivo el monto de S/ 10.00 (Diez con 00/100 Soles), en Caja Ventanilla del Departamento de Comercialización; y las bases deberán ser recabadas en la Oficina de Procesos del Hospital Central FAP, sito en la Av. Andrés Aramburú Cuadra 2 S/N, distrito de Miraflores, provincia y departamento de Lima.

### **1.11. BASE LEGAL**

- Ley N° 32185, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 32186, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el TUO de la Ley 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, que aprueba el Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE, Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27927, que modifica a la Ley 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la

Información Pública.

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Ley N° 23407, Ley General de Industrias.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Directiva N° 005-2019-OSCE/CD, Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.  
  
En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.  
  
En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.  
  
En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.
- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de características de los bienes ofertados (**Anexo N° 3-A**)
- f) Declaración jurada de plazo de entrega (**Anexo N° 4**)<sup>3</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- h) El precio de la oferta en Soles [S/]. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>4</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

**Advertencia**

*El comité de selección, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

**2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

- N° de Cuenta : 00-068-375851
- Banco : De la Nación
- N° CCI : 018-068-000068375851-70

**2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, de corresponder.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI), según modelo indicado en el **Anexo N° 7**; o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.

<sup>4</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>5</sup> (**Anexo N° 11**).
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el ítem paquete
- i) Declaración Jurada de Compromiso de Integridad y Anticorrupción, según **Anexo N° 12**.

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

<sup>5</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>6</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Sección Procesos del Hospital Central FAP (Sótano 1), sito en la Av. Aramburu Cuadra 2 S/N, distrito de Miraflores - provincia y departamento de Lima ; en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

## **2.6. ADELANTOS**

Para el presente procedimiento de selección, la Entidad no ha considerado adelantos al Contratista.

## **2.7. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos, de acuerdo al cronograma de internamiento establecido en el contrato.

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

- Recepción del Jefe de la Sección Almacén General del Hospital Central FAP.
- Informe del Jefe del Departamento de Servicios del Hospital Central FAP, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (factura).
- Guía o Guías de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en la Sección Procesos del Hospital Central FAP (Sótano 1), sito en la Av. Andrés Aramburu Cuadra 2 S/N, distrito de Miraflores, provincia y departamento de Lima; en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

## **2.8. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

Para el presente procedimiento de selección, la Entidad no ha considerado reajuste de pagos.

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### 3.1.1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

“ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS Y ABARROTES PARA RACIONAMIENTO DE GUARDIAS MÉDICAS DEL HOSPI”.

##### 3.1.2. FINALIDAD PÚBLICA

El Hospital Central cuya misión es brindar atención de salud de alta complejidad al personal militar FAP y sus derechohabientes con calidez y alta tecnología, cuenta con personal que realiza guardias hospitalarias en los diversos servicios médicos durante las 24 horas diarias; por tal motivo requiere la adquisición de víveres y abarrotes para la preparación de su respectivo racionamiento.

##### 3.1.3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

**Objetivo General:** Brindar alimentación adecuada al personal que realiza guardias hospitalarias en los diversos servicios médicos del Hospital Central FAP.

**Objetivo Específico:**

- Adquirir víveres frescos y abarrotes para racionamiento del personal de guardias médicas.
- Preparar racionamiento balanceado.

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

###### 3.1.4.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

N°	DESCRIPCION	CANT.	U.M
<b>ITEM N° 1: ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS</b>			
1.1	ACELGA (AL PESO)	60	KG
1.2	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	500	KG
1.3	AJI LIMO	5	KG
1.4	AJO PELADO A GRANEL	400	KG
1.5	ALBAHACA (AL PESO)	50	KG
1.6	APIO (AL PESO)	400	KG
1.7	ALVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	30	KG
1.8	BETERRAGA (AL PESO)	135	KG
1.9	BROCOLI (AL PESO)	260	KG
1.10	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	50	KG
1.11	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	2,700	KG
1.12	CHINCHO (AL PESO)	30	KG
1.13	COL CHINA (AL PESO)	120	KG
1.14	CULANTRO (AL PESO)	70	KG
1.15	ESPINACA (AL PÉSO)	180	KG
1.16	FRIJOL CHINO	70	KG

N°	DESCRIPCION	CANT.	U.M
1.17	HABA FRESCA	90	KG
1.18	HIERBA BUENA (AL PESO)	30	KG
1.19	HIERBA LUISA (AL PESO)	70	KG
1.20	HUACATAY (AL PESO)	40	KG
1.21	KION (AL PÉSO)	40	KG
1.22	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	780	KG
1.23	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	500	KG
1.24	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	100	KG
1.25	MEMBRILLO (AL PESO)	751	KG
1.26	NABO (AL PESO)	200	KG
1.27	OLLUCO PICADO	400	KG
1.28	OREGANO FRESCO	5	KG
1.29	PACCHOY (AL PESO)	48	KG
1.30	PEREJIL (AL PESO)	30	KG
1.31	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	500	KG
1.32	PIÑA HAWAINA (AL PESO)	3,000	KG
1.33	PLATANO BELLACO	320	KG
1.34	PLATANO ISLA (AL PESO)	100	KG
1.35	PORO (AL PESO)	400	KG
1.36	ROCOTO (AL PESO)	250	KG
1.37	ROMERO (AL PESO)	5	KG
1.38	TOMATE (AL PESO)	1,051	KG
1.39	TOMILLO (AL PESO)	10	KG
1.40	TUNA (AL PESO)	1,000	KG
1.41	ZANAHORIA (AL PESO)	1,448	KG
<b>ITEM N° 2: ADQUISICIÓN DE ABARROTES</b>			
2.1	ACEITE DE AJONJOLI X L	30	UND
2.2	AJI PANCA SECO (AL PESO)	50	KG
2.3	ANIS ENTERO BOLSA X 250 GR.	10	KG
2.4	CAFÉ INSTANTÁNEO X 190 g APROX.	60	UND
2.5	CANELA ENTERA	50	KG
2.6	CANELA EN POLVO A GRANEL	5	KG
2.7	CEBADA TOSTADA	70	KG
2.8	CHANCACA EN CHIPA X 4 BOLAS	150	UND
2.9	CHICHA DE JORA X 1 L.	60	UND
2.10	CLAVO DE OLOR	50	KG
2.11	COCO RALLADO	30	KG
2.12	COCOA EN POLVO X 160 G	60	UND
2.13	COMINO MOLIDO	40	KG
2.14	CURRY EN POLVO X 400 g	30	UND
2.15	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	50	LT
2.16	FIDEO TALLARIN CHINO BOLSA X 500gr	60	KG
2.17	GALLETA DE SODA A GRANEL(AL PESO)	80	KG

N°	DESCRIPCION	CANT.	U.M
2.18	GALLETA DE VAINILLA A GRANEL (AL PESO)	200	KG
2.19	GELATINA A GRANEL	150	KG
2.20	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	30	KG
2.21	HARINA DE CHUÑO	600	KG
2.22	HARINA DE MAIZ	91	KG
2.23	HARINA DE SOYA	90	KG
2.24	HIGO SECO	100	KG
2.25	HONGO SECO	5	KG
2.26	HUESILLO	60	KG
2.27	KETCHUP X 1 kg	60	KG
2.28	KIWICHA	120	KG
2.29	LAUREL (AL PESO)	10	KG
2.30	LECHE CONDENSADA X 393 g APROX.	100	UND
2.31	LECHE ENTERA EN POLVO A GRANEL	100	KG
2.32	LECHE EVAPORADA ENTERA X 390-400 g APROX.	4,000	UND
2.33	LEVADURA FRESCA	5	KG
2.34	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	15	KG
2.35	MAIZ MOTE PELADO	120	KG
2.36	MANI MOLIDO	20	KG
2.37	MARGARINA CON SAL A GRANEL	50	KG
2.38	MAYONESA X 1 KG.	50	KG
2.39	MENSI FRASCO X 400 GR	20	UND
2.40	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	450	KG
2.41	MORON ENTERO	40	KG
2.42	MOSTAZA A GRANEL	70	KG
2.43	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	10	KG
2.44	PALILLO MOLIDO A GRANEL	10	KG
2.45	PASAS SIN PEPA	60	KG
2.46	PASTA DE TOMATE	60	KG
2.47	PASTA WANTAN (AL PESO)	160	KG
2.48	PECANA PELADA	10	KG
2.49	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	50	KG
2.50	POLVO DE HORNEAR A GRANEL	20	KG
2.51	PURE DE PAPAS INSTANTANEO A GRANEL	100	KG
2.52	SALSA DE OSTION X 510 GRS	30	UND
2.53	SALSA DE TAMARINDO BOTELLA X 360 GR	200	UND
2.54	SEMOLA DE TRIGO	50	KG
2.55	SILLAO X 1000 ML	180	UND
2.56	SALSA DE TAUSI X 368 g	40	KG
2.57	TRIGO PELADO	120	KG
2.58	VINAGRE BLANCO X 1 L	142	UND
2.59	VINAGRE TINTO BOT X 1L	40	UND

### 3.1.4.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES

#### ITEM N° 1: ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS

##### 1) ACELGA (AL PESO)

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** hortaliza de hoja verde fresca, Las hojas de la acelga tienen una textura similar a la de las espinacas. La penca debe ser tersa al tacto y crujiente
- **Características:** Origen: Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presenta aplastamiento o maltrato por aplastamiento.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada
- **Presentación:** Al peso y en bolsa plástica de primer uso, resistente a la manipulación.

##### 2) AJI AMARILLO FRESCO

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** conocido como ají escabeche, ají amarillo o ají cristal es una especie de las solanáceas de la familia de las Capsicumbaccatum. Debe ser de un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
- **Características:** Maduración típica, de color anaranjado intenso en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras.
- **Calidad:** De primera, limpios, frescos, entero y sanos
- **Presentación:** a granel en bolsa de 1 Kilo, bolsas plásticas de primer uso resistentes.

##### 3) AJI LIMO

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** El ají limo es una variedad de ají picante que destaca por ser aromático. Debe ser de un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.
- **Características:** El ají presenta pequeños frutos que miden entre 4 a 8 cm de longitud y 2,5 a 3 cm de ancho. Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras.
- **Calidad:** De primera, limpios, frescos, entero y sanos
- **Presentación:** a granel en bolsa plásticas de primer uso resistente.

##### 4) AJO PELADO A GRANEL

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** bulbo tubérculo carnoso seleccionado, El ajo criollo o napurí es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie Alliumsativam L. de la familia Amaryllidaceae
- **Características:** maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras. Los ajos deberán estar libres de: Humedad externa, Olores y sabores extraños, Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.), Residuos de pesticidas y otras sustancias tóxicas.
- **Presentación:** en kilos, bolsa de plástico de primer uso, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

##### 5) ALBAHACA

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** hortaliza de hoja verde fresca, genero ocimumbasilicum denominada vulgarmente como albahaca o alhábega, es una hierba aromática anual de la familia de las lamiáceas.
- **Características:** Origen: Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presenta aplastamiento o maltrato por aplastamiento.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada
- **Presentación:** Al peso y en bolsa plástica de primer uso, resistente a la manipulación.

##### 6) APIO (AL PESO)

- **Unidad de Medida:** Kilo
- **Tipo:** hortalizas de hoja verde claro con tallo largo, especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas
- **Características:** Hojas de 25 a 30 cm. Color verde frescas, limpias y sanas sin piojos ni picadas de insectos.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionado
- **Presentación:** en atados x kilos, en bolsa de plástico de primer uso, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.



**7) ALVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Tipo:** Pisum sativum. Es una planta trepadora herbácea que alcanza una altura de 2 m. El fruto es una vaina aplanada comestible, de color verde esmeralda. **Características:** limpios y desinfectados no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción u hojas dañadas.
- **Calidad:** Limpia, de primera y debidamente seleccionada.
- **Presentación:** en bolsa de plástico de primer uso, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

**8) BETERRAGA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** tubérculo carnoso seleccionada, La betarraga (Beta vulgaris), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica
- **Características:** tubérculo carnoso rojo sin hojas, sin ataque de plagas y enfermedades.
- **Calidad:** de primera, debidamente seleccionada limpios. Betarraga sin parte superior: A las que se les ha removido la parte superior de tal manera que no supere más de 1,5 cm.
- **Presentación:** Al peso, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

**9) BROCOLI (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** legumbre verde fresca, El brócoli (Brassicaoleracea itálica) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo.
- **Características:** Forma: esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible. Tamaño este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli, Color Verde intenso, Textura Firme. Limpios y desinfectados no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción.
- **Calidad:** De primera, seleccionado.
- **Presentación:** Unid de 700 gr aprox. al peso, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**10) CEBOLLA CHINA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Calidad:** De primera, seleccionado.
- **Características:** Cola de color verde intenso.
- **Presentación:** Atados, a granel x kilos resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**11) CEBOLLA ROJA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilo
- **Tipo:** bulbos grandes rojos, La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliáceas, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas
- **Características:** sin moho ni hongos ni indicios de putrefacción o maltrato, cascara seca. No presentar señales de brotes o germinación. Forma: globosa, esférica o elipsoidal, Tamaño y peso: De un diámetro que oscila entre los 3 -12 cm, pesando de media entre 60 y 100 gramos c/u, Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo, Sabor: En general picante, si bien según la variedad también las hay dulces.
- **Calidad:** De primera, seleccionado, limpios, enteros y sanos.
- **Presentación:** a granel, en sacos x 50 kilos aprox.

**12) CHINCHO**

- **Unidad de Medida:** Kilo
- **Tipo:** Planta herbácea de rápido crecimiento vertical.
- **Características:** Posee hojas de forma lanceolada redondeada, aserrada en los bordes, de olor muy intenso y aromático. No deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.
- **Calidad:** De primera, seleccionadas.
- **Presentación:** Por Kilos en atados, en bolsas acondicionadas (perforadas) resistentes a la manipulación y transporte

**13) COL CHINA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Unidad

- **Tipo:** Brassica rapa pekinensis, la col china es su cabeza alargada y ovalada, formada por hojas apretadas de color verde pálido o blanco. Tiene una textura crujiente y un sabor suave, ligeramente dulce
- **Características:** limpios y desinfectados no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción u hojas dañadas.
- **Calidad:** Limpia sin hojas marchitas, de primera y debidamente seleccionada.
- **Presentación:** Por unidad.

**14) CULANTRO (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilo
- **Tipo:** verdura de Hoja verde fresca, familia Coriandrum sativum o cilantro (Coriandrum sativum) es una hierba anual de la familia de las apiáceas.
- **Características:** Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada.
- **Presentación:** atado x 1 kilo

**15) ESPINACA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** verdura de Hoja verde fresca lanceolada, espinaca (Spinacia oleracea) es una planta anual, de la familia de las amarantáceas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro.
- **Características:** Maduración típica, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras. No presentar aplastamiento o maltrato por aplastamiento.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada
- **Presentación:** atado x 1 kilo

**16) FREJOL CHINO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Descripción:** legumbre germinada conocido como poroto chino
- **Calidad:** de primera, debidamente seleccionado.
- **Característica:** De color blanco, olor y sabor sui generis.
- **Presentación:** Por Kilos, en bolsas de plástico debidamente acondicionadas, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**17) HABA FRESCA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** hortaliza tipo legumbre fresca en vainas Vicia faba, el haba, es una planta trepadora herbácea, anual, de tallos semi-erectos que se enredan; cultivada en todo el globo por sus semillas.
- **Características:** Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener picaduras.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada, grandes.
- **Presentación:** en kilos, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

**18) HIERBA BUENA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** verdura de Hoja verde fresca, La hierbabuena o menta familia Mentha spicata
- **Características:** Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada, grandes
- **Presentación:** en kilos, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

**19) HIERBA LUISA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** verdura de Hoja verde fresca, La hierba luisa o menta familia Mentha spicata
- **Características:** Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada, grandes
- **Presentación:** en kilos, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

**20) HUACATAY (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo

- **Tipo:** **verdura** de Hoja verde fresca lanceolada, “Tagetes Minuta”, conocido comúnmente en Perú como Huacatay, es una hierba anual de la familia de las Asteráceas, erecta puede alcanzar hasta 50 cm de alto; tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte
- **Características:** Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben tener residuos de productos químicos, no debe tener la parte de la raíz y el tallo debe tener una altura de mínimo 3cm y máximo 6 cm.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada, grandes

**21) KION (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Raíz entera fresca.
- **Característica:** Buen estado de madurez y de superficie integra. No deben estar dañados ni haber sufrido golpes, no deben contener parásitos, ni estar atacados por hongos.
- **Presentación:** Por Kilos en bandeja de plástico

**22) LECHUGA AMERICANA**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Tipo:** Lactuca sativa, familia: Asterácea, verdura de Hoja tiernas verde claro tipo americana Características: limpios y desinfectados no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción u hojas dañadas.
- **Calidad:** Limpia sin hojas marchitas, de primera y debidamente seleccionada.
- **Presentación:** Por unidad, de peso aproximado de 500 a 700 gr por Lechuga

**23) MANZANA DE AGUA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Fruto de la manzana fresca tipo manzana de agua, La manzana para agua (Syzygiumsamaragense) es el fruto proveniente de la familia Myrtaceae, tiene piel o cáscara color verde con algunas partes rojas.
- **Características:** De olor y color característico, frescos y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro.
- **Calidad:** De primera, debidamente seleccionadas.
- **Presentación:** por kilos El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

**24) MANZANILLA FRESCA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** flor aromática para infusión de la familia de las margaritas, variedad: tipo romana.
- **Características:** maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras. No presentar aplastamiento o maltrato por aplastamiento.
- **Presentación:** en atado de 01 kilo. Aprox.

**25) MEMBRILLO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Descripción:** fruta con un escaso contenido de azúcares, y por tanto un bajo aporte calórico.
- **Calidad:** de primera.
- **Característica:** De sabor ácido y astringente, No deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras, no presentar coloración amarillenta, no presentar aplastamiento, o maltrato por aplastamiento.
- **Presentación:** Por Kilos, El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

**26) NABO (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Brassica rapa, es una brasicácea cultivada comúnmente como hortaliza en los climas templados de todo el mundo por su succulenta raíz napiforme. Tubérculo seleccionado de color blanco.
- **Características:** Libre de humedad externa anormal, libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles, sin cortes cicatrices, magulladuras ni pudriciones.
- **Calidad:** De primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos
- **Presentación:** bolsas plásticas x kilos, cada unidad con peso aproximado de 200 a 300 gr.

**27) OLLUCO PICADO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Tubérculo, Ullucustuberosus es la única especie del género mono típico Ullucus, perteneciente a la familia Basellaceae

- **Características:** sin moho ni hongos ni indicios de putrefacción o maltrato
- **Calidad:** De primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos
- **Presentación:** en kilos, picado, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**28) OREGANO FRESCO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Verdura aromática
- **Característica:** El orégano es una planta aromática que pertenece a la familia de las Lamiaceae. De color y olor característico
- **Calidad:** De primera
- **Presentación:** en atado x0.50 g.

**29) PACCHOY (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** verdura
- **Características:** maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben haber sufrido golpes, no tener Picaduras. No presentar aplastamiento o maltrato por aplastamiento.
- **Presentación:** en atado de 01 kilo. Aprox.

**30) PEREJIL (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** verdura de Hoja verde fresca, *Petroselinum crispum*, el perejil, es una planta herbácea de la familia Apiaceae.
- **Características:** Org. Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben tener residuos de productos químicos. No presentar aplastamiento ni maltrato por aplastamiento.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada
- **Presentación:** en atados X 1 kilo

**31) PIMIENTO MORRON (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** verdura roja y verde fresco, *Capsicum* es un género americano de plantas angiospermas, dicotiledóneas de las regiones tropicales y subtropicales de América, que comprende a los ajíes, chiles, guindillas o pimientos perteneciente a la familia de las solanáceas
- **Características:** sin presencia de ataque de plagas y enfermedades ni residuos de químicos, ni grietas o abolladuras presentes.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada
- **Presentación:** peso por unidad de 200 a 300 gr, a Granel en bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**32) PIÑA HAWAIANA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Fruta fresca tipo HAWAINA/SELVA es una fruta proveniente de la especie *Ananas comosus* L. de color amarillo oro al igual que su pulpa, pero brillante.
- **Características:** Físico – Organolépticas: Forma Son infrutescencias de forma ovalada y gruesa. Color La pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Típica de cultivar. Tamaño El eje frutero deberá ser cortado al ras y desinfectado (curado), tolerándose el corte basal como máximo hasta 2 cm (perpendicular al eje vertical). La corona deberá ser de un largo no menor de 6 cm y no mayor de 10 cm, La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. Aspecto Las piñas no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada
- **Presentación:** en caja/10 Kg. El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. La corona deberá ser de un largo no mayor a 10 cm. Con respecto al eje frutero.

**33) PLATANO BELLACO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Fruta tropical y nutritiva, se usa en estado verde (sin madurar).
- **Características:** Baya de color verde, de sabor muy amargo
- **Calidad:** De primera calidad, procedente de un mismo cultivar, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de inmadurez.

- **Presentación:** Peso por unidad de 180 a 250 grs. aprox. por kilos en caja de madera, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**34) PLATANO DE ISLA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Seda Fresco, limpios
- **Características:** Olor, olor color característico, libre de abolladuras
- **Calidad:** de primera

**35) PORO (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Tubérculo fresco de tallo largo color verde y blanco, es una de las variedades cultivadas de la especie *Alliumampeloprasum*, pertenece a la familia de las liliáceas.
- **Características:** sin presencia de ataque de plagas y enfermedades ni residuos de químicos, ni grietas o abolladuras presentes.
- **Calidad:** De primera y debidamente seleccionada
- **Presentación:** En atados x 1 kilo, en bolsas plásticas resistentes al manipuleo.

**36) ROCOTO (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** verdura para condimento picante color rojo, *Capsicumpubescens*, fruto del género *Capsicum* utilizado como condimento picante en la cocina. Su color puede variar desde el rojo, verde naranjo o amarillo
- **Características:** Libre de humedad externa anormal. Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles, sin cortes cicatrices, magulladuras ni pudriciones.
- **Calidad:** De primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos

**37) ROMERO (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Hierba aromática, utilizada en la gastronomía
- **Características:** Libre de humedad externa anormal. Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles.
- **Calidad:** De primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos
- **Presentación:** en atados. En bolsas plásticas resistente a la manipulación y al transporte.

**38) TOMATE (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Verdura de color rojo, fresco
- **Característica:** Frescos, medianos, limpios, sanos, libres de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, color uniforme.
- **Presentación:** por kilo

**39) TOMILLO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Descripción:** planta fresca aromática del genero *thymus* usada como condimento.
- **Calidad:** de primera, debidamente seleccionado.
- **Característica:** planta aromática, usada como condimento. Caract. Organolépticas sui generis.
- **Presentación:** Por Kilos, en bolsas de plástico debidamente acondicionadas, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**40) TUNA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** La tuna es una fruta de la familia de las cactáceas, tiene cáscara gruesa y espinosa con una pulpa abundante en semillas y constituye un alimento de gran valor nutritivo.
- **Características:** Libre de humedad externa anormal. Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles, sin cortes cicatrices, magulladuras ni pudriciones.
- **Calidad:** De primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos
- **Presentación:** en kilos en color brillante, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

**41) ZANAHORIA (AL PESO)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Tubérculo seleccionado anaranjado, La zanahoria (*daucus carota*) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie *Mucus carota*.

- **Características:** De color naranja intenso, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción o maltrato, Libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles, sin cortes cicatrices, magulladuras ni pudriciones.  
Forma es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica. Tamaño suelen tener entre 12 a 17 cm. Sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 80 a 150 gr. Color tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. Textura Dura, sólida. Sabor Su sabor es ligeramente dulce.
- **Calidad:** De primera, debidamente seleccionados, limpios, enteros y sanos
- **Presentación:** en kilos (grande y uniforme).

## **ITEM N° 2: ADQUISICIÓN DE ABARROTES**

### **1) ACEITE DE AJONJOLI X L.**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Tipo:** Producto elaborado a base de ajonjolí, 100%
- **Presentación:** Botella x 1000 ml

### **2) AJI PANCA SECO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** fruto rojos secas, sin semillas, familia capsicumfrutescens
- **Características:** De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores, La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%, La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1%, Estar exentas de manchas oscuras internas, Tamaño uniforme aproximadamente.
- **Presentación:** a granel en bolsa de 1 Kilo, bolsas plásticas de primer uso, resistentes.

### **3) ANIS ENTERO BOLSA X 250 GR.**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Descripción:** grano aromático
- **Característica:** características organolépticas sui géneris, anís en granos
- **Calidad:** Primera
- **Presentación:** A GRANEL en bolsa x 250 grs.

### **4) CAFÉ INSTANTANEO X 190 GRS**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Descripción:** Grano aromático de café en polvo y soluble
- **Característica:** características organolépticas sui géneris, Café instantáneo y soluble, sabor fuerte ligeramente ácido.
- **Presentación:** Lata x 1900 gr.

### **5) CANELA ENTERA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** condimento aromático, Tallo seco (familia Lauraceae, género Cinnamomum, especie C. verum)
- **Característica:** tipo entera.
- **Calidad:** de primera.
- **Presentación:** A GRANEL, en bolsas de 500 gr, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

### **6) CANELA EN POLVO A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Polvo a granel. Es la corteza de dimensiones diversas de las ramas convenientemente secadas y molidas.
- **Característica:** Aspecto: polvo fino sin grumos, Color: pardo amarillento, Olor: Característico, aromático, Sabor: azucarada, ligeramente picante. Libre de sustancias, insectos o materias extrañas, de corteza entera. No deberá presentar vegetales extraños a la especie, no deberá ser aromatizada artificialmente, no deberá presentar materias extrañas en un porcentaje superior al 1%, deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos. Mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- **Presentación:** A GRANEL, en bolsa de polietileno por 1 kg. El envase debe proteger a la canela contra la humedad contaminación. El material debe ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas

**7) CEBADA TOSTADA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Grano entero tostado
- **Características:** Libre de sustancias o materias extrañas
- **Calidad:** Grado 1, cumplir con la NTP 205.012:2014 (revisada 2019) Cebada grano.
- **Requisitos como mínimo en lo siguiente:**
  - 90% grano sano
  - Máximo 2% de grano dañado
  - Máximo 2% de materia extraña
  - Máximo 5% de grano descascarado y quebrado
  - Máximo 7% de grano chupado

**8) CHANCACA EN CHIPA**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Descripción:** Producto **artesanal** obtenido de la evaporación de los jugos de la caña y la cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas.
- **Característica:** De color marrón oscuro, dulce, en estado sólido y compacto
- **Calidad:** Primera
- **Presentación:** Chipa de 04 bolas en hoja de plátano seca y sogas del mismo material, peso por chipa de 3 kilos aproximado.

**9) CHICHA DE JORA**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Tipo:** chicha a base de granos, fermentada, utilizada para aderezo de comidas
- **Presentación:** Botellas de **vidrio** de primer uso de **1 litro**

**10) CLAVO DE OLOR**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** condimento aromático, botones (flores que aún no abren) secos del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae, Especie: S. aromaticum).
- **Presentación:** A GRANEL, en bolsas x 1 kg, resistente a la manipulación.

**11) COCO RALLADO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** El coco rallado se obtiene al rallar la pulpa del coco seco. Se puede utilizar en batidos para dar una textura cremosa y un sabor exótico.
- **Presentación:** A GRANEL, en bolsas x 1 kg, resistente a la manipulación.

**12) COCOA EN POLVO X 160 G**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Tipo:** El comino es un condimento aromático
- **Característica:** La cocoa es un polvo que se obtiene del cacao y tiene varias características, entre ellas: Es un producto 100% soluble en agua, No es alérgeno, Tiene un color café claro, Contiene un alto porcentaje de fibra natural, Tiene relativamente pocas calorías.
- **Presentación:** sobres de 160 g. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**13) COMINO MOLIDO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** El comino es un condimento aromático
- **Característica:** Apariencia fresca, molido sin impurezas, olor y color característico.
- **Presentación:** A GRANEL, en bolsas x 1 kilo, Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje
- **Seguridad:** Bolsas herméticamente sellada, debe contar con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento.

**14) CURRY EN POLVO X 400 g**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Tipo:** El curry en polvo es una mezcla de especias que se caracteriza por su sabor picante y dulce, y su aroma tostado. Se usa para condimentar platos y resaltar sus sabores.
- **Característica:** Polvo, característico del producto de color marrón- amarillo, homogéneo y sin impurezas.
- **Presentación:** Botellas x 400 g.

**15) ESENCIA DE VAINILLA 1 LITRO**

- **Unidad de Medida:** litro
- **Tipo:** Esencia aromática, con aroma a vainilla.
- **Característica:** Endulzante sin calorías,
- **Presentación:** Botellas x 1 litro

**16) FIDEO TALLARIN CHINO BOLSA X 500gr**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** fideo
- **Característica:** Los fideos chinos o espaguetis chinos, son una preparación de pasta originaria de la cocina china. Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo.
- **Presentación:** bolsa de 500 gr.

**17) GALLETA DE SODA A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** de soda, derivado de cereal, producto de panadería, galleta salada.
- **Presentación:** Paquete x 250 gr / 500 gr, caja x 3 kilos

**18) GALLETA DE VAINILLA A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** derivado de cereal, producto de panadería, galleta dulce sabor a vainilla.
- **Presentación:** Envase primario bolsa x 250 gr/ 500 gr, y envase secundario caja x 3 kilos.

**19) GELATINA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo.
- **Tipo:** La gelatina es una sustancia orgánica nitrogenada obtenida por hidrólisis del colágeno contenido en la piel, tejido conjuntivo blando y huesos de animales. Posee aditivos de gel y saborizantes artificiales. Producto azucarado de varios sabores (fresa, naranja, piña).
- **Característica:** De sabores surtidos, agradable al paladar.
- **Presentación:** A granel bolsas x 5 kilos aproximadamente.

**20) GLUTAMATO MONOSODICO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo.
- **Tipo:** Sazonador de Glutamato Monosódico al 99%
- **Presentación:** Bolsa x 01 kilo.
- **Seguridad:** Bolsa en perfecto estado. Cerrado y sellado.

**21) HARINA DE CHUÑO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Harina de chuño
- **Características:** La harina de chuño es un polvo fino que se obtiene de la molienda del chuño, Sin grumos, libre de sustancias o materias extrañas
- **Presentación:** bolsa x 25 kg.

**22) HARINA DE MAIZ**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Harina de maíz
- **Características:** Sin grumos, libre de sustancias o materias extrañas
- **Calidad:** cumplir con la NTP 205.046.1976 (Revisada el 2011). Harinas sucedáneas procedentes de cereales. Las harinas sucedáneas se sujetan a los requisitos NTP 205.040
- **Presentación:** bolsa x 1 kg.

**23) HARINA DE SOYA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Harina de soya
- **Características:** La harina de soya se obtiene a partir del grano de Frijol de soya de alta calidad, limpio, desvainado y desgrasado, La harina de soja es de color marrón caramelo. debe estar sin grumos, libre de sustancias o materias extrañas
- **Presentación:** en kilos, bolsa de plástico resistente a la manipulación.

**24) HIGO SECO**

- **Unidad de Medida:** Kilo
- **Tipo:** fruto deshidratado



- **Característica:** Los higos secos son un fruto carnoso que se obtiene al deshidratar los higos frescos.
- **Presentación:** A granel en bolsas, Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**25) HONGO SECO A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilo
- **Tipo:** El hongo negro o seta de Burdeos (*BoletusAereus*) es muy apreciado en la gastronomía.
- **Característica:** Apariencia fresca, entero sin impurezas, olor y color característico.
- **Presentación:** A GRANEL en bolsas x 500 gr, Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**26) HUESILLO**

- **Unidad de Medida:** Kilo
- **Tipo:** fruto deshidratado
- **Característica:** Los huesillos secos son un fruto carnoso que se obtiene al deshidratar duraznos o melocotones frescos, de color amarillo anaranjado, con un sabor dulce y un aroma natural y fresco
- **Presentación:** A granel en bolsas, Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**27) KETCHUP**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo.
- **Presentación:** bolsas doypack Sachet x 1 kg
- **Características:** De color, sabor y olor característico.

**28) KIWICHA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Cereal
- **Características:** Los frutos contienen una sola semilla. Estas semillas raramente alcanzan mm. De diámetro y presentan una diversa gama de colores que van desde el negro pasando por el rojo hasta el marfil y el blanco. La cubierta de la semilla es brillante y el embrión es de forma curva envolviendo al endospermo.
- **Presentación:** en kilos, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**29) LAUREL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Hojas de laurel seco.
- **Característica:** De color y olor característico
- **Presentación:** A GRANEL en bolsas x 500 gr. aproximadamente, Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**30) LECHE CONDENSADA X 393 g APROX.**

- **Unidad de Medida:** Unidad.
- **Tipo:** leche condensada
- **Presentación:** lata x 393 g. Con Abre fácil.
- **Seguridad:** Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

**31) LECHE ENTERA EN POLVO A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Unidad.
- **Tipo:** leche en polvo
- **Características:** exento de olores y sabores extraños como: ácido, amargo, rancio, viejo, salado y caramelizado. Polvo amorfo libre de terrones a excepción de los que se deshacen fácilmente, sin partículas quemadas visibles. En solución no deberá presentar: sedimento, separación de grasa y no estar coagulada.
- **Presentación:** bolsa o saco, Bolsas herméticamente sellada, debe contar con registro sanitario vigente.

**32) LECHE EVAPORADA ENTERA x 400 GR**

- **Unidad de Medida:** Unidad.
- **Tipo:** leche evaporada ENTERA enriquecida con vitaminas A, C y D, sin adición de grasas vegetales. Se entiende por leche evaporada entera a aquella leche evaporada a la cual no se le ha retirado la grasa y ha sido obtenida mediante eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y característica.
- **Presentación:** lata x 400 GR o 410 GR / bandeja x 24 und.

- **Seguridad:** composición química contenido de grasa de leche 7.5% y sólidos totales de 25.0% y 34% de proteínas en los sólidos no grasos, con Registro Sanitario vigente. **Ficha Técnica.** Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS.

**33) LEVADURA FRESCA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** La levadura fresca está viva
- **Características:** “levadura fresca”, válido para levadura líquida, en bloque o desmenuzada, el color puede variar del blanco al crema.
- **Presentación:** bolsa de 01 kilo, bolsa sellada.

**34) LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** semilla
- **Características:** La linaza es la semilla de la planta *Linum usitatissimum* (lino). Es usada para consumo humano color y olor característico del producto, debe corresponder un grado de homogeneidad, libre de sustancias y materias extrañas.
- **Calidad:** De primera calidad
- **Presentación:** bolsa por 5 Kilos, debe salvaguardar las calidades higiénicas y tecnológicas.

**35) MAIZ MOTE PELADO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Descripción:** Son los granos obtenidos a partir de la variedad característica de la especie *Zea Mays* los cuales han sido sometidos a un proceso trillado, pelado y clasificación.
- **Calidad:** De Primera

**36) MANI MOLIDO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** maní tostado molido
- **Características:** producto fresco, molido, de color, sabor y aroma característico.
- **Presentación:** bolsa de 01 kilo, bolsa sellada.

**37) MARGARINA CON SAL A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Margarina para untar, para consumo humano directo, 70% (+/- 5%) vegetal y contenido de grasas trans. no debe exceder el 2% permitido.
- **Característica:** Producto libre de impurezas, de consistencia oleosa.
- **Presentación:** Paquete x 2 kilos.

**38) MAYONESA X 1KG**

- **Unidad de Medida:** UNIDAD
- **Tipo:** salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales comestibles e ingredientes acidificantes.
- **Presentación:** empaque en perfecto estado **Doy Pack o Sachet x 950 grs o cc a 1 kg.**
- **Seguridad:** Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, y rotulado.

**39) MENSIL FRASCO**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Descripción:** pasta de frejoles de soja negra
- **Calidad:** de primera.
- **Característica:** pasta a base de frejoles de soja negra pulverizada y deshidratada que han pasado por un proceso de añejamiento
- **Presentación:** Frasco de 300 - 400 grs y/o ml.

**40) MERMELADA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** producto azucarado con fruta de diferentes sabores como: fresa, piña, naranja. La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción o absorción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de azúcar, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, tiras o en partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.
- **Calidad:** Fruta debe estar entera.
- **Presentación:** Barril por 01 Kilo.

**41) MORON ENTERO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Trigo Morón Nacional
- **Características:** color y olor característico del producto, debe corresponder un grado de homogeneidad, libre de sustancias y materias extrañas.
- **Calidad:** De primera calidad
- **Presentación:** bolsa por 5 Kilos, debe salvaguardar las calidades higiénicas y tecnológicas.

**42) MOSTAZA A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilo
- **Tipo:** Semillas de mostaza procesadas, vinagre, sal, especias, Condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante
- **Características:** La mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de mostaza en polvo y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Aspecto de una pasta cremosa, homogénea, suave, sin grumos. Color: Amarillo al castaño según la variedad empleada. Olor Aromático acético. Sabor Acido-picante.
- **Presentación:** empaque **Doy Pack** en perfecto estado x 01 kilo

**43) OREGANO ENTERO SECO A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Verdura secas aromática como condimento
- **Característica:** De color y olor característico
- **Calidad:** De primera
- **Presentación:** A GRANEL, en bolsas de primer uso x 500 gramos Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**44) PALILLO MOLIDO A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Condimento aromático para dar color, molido
- **Característica:** De color y olor característico
- **Calidad:** De primera
- **Presentación:** A GRANEL, en bolsas de primer uso x 500 gramos Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje

**45) PASAS SIN PEPA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** fruto seco de la uva sin pepas
- **Características:** Sin pepas, Tamaño uniforme, Sin impurezas, libre de cuerpos extraños.
- **Presentación:** A granel, Cajas x 10 kilos.

**46) PASTA DE TOMATE**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** tomate procesado, pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates. Producto constituido fundamentalmente por tomate (jugo, puré o pasta), mezclado con otros ingredientes permitidos y sometidos a esterilización industrial.
- **Características:** Aspecto: semilíquida, Color: Rojo, Sabor: Agridulce, Olor: Característico.
- **Presentación:** Doy Pack y/o sachet x 01 kilo.

**47) PASTA WANTAN**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Descripción:** Pasta de Harina de Trigo fortificada
- **Calidad:** de primera.
- **Característica:** pasta fina, de aproximadamente 10 x 10 cms
- **Presentación:** Bolsa por 500 gramos

**48) PECANA PELADA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** fruto seco
- **Calidad:** de primera.
- **Característica:** Las pecanas peladas son un fruto seco que se caracteriza por su forma alargada, textura mantecosa y sabor dulce
- **Presentación:** bolsa por Kilos, debe salvaguardar las calidades higiénicas y tecnológicas.

**49) PIMIENTA NEGRA MOLIDA**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Condimento aromático molido

- **Característica:** Apariencia fresca, molida sin impurezas, olor y color característico.
- **Presentación:** A granel, en bolsa x 1 kilo, Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje
- **Seguridad:** Bolsas herméticamente sellada.

**50) POLVO DE HORNEAR A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** Polvo blanco o crema inodoro.
- **Característica:** El polvo para hornear, también conocido como levadura química, es un agente leudante con bicarbonato de sodio y un agente que absorbe la humedad (por lo general es fécula). Este ingrediente actúa de forma más rápida que la levadura y proporciona los mismos beneficios: da volumen y esponja las preparaciones.
- **Presentación:** Bolsas de 1 kilo

**51) PURE DE PAPAS INSTANTANEO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** harina de papa
- **Característica:** Producto elaborado de papa, en hojuelas, producto instantáneo.
- **Presentación:** Bolsas de 1 a 2 kilos.

**52) SALSA DE OSTION x 510 GRS.**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Tipo:** Salsa agridulce, espesa
- **Características:** De color y olor característico, con sabor a ostión.
- **Calidad:** De primera
- **Presentación:** Botella x 510 gr. Aprox. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

**53) SALSA DE TAMARINDO BOTELLA X 360 GR**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Descripción:** Salsa agridulce obtenida de la pasta del tamarindo, vinagre blanco, agua, azúcar, salsa de tomate y limones
- **Calidad:** de primera.
- **Característica:** salsa agridulce color rojo intenso.
- **Presentación:** Botella x 360 grs o cc.

**54) SEMOLA A GRANEL**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** harina gruesa procedente de la molienda del trigo, extra superior
- **Calidad:** De primera
- **Presentación:** Saco de Polialgodón 25 kilos,
- **Características:** debe estar libre de polvillo, libre de insectos, no deben presentar mohos, ni grumos

**55) SILLAO**

- **Unidad de Medida:** litro
- **Tipo:** producto elaborado a base de soya
- **Calidad:** De primera
- **Presentación:** botella x 500 ML / Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados.

**56) TAUSI BOLSA X 368 GR**

- **Unidad de Medida:** Unidad
- **Descripción:** pasta de frejoles de soja negra fermentada, azúcar, agua, sal, aceite de sésamo, aceite de cacahuete, vino de arroz.
- **Calidad:** de primera.
- **Característica:** características organolépticas sui generis, textura pastosa, libre de cuerpos extraños.
- **Presentación:** Bolsa x 368 grs. aprox.

**57) TRIGO PELADO**

- **Unidad de Medida:** Kilogramo
- **Tipo:** trigo
- **Características:** color y olor característico del producto, debe corresponder un grado de homogeneidad, libre de sustancias y materias extrañas.
- **Calidad:** cumplir con la NTP 205.009.2014. trigo en grano. Requisitos
- **Presentación:** a granel x 50 kg.

**58) VINAGRE BLANCO**

- **Unidad de Medida:** Litro
- **Características:** Producto fresco, de fácil transporte, con un envase resistente a la manipulación y al transporte.
- **Calidad:** de primera calidad.
- **Presentación:** Botella x 1 litro, caja x 12 und. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados

**59) VINAGRE TINTO BOT X 1L**

- **Unidad de Medida:** Litro
- **Características:** Producto fresco, de fácil transporte, con un envase resistente a la manipulación y al transporte.
- **Calidad:** de primera calidad.
- **Presentación:** Botella x 1 litro, caja x 12 und. Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2019 Alimentos Envasados

**6.3. CARACTERÍSTICAS GENERALES PARA TODOS LOS SUB-ITEMS**

**6.3.1. Documentación que debe ser presentada para cada Sub-Ítem; según corresponda:**

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**NOTA IMPORTANTE**

- *Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.*
- *Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.*
- *En caso de no ser aplicable al sub-ítem se debe sustentar con la documentación respectiva.*

**6.4. CARACTERÍSTICAS GENERALES PARA TODOS LOS SUB-ITEMS**

**6.4.1. Documentación que debe ser presentada para cada Sub-Ítem; según corresponda:**

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad

Alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**NOTA IMPORTANTE**

- *Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.*
- *Cabe señalar que, de no estar a nombre del postor se presentará una carta de autorización de uso para la utilización del certificado que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.*
- *En caso de no ser aplicable al sub-ítem se debe sustentar con la documentación respectiva.*

**Envase y Embalaje:**

- **Primario:** Cajas de cartón resistente; o bolsa de polietileno de doble densidad.
- **Secundario:** en bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizables, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

**Transporte:**

- Para los Víveres Frescos (frutas y verduras), el transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, artículo 17 (Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria - Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- Para los Víveres Secos (abarrotes), el transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas - Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- El personal que transporta los alimentos debe presentar las medidas de prevención sanitaria (vacunación, equipamiento de protección e indumentaria) necesaria para mantener inocuidad de los productos.

**3.1.4.3. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**Lugar de entrega**

Los bienes serán entregados en el Almacén "D" Víveres (Sótano N° 1) del Hospital Central FAP, sito en la Avenida Andrés Aramburu N° 200, distrito de Miraflores - provincia y departamento de Lima; de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 13:00 horas; para efectos de control y verificación en lo que respecta a la calidad y cantidad.

**Plazo de entrega**

El plazo de entrega será de manera periódica en el periodo de diez (10) meses comprendidos de marzo hasta diciembre del 2025, debiendo internar los bienes por paradas los días martes y viernes.

### **Forma de entrega**

- Para la atención de los bienes, la Entidad emitirá la orden de compra de manera mensual, que serán remitidas al correo electrónico declarado por el contratista para notificaciones; en las citadas órdenes de compra se indicará la cantidad de los productos que serán entregados por paradas durante las semanas del mes.
- Para el internamiento de los bienes, el Personal Encargado de la Cocina del Hospital Central FAP, con una anticipación de dos (2) días calendario enviará al correo electrónico del contratista, las cantidades que deberán ser atendidas por parada.
- Los víveres frescos (frutas y verduras) que por su naturaleza están considerados como productos perecibles, serán suministrados de manera periódica dos (2) veces por semana los días martes y viernes.
- Los abarrotes serán entregados en el plazo de tres (3) días calendario, contados a partir de la notificación de la Orden de Compra; cuyo internamiento se realizará una sola vez al mes.

### **Cronograma de entrega**

La entrega de los bienes será dentro del periodo de diez (10) meses, comprendidos de marzo a diciembre del 2025, con entregas mensuales equivalente a la décima parte de la cantidad total; cuyas cantidades serán detalladas en el contrato respectivo.

## **3.1.5. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

### **3.1.5.1. ADELANTOS**

Para el presente procedimiento de selección, la Entidad no ha considerado adelantos al Contratista.

### **3.1.5.2. CONFORMIDAD DE LOS BIENES**

La recepción será otorgada por el Jefe de Almacén y la conformidad será otorgada por el Jefe del Departamento de Servicios del Hospital Central FAP; en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

### **3.1.5.3. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos, de acuerdo al cronograma de internamiento establecido.

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

- Orden de Compra
- Acta de Recepción emitida por el Jefe de la Sección Almacén.
- Informe del Jefe del Departamento de Servicios, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (factura).
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en la Sección Procesos del Hospital Central FAP (2do piso), sito en la Av. Andrés Aramburu Cuadra 2 S/N, distrito de Miraflores - Lima - Perú; en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

**3.1.5.4. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

Para el presente procedimiento de selección, la Entidad no ha considerado reajuste de los pagos.

**3.1.5.5. OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

El área usuaria para el presente procedimiento de selección no ha considerado la aplicación de otras penalidades.

**3.1.5.6. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, de conformidad con lo establecido en el artículo 173 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**3.1.5.7. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS**

- De darse el caso, para el presente procedimiento de selección el postor deberá presentarse con un máximo de dos (2) consorciados.
- La participación mínima del consorciado que se compromete a la ejecución del contrato, y que acredite la mayor experiencia, deberá ser no menor al 70%

**3.1.5.8. SUBCONTRATACIÓN**

No aplica a la presente contratación.

**3.1.6. OTRAS CONDICIONES, SEGÚN EL OBJETO CONTRACTUAL, DE SER EL CASO.**

**3.1.6.1. Sistema de Contratación**

Ítem Paquete a Suma Alzada

**3.1.6.2. Confidencialidad**

El contratista está obligado a guardar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

En tal sentido el contratista deberá dar cumplimiento con todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información, dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la ejecución de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el Proveedor.



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Los requisitos de calificación para el presente procedimiento de selección, son los siguientes:

A.	CAPACIDAD LEGAL									
	<div>HABILITACIÓN</div> <div>Requisitos: Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA:<ul style="list-style-type: none"><li>Paquete Víveres Frescos: para todos los ítems.</li><li>Paquete Abarrotes: maíz mote pelado, moron entero y trigo pelado. Para el ají panca seco (al peso) se puede presentar Registro Sanitario o Autorización para el procesamiento primario.</li></ul>Acreditación: Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.  En caso que no estar a nombre del postor, se presentará una CARTA DE AUTORIZACIÓN DE USO, para la utilización del Certificado SENASA; que deberá estar firmado por el representante legal, gerente general o representante del área comercial o del área de control de calidad, con una antigüedad no mayor a 30 días a la presentación de la oferta.  <b>Nota:</b> <i>Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</i>  <i>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</i></div> <div>Importante<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul></div>									
B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD									
	<div>Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente al monto establecido por cada ítem, que se detalla a continuación; 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.</div> <table><tr><th>ÍTEM N°</th><th>DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM</th><th>MONTO FACTURADO ACUMULADO</th></tr><tr><td>1</td><td>ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS</td><td>S/ 200,000.00 (Doscientos Mil de Soles)</td></tr><tr><td>2</td><td>ADQUISICIÓN DE ABARROTES</td><td>S/ 270,000.00 (Doscientos Setenta Mil Soles)</td></tr></table> <div>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del 25% del valor estimado, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la</div>	ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	MONTO FACTURADO ACUMULADO	1	ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS	S/ 200,000.00 (Doscientos Mil de Soles)	2	ADQUISICIÓN DE ABARROTES	S/ 270,000.00 (Doscientos Setenta Mil Soles)
ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	MONTO FACTURADO ACUMULADO								
1	ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS	S/ 200,000.00 (Doscientos Mil de Soles)								
2	ADQUISICIÓN DE ABARROTES	S/ 270,000.00 (Doscientos Setenta Mil Soles)								

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; de acuerdo al siguiente detalle:

ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1	ADQUISICIÓN DE VÍVERES FRESCOS	S/ 16,000.00 (Cuarenta Mil de Soles)
2	ADQUISICIÓN DE ABARROTES	S/ 22,000.00 (Cuarenta y Cinco Mil Soles)

Se consideran bienes similares a los siguientes **VÍVERES Y ABARROTES 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>7</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 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

<sup>7</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 fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*

*(...)*

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

	<p>contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo Nº 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>		
	<table><tr><td>Importante</td></tr><tr><td><i>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”.</i></td></tr></table>	Importante	<i>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”.</i>
Importante			
<i>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”.</i>			

**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: MÁXIMO 100 PUNTOS</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta                      P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar                      O<sub>i</sub>=Precio i                      O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja                      PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>8</sup></b>

<sup>8</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

## **CAPÍTULO V**

### **PROFORMA DEL CONTRATO**

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de víveres para racionamiento de guardias médicas del HOSPI, que celebra de una parte FUERZA AÉREA DEL PERÚ - HOSPITAL CENTRAL FAP, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20144364059, con domicilio legal en la Av. Andrés Aramburú Cuadra 2 S/N - Distrito de Miraflores, Provincia y departamento de Lima, 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 designado por el Hospital Central FAP, adjudicó la buena pro de la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP, para la contratación del suministro de víveres para racionamiento de guardias médicas del HOSPI, 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 la adquisición de víveres para racionamiento de guardias médicas del Hospital Central FAP.

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

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

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

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en Soles (S/), en pagos periódicos, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

#### **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 el día siguiente de su perfeccionamiento.

#### **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 Carta Fianza 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.”*

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

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

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

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Jefe de la Sección Almacén y la conformidad será otorgada por el Jefe del Departamento de Servicios, en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

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

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

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

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

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

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es igual al tiempo de garantía ofertado, 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 = 0.40 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.

Esta penalidad se deduce 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.

Este tipo de penalidad puede alcanzar al 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, 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>10</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: FUERZA AÉREA DEL PERÚ - HOSPITAL CENTRAL FAP  
Av. Andrés Barrantes Cuadra 2 S/N, distrito de Miraflores  
Provincia y departamento de Lima.

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.

<sup>10</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).



De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman en cuatro (4) juegos originales en señal de conformidad en la ciudad de Lima a los .... días del mes [.....] del año 2025.

\_\_\_\_\_  
“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>11</sup>.*

<sup>11</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:  
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## **ANEXOS**

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
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>12</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>13</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>12</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>13</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

<sup>15</sup> Ibídem.

<sup>16</sup> Ibídem.

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.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>17</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>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**ANEXO N° 2**

<p align="center"><b>DECLARACIÓN JURADA</b> <b>(ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)</b></p>
--

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
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**

<p><b>Importante</b></p>
--------------------------

<p><i>En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.</i></p>
--

**ANEXO N° 3**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
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 suministro de **VÍVERES FRESCOS Y ABARROTES PARA RACIONAMIENTO DE GUARDIAS MÉDICAS DEL HOSPI**, 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° 3-A

DECLARACIÓN JURADA DE CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OFERTADOS

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
Presente.-

De nuestra consideración:

El que suscribe....., identificado con DNI N°....., Representante Legal de....., con RUC. N°..... **DECLARO BAJO JURAMENTO** que mi representada se compromete a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección, con las siguientes características:

PAQUETE N° ... : ADQUISICIÓN DE .....						
SUB ÍTEM N°	CANT.	U.M.	DESCRIPCIÓN	MARCA	PROCEDENCIA	NRO. DE REGISTRO SANTINARIO
1						
2						
3						
4						

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

<b>Importante</b>
<i>Este formato debe ser presentado por separado por cada ítem paquete.</i>



**ANEXO N° 4**

<b>DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA</b>
---

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**

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], conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 5**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP.

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 LA FUERZA AÉREA DEL PERÚ – HOSPITAL CENTRAL FAP.

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>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>20</sup>

<sup>18</sup>Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>20</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor debe presentar este formato de manera independiente por cada ítem paquete.*

**ANEXO N° 7**

**CARTA DE AUTORIZACIÓN**

Modelo a presentar para la suscripción del contrato

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Señores

**FUERZA AÉREA DEL PERÚ – HOSPI**

UNIDAD EJECUTORA 000472 FAP

Presente.-

Asunto: Autorización para el pago con abonos en cuenta

Referencia: Adjudicación Simplificada N° 03-2025-HOSPI/FAP

Por medio de la presente, comunico a Uds. el banco y los números del Código de Cuenta Interbancaria (CCI) de la empresa que represento:

BANCO	MONEDA	CUENTA INTERBANCARIA	RUC
.....	SOLES	.....	.....
RAZÓN SOCIAL Y/O APELLIDOS Y NOMBRES			
.....			

Agradeciéndole se sirva disponer lo conveniente para que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al indicado CCI.

Asimismo, dejo constancia que la factura a ser emitida por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden por la adquisición de Bienes materia de la adjudicación y/o Contrato, quedará cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del importe de la referida factura a favor de la cuenta en la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente.

Atentamente,

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

**Importante**

*El presente documento es solamente un modelo; el mismo que deberá ser presentado para la formalización del contrato por la empresa favorecida con la buena pro, de acuerdo a lo establecido en el numeral 2.3 de la sección específica.*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>21</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>22</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>23</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>24</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>25</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>26</sup>
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

<sup>21</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>22</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 período.

<sup>23</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>24</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>25</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>26</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

**ANEXO N° 9**

<p align="center"><b>DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)</b></p>
---

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
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] absorbida 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 o común, según corresponda**

<p><b>Importante</b></p>
--------------------------

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

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

**ANEXO N° 10**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 11**

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

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**  
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.*

## ANEXO N° 12

### DECLARACIÓN JURADA DE COMPROMISO DE INTEGRIDAD Y ANTICORRUPCIÓN

Señores

**FUERZA AÉREA DEL PERÚ - HOSPITAL CENTRAL FAP  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2025-HOSPI/FAP**

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, [.....], con DNI N° [.....], Representante Legal de la empresa [.....], con RUC [.....], de conformidad con lo establecido en el numeral 32.3 del artículo 32 en el numeral 40.6 del artículo 40 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado<sup>27</sup>, y en el numeral 138.4 del artículo 138 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado<sup>28</sup>, y en concordancia con la cláusula anticorrupción indicada en la proforma del contrato de la Sección Específica de las Bases del presente procedimiento de selección, en mi calidad de postor en el marco del citado procedimiento de selección, declaro bajo declaración jurada lo siguiente:

1. Garantizo no haber, directa o indirectamente, o tratándome de una persona jurídica a través de mis 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal durante el procedimiento de selección y me comprometo a no ofrecer, negociar, o efectuar, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal durante la ejecución del contrato.
2. Haberme conducido en todo momento, durante el procedimiento de selección, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y no haber cometido actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de mis 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, asimismo me comprometo a conducirme con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de mis 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, durante la ejecución del contrato.
3. Durante la ejecución contractual me comprometo a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento, a través de los siguientes canales:
  - De manera presencial, presentando el documento en sobre cerrado en la Mesa de Partes del Hospital Central FAP, sito en la Avenida Andrés Aramburu Cuadra 2 S/N, distrito de Miraflores, provincia y departamento de Lima.
  - Página web: [www.fap.mil.pe](http://www.fap.mil.pe); Intranet.fap.mil.pe; correo electrónico: [denuncias\\_fap@fap.mil.pe](mailto:denuncias_fap@fap.mil.pe)
  - Teléfono: 0800-23237, Celular: 942-195-804.
4. Asimismo, declaramos y aceptamos que el incumplimiento del presente Compromiso de Integridad, nos generará la inhabilitación para contratar con el Estado, sin perjuicio de las responsabilidades emergentes.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*Este documento será presentado para el perfeccionamiento del contrato.*

<sup>27</sup> Aprobado por Decreto Supremo N° 082-2019-EF (en adelante **LA LEY**).

<sup>28</sup> Aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF (en adelante **EL REGLAMENTO**) y modificatorias.