

BASES ESTANDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción		
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.		
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.		
3	<table><tr><td>Importante</td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	Importante	• Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
Importante				
• Abc				
4	<table><tr><td>Advertencia</td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	Advertencia	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
Advertencia				
• Abc				
5	<table><tr><td>Importante para la Entidad</td></tr><tr><td>• Xyz</td></tr></table>	Importante para la Entidad	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
Importante para la Entidad				
• Xyz				

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES ESTANDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

LICITACIÓN PÚBLICA N° 003-2025-HMA-1

BASES INTEGRADAS

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA
PACIENTES DEL HMA**

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

Cpu *el* *just*

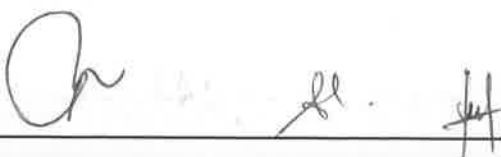
DEBER DE COLABORACIÓN

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)

Am *Al* *Just*

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.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). 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

² 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>

- 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.

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Hospital de Apoyo Departamental Maria Auxiliadora.
 RUC N° : 20162041291
 Domicilio legal : Av. San Miguel Iglesias N° 968 San Juan de Miraflores.
 Teléfono: : (511) 217-1818
 Correo electrónico: : Fidelmartinrr@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA PACIENTES DEL HMA

PAQUETE N°	CANTIDAD SUB ITEM N°	DESCRIPCION
1	50	ESPECERIA Y ABARROTES
2	40	VERDURAS Y TUBERCULOS FRESCOS
3	3	PAN
4	10	LACTEOS Y DERIVADOS
5	3	POLLO Y DERIVADOS
6	6	FRUTAS

PAQUETE N° 1 ESPECERIA Y ABARROTES			
N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1.1	ANIS ENTERO AL PESO	48	KG
1.2	ACEITE DE AJONJOLI X 500ML	72	UNIDAD
1.3	ACEITE DE MAIZ X 1L	96	UNIDAD
1.4	ACEITE DE OLIVA VIRGEN X 500ML	36	UNIDAD
1.5	AJI MIRASOL (AL PESO)	54	KG
1.6	AJI PANCA	96	KG
1.7	AJONJOLI	3	KG
1.8	CAFÉ MOLIDO X 1KG	660	UNIDAD
1.9	CANELA CHINA X 100G	12	UNIDAD
1.10	CANELA ENTERA	36	KG
1.11	CEBADA TOSTADA	720	KG
1.12	CHANCACA EN CHIPA	84	UNIDAD
1.13	CHICHA DE JORA X 2.5L	48	UNIDAD
1.14	CHOCOLATE EN BARRA X 90GR	600	UNIDAD

HOSPITAL DE APOYO DEPARTAMENTAL MARIA AUXILIADORA
LICITACION PUBLICA N° 03-2025-IIMA-1-"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA
PACIENTES DEL HMA" – BASES INTEGRADAS

1.15	CLAVO DE OLOR	24	KG
1.16	COMINO MOLIDO X 4G APROX X 100	72	UNIDAD
1.17	CURCUMA EN POLVO X 57G APROX.	36	UNIDAD
1.18	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820G	240	UNIDAD
1.19	FIDEO FRESCO AL HUEVO TAGLIATELLE X 250G	3360	UNIDAD
1.20	FLAN INSTANTANEO X 5G	60	UNIDAD
1.21	GELATINA A GRANEL	900	KG
1.22	GELATINA DIETETICA X 19G	120	UNIDAD
1.23	GLUTAMATO MONOSODICO A GRANEL	72	KG
1.24	GUINDON	240	KG
1.25	HARINA DE CHUÑO	2160	KG
1.26	HIGO SECO	240	KG
1.27	HONGO SECO	9	KG
1.28	KIWICHA	600	KG
1.29	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	192	KG
1.30	MANI ENTERO	108	KG
1.31	MAYONESA A GRANEL	72	KG
1.32	MORON ENTERO	480	KG
1.33	MOSTAZA A GRANEL	72	KG
1.34	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	24	KG
1.35	PALILLO MOLIDO X 9G APROX X 84	6	UNIDAD
1.36	PANETON X 900G	240	UNIDAD
1.37	PASA SIN PEPA	360	KG
1.38	PIMIENTA MOLIDA X 3.6G X50	72	UNIDAD
1.39	PURE DE PAPA INSTANTANEO A GRANEL	240	KG
1.40	SALSA DE OSTION X 500ML	72	UNIDAD
1.41	SAZONADOR DE GUIZO X 10.5G APROX	204	EMPAQUE X 24
1.42	SEMOLA A GRANEL	480	KG
1.43	SILLAO X 1L	960	UNIDAD
1.44	TE A GRANEL	2	KG
1.45	TRIGO PELADO	420	KG
1.46	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	120	UNIDAD
1.47	VINAGRE BLANCO X 1L	168	UNIDAD
1.48	VINAGRE TINTO X 1L	192	UNIDAD
1.49	VINO BLANCO X 1L	48	UNIDAD
1.50	VINO TINTO X 1L	144	UNIDAD

[Handwritten signatures]

PAQUETE N° 2 VERDURAS Y TUBERCULOS FRESCOS			
N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
2.1	ACELGA (AL PESO)	240	KG
2.2	AJI AMARILLO FRESCO AL PESO	288	KG
2.3	ALBAHACA (AL PESO)	96	KG
2.4	BERENGENA (AL PESO)	192	KG
2.5	APIO AL PESO	3840	KG
2.6	ARVERJA VERDE SIN VAINA AL PESO	900	KG
2.7	BETERRAGA (AL PESO)	1440	KG
2.8	BROCOLI (AL PESO)	1080	KG
2.9	CAIGUA (AL PESO)	1248	KG
2.10	CAMOTE MORADO	3264	KG
2.11	CEDRON (AL PESO)	72	KG
2.12	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	600	KG
2.13	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	8400	KG
2.14	COL CHINA (AL PESO)	744	KG
2.15	COLIFLOR (AL PESO)	336	KG
2.16	CULANTRO (AL PESO)	240	KG
2.17	ESPINACA (AL PESO)	960	KG
2.18	FRIJOL CHINO	744	KG
2.19	HABA FRESCA	720	KG
2.20	HIERBA BUENA (AL PESO)	24	KG
2.21	HIERBA LUISA (AL PESO)	96	KG
2.22	HUACATAY (AL PESO)	12	KG
2.23	KION FRESCO (AL PESO)	96	KG
2.24	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	1560	KG
2.25	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	96	KG
2.26	NABO (AL PESO)	3840	KG
2.27	OLLUCO PICADO	840	KG
2.28	PAC CHOY (AL PESO)	600	KG
2.29	PAPA AMARILLA	10944	KG
2.30	PEREJIL (AL PESO)	120	KG
2.31	PIMIENTO ROJO	960	KG
2.32	PORO (AL PESO)	3840	KG
2.33	RABANITO (AL PESO)	1188	KG
2.34	ROCOTO AL PESO	228	KG
2.35	ROMERO (AL PESO)	6	KG
2.36	TOMATE (AL PESO)	8880	KG
2.37	TORONJIL (AL PESO)	72	KG
2.38	ZANAHORIA (AL PESO)	7920	KG
2.39	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	1056	KG
2.40	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	36	KG

PAQUETE N° 03 PAN			
N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
3.1	PAN INTEGRAL	95400	UNIDAD
3.2	PAN DE YEMA	106200	UNIDAD
3.3	PAN FRANCES	131040	UNIDAD

PAQUETE N° 04 LACTEOS Y DERIVADOS			
N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
4.1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	720	KG
4.2	JAMON INGLES	312	KG
4.3	QUESO EDAM X 100 g APROX.	2400	UNIDAD
4.4	QUESO PASTEURIZADO	1800	KG
4.5	LECHE EVAPORADA DE SOYA X 400 g APROX.	1800	UNIDAD
4.6	LECHE ENTERA EN POLVO X 96 g APROX.	42000	UNIDAD
4.7	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	72	EMPAQUEX 48
4.8	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	12	EMPAQUE X 24
4.9	MANTEQUILLA A GRANEL	311.04	KG
4.10	MANTEQUILLA SIN SAL 1 kg APROX.	25.92	KG

PAQUETE N° 5 POLLO Y DERIVADOS			
N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
5.1	MILANESA DE POLLO	1920	KG
5.2	PECHUGA DE PAVITA	1560	KG
5.3	PAVO ENTERO CONGELADO	350	KG

PAQUETE N° 6 FRUTAS			
N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	CANTIDAD
6.1	BLANQUILLO (AL PESO)	4080	KG
6.2	COCONA (AL PESO)	1488	KG
6.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	1200	KG
6.4	MEMBRILLO (AL PESO)	3500	KG
6.5	PIÑA(AL PESO)	8040	KG
6.6	PLÁTANO DE LA ISLA (AL PESO)	5280	KG

[Handwritten signatures]

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 – Numero 13-2025-OEA HMA del 02 de abril del 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Donaciones y Transferências (DyT)

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Sin modalidad.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán por el periodo de 12 meses y la primera entrega se realizará dentro de los 05 primeros días calendarios computado a partir del día siguiente de la notificación del contrato; así mismo las entregas sucesivas se realizarán de la siguiente forma:

- **EL PAQUETE N° 1:** Su plazo de entrega será dentro de los 07 primeros días de cada mes, según cronograma expedido por el área usuaria, en horario de 8:30 a 10:00 am
- **EL PAQUETE N° 2, 4 Y 6:** Serán entregas semanales por ser víveres frescos y productos lácteos según cronograma y previa coordinación con el área usuaria, en horario de 8:00 am a 9:30am
- **EL PAQUETE N°3:** Será entregado de forma diaria y dos veces al día, en horario de día:5:30 am a 6: 00 am y de noche 6:30 am pm a 7:00 pm, según cronograma y previa Coordinación con el área usuaria.
- **EL PAQUETE N° 5:** Su plazo de entrega será semanal y/o quincenal según cronograma expedido por el área usuaria, el horario de ingreso será de 7:15 a 8:15 am.

Cabe precisar que todo incumplimiento de los diferentes paquetes, ya sea en el

ingreso, calidad, fechas u horarios, según se adjunta en cronograma por el área usuaria, tiene un plazo de 24 h para ser subsanado.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PAQUETE N° 1 ESPECERIAS ABARROTES															
SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	Entrega 1º	Entrega 2º	Entrega 3º	Entrega 4º	Entrega 5º	Entrega 6º	Entrega 7º	Entrega 8º	Entrega 9º	Entrega 10º	Entrega 11º	Entrega 12º	TOTAL
1	ANIS ENTERO AL PESO	KG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
2	ACEITE DE AJONJOLI X500ML	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
3	ACEITE DE MAIZ X 1L	UNIDAD	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
4	ACEITE DE OLIVA VIRGEN X 500 ML	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
5	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KG	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	54
6	AJÍ PANCA	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
7	AJONJOLI	KG	0.3	0.3	0.25	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	3
8	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDAD	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	660
9	CANELA CHINA X 100 G	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
10	CANELA ENTERA	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
11	CEBADA TOSTADA	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
12	CHANCACA EN CHIPA	UNIDAD	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
13	CHICHA JORA X 2.5 L	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
14	CHOCOLATE EN BARRA X 90 G	UNIDAD	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
15	CLAVO DE OLOR	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
16	COMINO MOLIDO X 4 G APROX X 100	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
17	CURCUMA EN POLVO X 57 G APROX	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
18	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G	UNIDAD	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
19	FIDEO FRESCO AL HUEVO TAGLIATELLE X 250 g	UNIDAD	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	3360
20	FLAN INSTANTANEO X 5 KG	UNIDAD	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60

21	GELATINA AGRANEL	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
22	GELATINA DIETETICA X 19 G	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
23	GLUTAMATO MONOSODICO A GRANEL	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
24	GUINDON	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
25	HARINA DE CHUÑO	KG	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2160
26	HIGO SECO	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
27	HONGO SECO	KG	0.8	0.8	0.75	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	9
28	KIWICHA	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
29	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	KG	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
30	MANI ENTERO	KG	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108
31	MAYONESA A GRANEL	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
32	MORON ENTERO	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
33	MOSTAZA A GRANEL	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
34	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
35	PALILLO MOLIDO x 9 G APROX X 84	UNIDAD	1		1		1		1		1		1		6
36	PANETON X 900 G	UNIDAD	0	0	0	0	100	0	0	0	0	0	0	140	240
37	PASA SIN PEPA	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
38	PIMIENTA MOLIDA X 3.6 G X 50	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
39	PURE DE PAPA INSTANTANEO A GRANEL	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
40	SALSA DE OSTION X500ML	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
41	SAZONADOR DE GUIZO X 10.5 G. APROX	EMPAQUE POR 24	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	204
42	SEMOLA A GRANEL	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
43	SILLAO X 1 L.	UNIDAD	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
44	TE A GRANEL	KG	0.5	0	0	0.5	0	0	0.5	0	0	0.5	0	0	2
45	TRIGO PELADO	KG	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
46	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
47	VINAGRE BLANCO X1 L	UNIDAD	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
48	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192

HOSPITAL DE APOYO DEPARTAMENTAL MARIA AUXILIADORA
LICITACION PUBLICA N° 03-2025-IMA-1-"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA
PACIENTES DEL HMA" – BASES INTEGRADAS

49	VINO BLANCO x 1 L	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
50	VINO TINTO X 1 L	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144

PAQUETE N° 2 VERDURAS Y TUBERCULOS FRESCOS

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	Entrega 1º	Entrega 2º	Entrega 3º	Entrega 4º	Entrega 5º	Entrega 6º	Entrega 7º	Entrega 8º	Entrega 9º	Entrega 10º	Entrega 11º	Entrega 12º	TOTAL
1	ACELGA (AL PESO)	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
2	AJI AMARILLO FRESCO AL PESO	KG	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
3	ALBAHACA (AL PESO)	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
4	BERENJENA (AL PESO)	KG	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
5	APIO AL PESO	KG	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	3840
6	ARVEJA VERDE SIN VAINA AL PESO	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
7	BETERRAGA (AL PESO)	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
8	BROCOLI (AL PESO)	KG	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1080
9	CAIGUA (AL PESO)	KG	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	1248
10	CAMOTE MORADO	KG	272	272	272	272	272	272	272	272	272	272	272	272	3264
11	CEDRON (AL PESO)	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
12	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
13	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	KG	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	8400
14	COL CHINA (AL PESO)	KG	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	744
15	COLIFLOR (AL PESO)	KG	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	336
16	CULANTRO (AL PESO)	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
17	ESPINACA (AL PESO)	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
18	FRIJOL CHINO	KG	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	744
19	HABA FRESCA	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
20	HIERBA BUENA (AL PESO)	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24

HOSPITAL DE APOYO DEPARTAMENTAL MARIA AUXILIADORA
LICITACION PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA
PACIENTES DEL HMA" – BASES INTEGRADAS

21	HIERVA LUISA (AL PESO)	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
22	HUACATAY (AL PESO)	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
23	KION FRESCO (AL PESO)	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
24	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	KG	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1560
25	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
26	NABO (AL PESO)	KG	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	3840
27	OLLUCO PICADO	KG	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
28	PAC CHOY (AL PESO)	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
29	PAPA AMARILLA	KG	912	912	912	912	912	912	912	912	912	912	912	912	10944
30	PEREJIL (AL PESO)	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
31	PIMIENTO ROJO	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
32	PORO (AL PESO)	KG	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	3840
33	RABANITOS (AL PESO)	KG	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	1188
34	ROCOTO AL PESO	KG	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	228
35	ROMERO (AL PESO)	KG	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
36	TOMATE (AL PESO)	KG	740	740	740	740	740	740	740	740	740	740	740	740	8880
37	TORONJIL (AL PESO)	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
38	ZANAHORIA (AL PESO)	KG	660	660	660	660	660	660	660	660	660	660	660	660	7920
39	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KG	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	88	1056
40	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36

NOTA: LAS ENTREGAS MENSUALES SERÁN DIVIDIDAS EN ENTREGAS SEMANALES POR SER ALIMENTOS PERECIBLES

HOSPITAL DE APOYO DEPARTAMENTAL MARIA AUXILIADORA
LICITACION PUBLICA N° 03-2025-HMA-1-"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA
PACIENTES DEL HMA" – BASES INTEGRADAS

PAQUETE N° 03 PAN

SUB ITEM	DESCRIPCIO N	UNIDAD DE MEDIDA	Entrega 1°	Entrega 2°	Entrega 3°	Entrega 4°	Entrega 5°	Entrega 6°	Entrega 7°	Entrega 8°	Entrega 9°	Entrega 10°	Entrega 11°	Entrega 12°	TOTAL
1	PAN INTEGRAL	UNIDAD	7950	7950	7950	7950	7950	7950	7950	7950	7950	7950	7950	7950	95400
2	PAN DE YEMA	UNIDAD	8850	8850	8850	8850	8850	8850	8850	8850	8850	8850	8850	8850	106200
3	PAN FRANCES	UNIDAD	10920	10920	10920	10920	10920	10920	10920	10920	10920	10920	10920	10920	131040

**NOTA: LAS ENTREGAS MENSUALES SERÁN DIVIDIDAS EN ENTREGAS DIARIAS POR
SER ALIMENTO DE CONSUMO DIARIO**

PAQUETE N° 06 LACTEOS Y DERIVADOS

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	Entrega 1°	Entrega 2°	Entrega 3°	Entrega 4°	Entrega 5°	Entrega 6°	Entrega 7°	Entrega 8°	Entrega 9°	Entrega 10°	Entrega 11°	Entrega 12°	TOTAL
1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
2	JAMON INGLES	KG	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	312
3	QUESO EDAM X 100 G. Aprox.	UNIDAD	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
4	QUESO PASTEURIZADO	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
5	LECHE EVAPORADA DE SOYA X 400 g. Aprox.	UNIDAD	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
6	LECHE ENTERA EN POLVO X 96 G.	UNIDAD	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	42000
7	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 G. Aprox	EMPAQU E X 48	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
8	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G. Aprox	EMPAQU E X 24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
9	MANTEQUILLA A GRANEL	KG	25.9	25.9	25.9	25.9	25.9	25.9	25.9	25.9	25.9	25.9	25.9	25.9	311
10	MANTEQUILLA SIN SAL X 1 KILO APROX.	UNIDAD	2.16	2.16	2.16	2.16	2.16	2.16	2.16	2.16	2.16	2.16	2.16	2.16	25.92

**NOTA: LAS ENTREGAS MENSUALES DE LOS ITEMS: 1,2,3,4,9,10 SERÁN DIVIDIDAS EN
ENTREGAS SEMANALES POR SER ALIMENTO DE VIDA UTIL CORTA**

[Handwritten signatures]

PAQUETE N° 05 POLLOS Y DERIVADOS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	Entrega 1º	Entrega 2º	Entrega 3º	Entrega 4º	Entrega 5º	Entrega 6º	Entrega 7º	Entrega 8º	Entrega 9º	Entrega 10º	Entrega 11º	Entrega 12º	TOTAL
1	MILANESA DE POLLO	KG	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1920
2	PECHUGA DE PAVITA	KG	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1560
3	PAVO ENTERO CONGELADO	KG	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	350	350

PAQUETE N° 06 FRUTAS

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	Entrega 1º	Entrega 2º	Entrega 3º	Entrega 4º	Entrega 5º	Entrega 6º	Entrega 7º	Entrega 8º	Entrega 9º	Entrega 10º	Entrega 11º	Entrega 12º	TOTAL
1	BLANQUILLO (AL PESO)	KG	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	340	4080
2	COCONA (AL PESO)	KG	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	1488
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KG	291	291	291	291	292	292	292	292	292	292	292	292	3500
5	PIÑA (AL PESO)	KG	670	670	670	670	670	670	670	670	670	670	670	670	8040
6	PLÁTANO DE ISLA (AL PESO)	KG	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	5280

NOTA: LAS ENTREGAS MENSUALES SERÁN DIVIDIDAS EN ENTREGAS SEMANALES POR SER ALIMENTO PERECIBLE.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/.5.00 Soles, en Caja de la Entidad, recoger copia de las bases en la Oficina de Logística del Hospital de Apoyo Departamental María Auxiliadora sito en AV. Miguel Iglesias N° 968 San Juan de Miraflores en el horario de 8:30 am – 04:00 pm.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 32185, Ley que aprueba el 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.
- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF-Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 377-2019-EF que modifica el Reglamento de la Ley N°30225, aprobado por el Decreto Supremo N° 344-2018-EF
- Directivas del OSCE.
- Ley 27444, Ley del Procedimiento administrativo General
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF. TUO de la Ley N°28411 - Ley General del Sistema Nacional
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Código Civil.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

- e) Copia simple de la Resolución Directoral de Autorización Sanitaria y/o Certificado de Registro Sanitario vigente del producto ofertado, emitida por la DIGESA; de no corresponder adjuntar documento sustentatorio.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- 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. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

⁵ 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.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.
- k) Lista de distribuidores autorizados con su respectiva copia del Carnet de Salud o Carnet de Sanidad; actualizado del personal distribuidor indicando nombre, apellido, DNI, entre otros.
- l) Lista de vehículos de distribución de los alimentos y copia de los documentos de los Vehículos de transporte de alimentos que acredite nombre del propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad.
- m) Declaración jurada de que en caso se incorpore un nuevo distribuidor al propuesto deberá presentar la documentación requerida.
- n) Declaración jurada de que en caso se incorpore una nueva unidad, deberá presentar la documentación requerida.

Importante

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

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la oficina de logística en el Hospital de Apoyo Departamental María Auxiliadora sito Av. Miguel Iglesias N° 968 San Juan de Miraflores en horario de 08:30 am – 04:30 pm,

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del responsable del Área de Almacén.
- Informe del funcionario responsable de las áreas usuarias emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.
- Orden de compra en original y copia.
- Comprobante de pago, que se debe presentar en la Oficina de Logística (área del almacén)

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes de la Oficina de Logística del Hospital de Apoyo Departamental María Auxiliadora sito en Av. Miguel Iglesias N° 968 San Juan de Miraflores, en el horario de 8:30 am – 04:00 pm.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Denominación y finalidad pública de la contratación

Denominación

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA LA ATENCION DE
PACIENTES HOSPITALIZADOS DEL HMA "

Finalidad pública

Los bienes convocados tienen por finalidad pública de Contratación Bienes:
"Adquisición anual de alimentos 2025 para pacientes hospitalizados, de acuerdo
con los objetivos institucionales programado.

2. Características del bien a contratar

2.1 Características técnicas

PAQUETE N.º 1: ESPECERÍA Y ABARROTES

PAQUETE N.º 2: VERDURAS Y TUBÉRCULOS FRESCOS

PAQUETE N.º 3: PAN

PAQUETE N.º 4: LÁCTEOS Y DERIVADOS

PAQUETE N.º 5: POLLO Y DERIVADOS

PAQUETE N.º 6: FRUTAS

Según especificaciones técnicas adjuntas.

2.2 Envase, embalaje y rotulado

-PAQUETE N.º 1(ESPECERIAS Y ABARROTES): El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

-PAQUETE N°2 (VERDURAS Y TUBÉRCULOS FRESCOS) y PAQUETE N°6 (FRUTAS): Según corresponda las características técnicas. Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño y cumplan con los requisitos que se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016

-PAQUETE N°3 (PAN): El envase primario y secundario debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y la del numeral 6.5.9 de la R.M. N° 1020 2010/MINSA; Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería. Por lo que se solicita:•Envase: primario: papel kraf, Secundario: contenedor de plástico de primer uso, herméticamente cerrado de grado alimentario en buen estado de conservación y limpieza.

-PAQUETE N°4 (LÁCTEOS Y DERIVADOS): Según características técnicas y conservación de cadena de frío según corresponda. Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas vigentes.

-PAQUETE N°5 (DERIVADOS DE POLLO Y DE PAVO): El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP201.055:2021 y debe ceñirse según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.

3. Condiciones de los bienes a contratar

- Los alimentos y bebidas deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.
- Lista de distribuidores autorizados con su respectiva copia del Carnet de Salud o Carnet de Sanidad; actualizado del personal distribuidor indicando nombre, apellido, DNI, entre otros.
- Lista de vehículos de distribución de los alimentos y copia de los documentos de los vehículos de transporte de alimentos que acredite nombre del propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad.
- Declaración jurada de que en caso se incorpore un nuevo distribuidor al propuesto deberá presentar la documentación requerida.
- Declaración jurada de que en caso se incorpore una nueva unidad a lo propuesto deberá presentar información requerida.
- **Cumplir con lo establecido SEGÚN NORMA TECNICA N°088-DIGESA/MINSA-VOL 1: Cumplir con Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.**

4. Sistema de contratación

- Suma alzada

5. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.1 Lugar de entrega

La entrega se realizará en el Almacén de alimentos del departamento de Nutrición y Dietética del Hospital María Auxiliadora, ubicado en Av. Miguel Iglesias N°968, San Juan de Miraflores.

5.2 Forma y plazo de entrega

- Se realizará por el periodo de 12 meses y la primera entrega se realizará dentro de los 05 primeros días calendario computado a partir del día siguiente de la notificación del contrato; así mismo las entregas sucesivas se realizarán de la siguiente forma:

- **EL PAQUETE N° 1:** Su plazo de entrega será dentro de los 07 primeros días de cada mes, según cronograma expedido por el área usuaria, en horario de 8:30 a 10:00 am
- **EL PAQUETE N° 2, 4 Y 6:** Serán entregas semanales por ser víveres frescos y productos lácteos según cronograma y previa coordinación con el área usuaria, en horario de 8:00 am a 9:30am
- **EL PAQUETE N°3:** Será entregado de forma diaria y dos veces al día, en horario de día: 5:30 am a 6:00 am y de noche 6:30 am pm a 7:00 pm, según cronograma y previa Coordinación con el área usuaria.
- **EL PAQUETE N° 5:** Su plazo de entrega será semanal y/o quincenal según cronograma expedido por el área usuaria, el horario de ingreso será de 7:15 a 8:15 am.

Cabe precisar que todo incumplimiento de los diferentes paquetes, ya sea en el ingreso, calidad, fechas u horarios, según se adjunta en cronograma por el área usuaria, tiene un plazo de 24 h para ser subsanado.

6. Conformidad de los bienes

Cada conformidad mensual de la prestación será emitida en un plazo no mayor de siete (07) días calendario y suscrita por el Servicio de Nutrición, de existir observaciones, será notificado EL CONTRATISTA, estableciendo un plazo para que subsane. El plazo no podrá ser menor de (2) ni mayor de ocho (08) días calendario, dependiendo de la complejidad; de conformidad a lo establecido en la normativa de Contratación Pública.

7. Forma de pago

La Entidad realizara el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en *PAGO PERIODICOS (MENSUALES)*.

- **PLAZO PARA EL PAGO:** La entidad debe pagar la contra prestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los (10) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello. Según lo establecido en el Artículo 171.- del RLCE.
- **Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la entidad debe contar con la siguiente documentación:**
 - Recepción del área de almacén
 - Informe del funcionario responsable de las aéreas usuarias emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
 - Comprobante de pago; que se debe presentar en la oficina de a logística (área del almacén).

8. Penalidades

a) Penalidades aplicables por mora.

Penalidad por mora: Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto de la Orden de Compra, la ENTIDAD le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto de dicha Orden, para dicho efecto tomará como referencia la siguiente fórmula

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

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

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la orden o contrato vigente o ítem que debió ejecutarse, en caso de que estas involucren obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia del retraso.

b) Otras penalidades.

De conformidad con el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la entidad ha visto por conveniente de ser necesario aplicar penalidades por infracciones a las cláusulas del contrato distintas a las establecidas en el artículo 162, que son debidamente objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación; las mismas que se detalla a continuación.

OTRAS PENALIDADES			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Monto de penalidad	Procedimiento
1	Si los bienes de los paquetes, no ingresan en los horarios establecidos: <ul style="list-style-type: none"> • PAQUETE 1: Horario de 8:30 am a 10:00 am • PAQUETE 2; PAQUETE 4 y PAQUETE 6: Horario de 8:00 am a 9:30 am • PAQUETE 3: Horario de día 5:30 am a 6:00 am y Horario de noche 6:30 am pm a 7:00 pm, • PAQUETE 5: Horario de 7:15 am a 08:15 am. 	2% del monto de la orden de compra por ocurrencia	-Se verificara a través de las guías de Remisión que será firmada con fecha y hora de ingreso por el representante del área de Almacén, la Nutricionista Responsable y/o Jefa del Servicio de Alimentación.
2	Si el bien no ingresa con las características y calidad solicitada en las especificaciones técnicas de cada producto	2% del monto de la orden de compra por ocurrencia	- Se verificara a través de un Formato de Incumplimiento de Ingreso de Alimentos que será suscrito por la Jefa del Servicio de Alimentación y/o Nutricionista Responsable en recepcionar los bienes, entregando una copia al contratista en el acto.
3	El proveedor no repone los bienes observados en un plazo máximo de 24 horas.	5% del monto de la orden de compra por ocurrencia	-Se verificara a través de un Formato de Devolución que será suscrito por la Jefa del Servicio de Alimentación y/o Nutricionista Responsable en recepcionar los bienes, entregando una copia al contratista en el acto.

Procedimientos para la aplicación de las Penalidades:

- La aplicación será cada ocurrencia y/o infracción cometida, hasta el levantamiento del mismo.
- Los incumplimientos y/o fracciones serán anotados por el área usuaria.
- Los incumplimientos y/o fracciones serán reflejados en el informe de conformidad emitido por la Jefa del Servicio de Alimentación de la entidad, adjuntando copia como anexo de los Formatos de Incumplimiento.

9. Responsabilidad por vicios ocultos

- El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes de conformidad a lo dispuesto en el Art. 40° de la Ley de Contrataciones con el Estado.
- El plazo máximo de la responsabilidad del contratista es de 01 año; contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.
- 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 contratación del estado y 173 de su reglamento.

10. Documentación Obligatoria para la firma del contrato:

- Lista de distribuidores autorizados con su respectiva copia del Carnet de Salud o Carnet de Sanidad; actualizado del personal distribuidor indicando nombre, apellido, DNI, entre otros.
- Lista de vehículos de distribución de los alimentos y copia de los documentos de los Vehículos de transporte de alimentos que acredite nombre del propietario, volumen de carga, placa del vehículo y tarjeta de propiedad.
- Declaración jurada de que en caso se incorpore un nuevo distribuidor al

propuesto deberá presentar la documentación requerida.

- Declaración jurada de que en caso se incorpore una nueva unidad, deberá presentar la documentación requerida.

11. Documentación de presentación obligatoria.

- **Copia simple de la Resolución Directoral de Autorización Sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos agropecuarios y piensos emitido por SENASA y/o Certificado de Registro Sanitario vigente del producto ofertado, emitida por la DIGESA; de no corresponder adjuntar documento sustentatorio.**

12. Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

12.1 REQUISITOS

12.1.1 HABILITACION

- Certificación de Prácticas de Higiene otorgada por la Autoridad de Salud o Habilitación Sanitaria y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (art. 77 de D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas) , **Se aceptará en su defecto Copia simple del Registro Sanitario de los ítems ofertados por el postor según lo requerido en las especificaciones técnicas, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación solicitada en las Especificaciones Técnicas de las Bases.**
Asimismo aquellos ítems que no necesiten registro sanitario, necesariamente deberán presentar un documento sustentario de la autoridad competente (SENASA o DIGESA, según corresponda) que establezca con precisión el ítem que oferta de las bases o la descripción propiamente del producto de las bases u otra información técnica fehaciente del producto de las bases que determine al Comité, que el producto no merece requerir.
- **Copia Certificado de Fumigación o de Saneamiento ambiental correspondientes a la planta productora y almacenes que utiliza, vigente a la fecha del acto público.**
- **Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos, vigente y debidamente sustentado, con un periodo de antigüedad mínimo de dieciocho (18) meses a la fecha de la convocatoria.**
- **El personal deberá contar con su carnet de sanidad vigente. como Manipulador de Alimentos (tanto para para trabajadores de producción y transportistas).**
- **Para las Empresas Distribuidoras, no fabricantes, se aceptará la presentación del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario emitidos por la SENASA de donde proviene el producto, así como la Copia Certificado de Fumigación o de Saneamiento ambiental correspondientes a la planta productora y almacenes que utiliza, emitido por autoridad competente o por organismo acreditado ante INACAL**

[Handwritten signatures]

12.1.2 ACREDITACIÓN

- **PAQUETE 1 (Especerías y Abarrotes) PAQUETE 6 (frutas), PAQUETE 2 (verduras y tubérculos): PAQUETE N° 4 (Lácteos Y Derivados):**
 - Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA y/o Registro sanitario vigente requerida en especificación técnica, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias; según corresponda.
 - Certificado de inspección de condiciones de higiene y capacidad de almacenamiento del postor, emitido por autoridad competente o por organismo acreditado ante INACAL.
 - El personal deberá contar con su carnet de sanidad vigente como Manipulador de Alimentos (tanto para para trabajadores de producción y transportistas).
- **PAQUETE 3: (Pan)**
 - Copia simple de Resolución Directoral de la Validación Técnica del Plan HACCP emitido por el Ministerio de Salud (DIGESA) o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario emitido por un laboratorio acreditado por INACAL con la Norma R.M. N°1020–2010/MINSA.
 - Copia de Licencia de funcionamiento del establecimiento de parte de la Municipalidad de su dependencia.
 - Copia de Certificados de Saneamiento de los ambientes de Producción y/o Almacenes, los cuales se detallan a continuación:
 - . Fumigación (Desinsectación y Desratizado) indicando las dimensiones de las áreas tratadas.
 - . El personal deberá contar con su carné de sanidad vigente como Manipulador de Alimentos (tanto para para trabajadores de producción y transportistas).
 - . Certificado de Desinfección de vehículos de transporte utilizado para la distribución del producto objeto de la contratación y este debe haber sido remitido en los últimos seis (06) meses del año.
- **PAQUETE 5: (Pollos y Derivados)**
 - Copia simple de la Autorización Sanitaria vigente de cámaras frigoríficas del proveedor, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.
 - El personal deberá contar con su carnet de sanidad vigente como Manipulador de Alimentos (tanto para para trabajadores de producción y transportistas).
 - ~~Copia simple de certificado de buenas prácticas de almacenamiento.~~
 - ~~Certificado de buenas prácticas de manipulación.~~

- ~~El personal deberá contar con su carnet de sanidad vigente con manipulador de alimentos (tanto para trabajadores de producción y transportistas).~~

13. EXPERIENCIA DEL POSTOR

13.1 Requisitos:

- El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a el valor estimado de la contratación **POR CADA ÍTEM PAQUETE** detallado en el cuadro siguiente; por la venta de bienes iguales o similares al objetivo de la convocatoria; durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computan desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se detalla los montos a acreditar:

PAQUETE N° 1	ESPECERIA ABARROTES	Y	370,000.00 (trescientos setenta mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 2	VERDURAS TUBERCULOS FRESCOS	Y	700,000.00 (Setecientos mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 3	PAN		300,000.00 (Trescientos mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 4	LACTEOS DERIVADOS	Y	700,000.00 (Setecientos mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 5	POLLOS DERIVADOS	Y	195,000.00 (Ciento noventa y cinco mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 6	FRUTAS		480,000. 00 (cuatrocientos ochenta mil con 00/100soles)

- En el caso de postores declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

- **Se consideran bienes similares a los siguientes: Todo tipo de alimentos para consumo humano.**

13.2 Acreditación:

- La experiencia del postor en la especialidad se acreditara con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobante de pago cuya se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por la entidad del sistema financiero acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondiente a un máximo de veinte (20) contrataciones.

14. Resolución de contrato y/u orden:

En caso de incumplimiento de obligaciones contractuales la ENTIDAD procederá a resolver el contrato y/u orden, tomando como referencia el procedimiento establecido en los artículos 164 y 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

15. Derechos de propiedad y confidencialidad de la información

Las obras, creaciones intelectuales, científicas, entre otros, que se hayan realizado en el cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, son de propiedad de LA ENTIDAD. En cualquier caso, los derechos de autor y demás derechos de cualquier naturaleza sobre cualquier material producido bajo las estipulaciones del presente requerimiento son cedidos a LA ENTIDAD en forma exclusiva.

El CONTRATISTA no podrá divulgar, revelar, entregar o poner a disposición de terceros, dentro o fuera de la ENTIDAD salvo autorización expresa de LA ENTIDAD, la información proporcionada por ésta para la prestación del servicio y, en general, toda información a la que tenga acceso o la que pudiera producir con ocasión del servicio que presta, durante y después de concluida la vigencia de la presente Orden de Servicio.

ANEXO N° 001

CARACTERISTICAS TECNICAS

PAQUETE N° 1: ESPECERIAS ABARROTES				
SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERISTICA TECNICAS
1.1	ANIS ENTERO AL PESO	KG	48	Entero PRESENTACION: A granel. ENVASE: Bolsa polipropileno y/o polietileno traslucido sellada y cerrada con la respectiva autorización sanitaria. CALIDAD: De primera granos sanos y libres de impurezas SEGURIDAD: Autorización y/o Registro Sanitario , Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento
1.2	ACEITE DE AJONJOLI X500ML	UNIDAD	72	Aceite de sesamo PRESENTACION: Por 500ml CALIDAD: De primera,color amarillo claro,purteza 45-65% en semillas de sesamo. SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.3	ACEITE DE MAIZ X 1L	UNIDAD	96	PRESENTACION: Envase de 900 ml a 1 litro (herméticamente cerrado) CALIDAD: Extrafino Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.

1.4	ACEITE DE OLIVA VIRGEN X 500 ML	UNIDAD	36	PRESENTACION: Envase de 500 ml a 1 litro aprox. (herméticamente cerrado)CALIDAD: ExtrafinoSeguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.5	AJI MIRASOL (AL PESO)	KG	54	Entero despepitado PRESENTACION: A granel envase de polietileno traslucido herméticamente Cerrado CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.6	AJI PANCA	KG	96	Entero despepitado PRESENTACION: A granel. Envase de polietileno traslucido herméticamente Cerrado. CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA o Registro sanitario. Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento
1.7	AJONJOLI	KG	3	Tipo: A granel. Presentación: Envase por kilo Calidad: De primera,semillas ovaladas sanas y limpias sin impurezas . SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA y/o registro sanitario, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.8	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDAD	660	Tipo: MolidoPRESENTACION: 100% de café org, envase x 1kg. Bolsas trilaminados.CALIDAD: De exportaciónSeguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.9	CANELA CHINA X 100 G	UNIDAD	12	Tipo: molido PRESENTACION: Bolsa polietileno traslucido sellada y cerrada de 0.1 kg CALIDAD: De primera libre de impurezas, Color marron rojizo o marrón cuero, Olor característico Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.10	CANELA ENTERA	KG	36	Tipo: Entera Presentación: por kilo Calidad: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA, y/o registro sanitario, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento
1.11	CEBADA TOSTADA	KG	720	Entero PRESENTACION: A granel. ENVASE: Bolsa polipropileno y/o polietileno de baja densidad traslucido sellada y cerrada con la respectiva autorización sanitaria. CALIDAD: De primera granos sanos, aroma intenso característico y libres de impurezas SEGURIDAD: Autorización y/o Registro Sanitario , Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento

1.12	CHANCACA EN CHIPA	UNIDAD	84	Tipo: artesanal PRESENTACION: Contenido 4 chancacas CALIDAD: De primera Color marron oscuro, olor característico, sólido y compacto, libre de impurezas. SEGURIDAD: Fecha de Envasado, procedencia y fecha de vencimiento.
1.13	CHICHA JORA X 2.5L	UNIDAD	48	CHICHA DE JORA PRESENTACION: BOTELLA X 2.5 L Envase Polietileno de primer uso herméticamente cerrado CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.14	CHOCOLATE EN BARRA X 90 GR	UNIDAD	600	Tipo: Tableta PRESENTACION: Envoltura de Aluminio CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.15	CLAVO DE OLOR	KG	24	Suigénereis PRESENTACION: A granel x kg. Envase de polietileno bilaminado y/o polipropileno herméticamente cerrado CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA y/o registro sanitario, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.16	COMINO MOLIDO X 4 G APROX X 100	UNIDAD	72	PRESENTACION: Caja x 50 a 100 sobres aprox. Sobres herméticamente cerrados Contenido sobres de 3.6 g a 4 g. aprox CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.17	CURCUMA EN POLVO X 57 G. APROX	UNIDAD	36	Polvo de curcuma Longa PRESENTACION: Frasco de APROX 1.41 a 1.6 Onzas Color amarillo brillante, aroma característico, apariencia de polvo fresco. CALIDAD: De primera, 100% curcuma deshidratada, molida y tamizada SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.18	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 G.	UNIDAD	240	Tipo: En conserva PRESENTACION: Latas 820 g. aprox. CALIDAD: De primera Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.

1.19	FIDEO FRESCO AL HUEVO TAGLIATELLE X 250 g	UNIDAD	3360	Tipo: Tallarín PRESENTACION: en bolsas de 250 kg a 1 kg. CALIDAD: De primera Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.20	FLAN INSTANTANEO X 5 KG	UNIDAD	60	Tipo: sui generis de vainilla PRESENTACION: Envase de polietileno y/o biaminada Herméticamente cerrado x 5 kg. CALIDAD: Extra Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.21	GELATINA AGRANEL	KG	900	TIPO: suigeneris de sabores surtidos fresa, piña. Posee aditivos de gel y saborizantes especiales. CARACTERISTICAS: Producto que resulta de disolver el colágeno por calor Color y olor: característico al sabor y sin olores extraños. Aspecto: granulado, homogéneo, libre de materias extrañas. PRESENTACION: bolsas de polietileno y/o bolsa de laminada cerradas por 5 kg. CALIDAD: primera. SEGURIDAD: registro sanitario vigente, Fecha de producción, Envasado y Vencimiento.
1.22	GELATINA DIETETICA X 19 G	UNIDAD	120	Tipo: Dietética PRESENTACION: Cajas X 19 g CALIDAD: De primera Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.23	GLUTAMATO MONOSODICO A GRANEL	KG	72	Glutamato Mono sódico envasado PRESENTACION: Peso de Producto 1Kg en bolsa y sellado Envase Polietileno herméticamente cerrado CALIDAD: De primera SEGURIDAD: exenta de daños e impurezas, numero de lote y vencimiento a 12 meses de la fecha de producción.
1.24	GUINDON	KG	240	Tipo: chileno PRESENTACION: Caja hasta 10 kg y/o bolsa de polietileno por 5 kg, hermeticamente cerrada. CALIDAD: DE PRIMERA Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.25	HARINA DE CHUÑO	KG	2160	Tipo: fécula de papa PRESENTACION: Bolsa de papel plastificado x 25 kg o bolsa Kraft SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.

1.26	HIGO SECO	KG	240	Tipo: Fruta deshidratada PRESENTACION: Caja hasta 10 kg y/o bolsa de polietileno por 5 kg, hermeticamente cerrada. Color violeta pulpa amarillenta, fruto carnoso, de textura suave y pegajosa, sabor dulce agradable CALIDAD: DE PRIMERA Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.27	HONGO SECO	KG	9	Deshidratado PRESENTACION: Por kilo CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA y/o registro sanitario, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento
1.28	KIWICHA	KG	600	Tipo: Serrano PRESENTACION: Por kilo CALIDAD: De primera, Granos limpios y seleccionados. SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.29	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	KG	192	Tipo: A granel. Presentación: Envase por kilo Calidad: De primera, semillas de 4 a 6 mm de longitud, aplanada de forma oval, limpias sin impurezas . SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA y/o registro sanitario, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.30	MANI ENTERO	KG	108	Presentación: por kilo Calidad: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA o Registro sanitario, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.31	MAYONESA A GRANEL	KG	72	PRESENTACION: Envasado en Sachet de doy pack 0.95 Kg c/u CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.32	MORON ENTERO	KG	480	Tipo: Moron de trigo entero PRESENTACION: bolsas x 5 kg. aprox a granel, gramos uniformes limpio seco, color y olor característico Envase bolsa de polietileno herméticamente cerrado libre de impurezas. SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.33	MOSTAZA A GRANEL	KG	72	Sui Generis PRESENTACION: Envasado en Sachet de kilo c/u, doy pack de kilo CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.

1.34	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KG	24	Hojas Secas sin tallo PRESENTACION: Bolsa de polietileno bilaminado sellado y cerrado por Kg y/o bolsa de polipropileno por Kg, CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA y/o registro sanitario, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.35	PALILLO MOLIDO X 9 G. APROX X 84	UNIDAD	6	PRESENTACION: Envasado en caja x 84 sobres herméticamente cerrado, cada sobre x 9 g aprox. CALIDAD: De primera Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.36	PANETON x 900 G.	UNIDAD	240	PRESENTACION: Caja o bolsas con cierre zipper, hermetico de 800 g a 900 g CALIDAD: De primera, marca reconocida. Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Fecha de vencimiento mínimo de 3 meses a ala fecha de producción, rotulado con direccion del fabricante.
1.37	PASA SIN PEPA	KG	360	Tipo: Morena PRESENTACION Bolsa polipropileno y/o polietileno traslucido sellada y cerrada de 5 kg CALIDAD: De Primera Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.38	PIMIENTA MOLIDA X3.6 G X 50	UNIDAD	72	Molido PRESENTACION: Cajas x50 sobres. Contenido sobres de 3.6 g. aprox. Herméticamente cerrado CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.39	PURE DE PAPA INSTANTANEO A GRANEL	KG	240	Tipo. Deshidratado PRESENTACION: Envase bolsa de 1Kg y/o 2 Kg.polietileno herméticamente cerrado CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente. Fecha de Producción y Vencimiento.
1.4	SALSA DE OSTION X500ML	UNIDAD	72	Calidad: extra. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO: Viscoso, color marrón oscuro, a base de ostras. sabor: característicos libre de olores extraños presentación: envase minimo de 500 ml herméticamente cerrado. SEGURIDAD: registro sanitario vigente, Fecha de producción, Envasado y Vencimiento
1.41	SAZONADOR DE GUIZO X 10.5 G APROX	EMPAQUE POR 24	204	carne, pollo PRESENTACION: Envasado en empaque x 24 CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.

1.42	SEMOLA A GRANEL	KG	480	Tipo: De trigo PRESENTACION: Bolsa de bapel kraft y/o bolsa polietileno traslucido sellada y y cerrada de 5 kg a 25 kg. CALIDAD: De primera libre de impurezas Seguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.43	SILLAO X 1 L	UNIDAD	960	De soyaPRESENTACION: Envase de botellade 1 litro herméticamente cerrado con precintoCALIDAD: De primeraSeguridad: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.44	TE A GRANEL	KG	2	Tipo: A granel Presentación: Envase por kilo Calidad: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA y/o registro sanitario, Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.45	TRIGO PELADO	KG	420	Tipo: Pelado PRESENTACION: bolsas x 5 kg. aprox (envase de polipropileno de 1º uso cerrado) CALIDAD. De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA o Registro sanitario. Procedencia Fecha de Envasado y Vencimiento.
1.46	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	120	Tipo: extracto de vainilla Presentación: envases de 1 L , marca reconocida exenta de impurezas y daños Calidad: primera
1.47	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	168	Blanco PRESENTACION: Envase botella de litro herméticamente Cerrado con precinto. CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.48	VINAGRE TINTO X1L	UNIDAD	192	TintoPRESENTACION: Envase botella de litro herméticamente Cerrado con precinto.CALIDAD: De primeraSEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.49	VINO BLANCO X 1L	UNIDAD	48	Tinto Seco PRESENTACION: Por Litro CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.
1.50	VINO TINTO X 1L	UNIDAD	144	Tinto Seco PRESENTACION: Por Litro CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia Registro Sanitario vigente Fecha de Producción y Vencimiento.

PAQUETE N° 2: VERDURAS Y TUBERCULOS FRESCOS

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERISTICA TECNICAS
2.1	ACELGA (AL PESO)	KG	240	CALIDAD: De Primera PRESENTACIÓN. Mazo de tamaño mediano de 700g.en jaba de plastico de plastico, limpia y adecuado CARACTERÍSTICAS Producto fresco, con hojas lanceoladas, de superficie y brotes lisos, en buen estado de madurez, hojas color verde oscuro y tallos blanquecinos sanos, exentos de daños causados por los insectos.
2.2	AJI AMARILLO FRESCO AL PESO	KG	288	Tipo: Fresco PRESENTACIÓN: Por Kg, fruto grande, sin picaduras, limpios color amarillo característico, en jaba de plastico de plastico, limpia y adecuado. CALIDAD: De primera
2.3	ALBAHACA (AL PESO)	KG	96	Tipo: Fresco. PRESENTACION: Por kilo, en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primer color verde típico sin presencia de hojas amarillas, tallos sin tierra u otras materias extrañas, libre de picadura de insectos.
2.4	BERENJENA (AL PESO)	KG	192	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kilo, en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, sano, cascara lisa, brillante, color purpura oscuro brillante, textura firme, peso aprox 230 a 260 g
2.5	APIO AL PESO	KG	3840	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por Kg, en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, peso de c/u aprox 650 g, hojas y tallos verdes enteros y limpios.
2.6	ARVEJA VERDE SIN VAINA AL PESO	KG	900	Tipo: Fresco PRESENTACION: En bolsas de polietileno traslucida max 5 kg. No congelada. CALIDAD: De primera

2.7	BETARRAGA (AL PESO)	KG	1440	Tipo: Sui Generis PRESENTACION: Por kilo, peso de 200g-300g, en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, forma globular, consistencia firme, pulpa fina y color característico, con tallo de no mayor a 2 cm. Aprox.
2.8	BROCOLI (AL PESO)	KG	1080	Tipo: Fresco verde PRESENTACION: Sin hojas, de cabezas compactas y sana, color verde oscuro, de tallo corto (4 cm) peso aproximado 500 g. c/u. en jaba de plastico limpia y adecuada. CALIDAD: De primera.
2.9	CAIGUA (AL PESO)	KG	1248	Tipo: Fresca PRESENTACION: Por kilo, en jaba de plastico limpia y adecuada. CALIDAD: De primera, color verde uniforme, tamaño mediano, libre de picadura de insectos.
2.1	CAMOTE MORADO	KG	3264	Tipo: Morado PRESENTACION: Por kilo, en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, tamaño mediano uniforme, limpio y sano.
2.11	CEDRON (AL PESO)	KG	72	Tipo: Fresco. PRESENTACION: Por kilo, en jaba de plastico limpia y adecuado. CALIDAD: De primera libre de impurezas.
2.12	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KG	600	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por Kg, color verde intenso uniforme, sin picaduras, libre de la raíz, dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera
2.13	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	KG	8400	Tipo: Bulbos frescos PRESENTACION: Por kg, capa externa seca, cuello seco, peso entre 200 a 300 gr c/u, en envases de polipropileno tejido de primer uso de aprox 50 kg. CALIDAD: De primera, tamaño uniforme, bulbo debe estar entero y sano
2.14	COL CHINA (AL PESO)	KG	744	Tipo: Fresca PRESENTACION: Por kg, de hojas verdes, grandes y tiernas, libre de insectos, dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera

2.15	COLIFLOR (AL PESO)	KG	336	Tipo: Fresca de color blanco PRESENTACION: Por kilo, en jaba de plastico ,limpia y adecuado. CALIDAD: De primera, flor blanca sin manchas, desprovista de hojas verdes y bien cortado. Con tallo entre 4 y 5 cm.
2.16	CULANTRO (AL PESO)	KG	240	Tipo: Fresco PRESENTACION: por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuada CALIDAD: De primera sin infestación de otro tipo de hierbas, tallos sin tierra, raiz no mayor a 2 cm, color verde característico, hojas enteras y frescas sin presencia de hojas amarillas.
2.17	ESPINACA (AL PESO)	KG	960	Tipo: Fresca. PRESENTACION: Por kg, dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuada CALIDAD: De primera, color verde brillante, sin presencia de hojas amarillas, tallo sin tierra u otras materias extrañas.
2.18	FRIJOL CHINO	KG	744	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kilo, envolturas de papel resistente blanco o papel kraf y dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, fresco, entero,color blanco característico, libre de impurezas
2.19	HABA FRESCA	KG	720	Tipo: Serrana PRESENTACION: Por kg, vainas de color verde, tamaño uniforme, buen estado de madurez, dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuada. CALIDAD: De primera
2.2	HIERBA BUENA (AL PESO)	KG	24	Tipo: Fresca. PRESENTACION: Por kg, color verde uniform, hojas sanas, limpias y de olor característico, dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuada CALIDAD: De primera libre de impurezas.
2.21	HIERBA LUISA (AL PESO)	KG	96	Tipo: Fresca PRESENTACION: Por kg, dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuada CALIDAD: De primera, color verde uniforme, hojas sanas y limpias.
2.22	HUACATAY (AL PESO)	KG	12	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por Kg, hojas de color verde intenso, sanas y excepto de impurezas, dispuesto en jaba de plastico, limpia y adecuada CALIDAD: De primera

2.23	KION FRESCO (AL PESO)	KG	96	Fresco PRESENTACION: A granel envase de papel herméticamente cerrado CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Autorización Sanitaria SENASA, Procedencia Fecha de Envasad y Vencimiento.
2.24	LECHUGA AMERICANA (AL PESO)	KG	1560	Tipo: Orgánica PRESENTACION: Por kg, dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuada CALIDAD: De primera, hojas enteras, sanas firme, limpias libres de insectos.
2.25	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KG	96	Tipo: Fresca PRESENTACION: Por Kg, hojas color verde intenso, sanas y limpias. dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuada CALIDAD: De primera
2.26	NABO (AL PESO)	KG	3840	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kilo, dispuestas en jaba de plastico, limpia y adecuada. CALIDAD: De primera, raíz blanca, firme, buen estado de madurez, con tallo no mayor de 5 cm y un peso individual aprox. 500 g.
2.27	OLLUCO PICADO	KG	840	Tipo: Serrano PRESENTACION: Por kilo, picado uniforme, dispuestas en bolsa de polipropileno transparente de primer uso. CALIDAD: De primera, libre de impurezas.
2.28	PAC CHOY (AL PESO)	KG	600	Tipo: Fresca PRESENTACION: Por kg, de hojas verdes, enteras, libre de insectos, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera
2.29	PAPA AMARILLA	KG	10944	Tipo: Amarilla (no la peruanita) PRESENTACION: Por kilo, peso por unidad aprox 120g, en envases de polipropileno tejido de primer uso de aprox 50 kg. CALIDAD: Primera, Tamaño uniforme.
2.3	PEREJIL (AL PESO)	KG	120	Tipo: Fresco. PRESENTACION: Por kilo, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, color verde intenso, aromático, libre de impurezas.
2.31	PIMIENTO ROJO	KG	960	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kilo, en jaba Plástica CALIDAD: De primera, buen estado de madurez, color rojo uniforme, de 10 cm de longitud. y 9 cm diámetro aprox.

2.32	PORO (AL PESO)	KG	3840	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, hoja de color verde uniforme, cabezas grandes, tiernos y libre de raiz
2.33	RABANITOS (AL PESO)	KG	1188	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, tamaño mediano, limpios, libre de hojas
2.34	ROCOTO AL PESO	KG	228	Tipo: Rojo PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera
2.35	ROMERO (AL PESO)	KG	6	Tipo: Fresca PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CARÁCTERÍSTICAS Color verde ligeramente grisáceo Olor agradable, característico Hojas finas y alargadas, sabor aromático y astringente.
2.36	TOMATE (AL PESO)	KG	8880	Tipo: Redondo italiano PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado. CALIDAD: De primera, color rojo pálido y rojo, de consistencia dura al tacto, tamaño entre 220 y 280 g
2.37	TORONJIL (AL PESO)	KG	72	Tipo: Fresca PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CARÁCTERÍSTICAS Parte aérea de la planta (tallos y hojas) derivado de un arbusto promedio de 60 cm. Hojas grandes, pecioladas y con márgenes dentados, de color verde claro brillante. De olor característico a limón.
2.38	ZANAHORIA (AL PESO)	KG	7920	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, tamaño promedio 15cm aprox. color naranja intenso uniforme, exento de raíces y cortaduras, recta con un adelgazamiento uniforme.
2.39	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KG	1056	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera, sano, cascara fino color verde brillante, textura firme y turgente

2.40	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KG	36	Tipo: Fresco PRESENTACION: Por kg, dispuestos en jaba de plastico, limpia y adecuado CALIDAD: De primera
------	-------------------------------	----	----	---

PAQUETE N° 3: PAN

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERISTICA TECNICAS
3.1	PAN INTEGRAL	UNIDAD	95400	PRESENTACION: Primario: papel Kraf; Secundario: contenedores de plástico ,grande limpio desinfectados en buen estado.
3.2	PAN DE YEMA	UNIDAD	106200	CALIDAD: de primera libre de bromato preparado a base de harina de trigo uniformemente cocido peso promedio 35 g. aprox. color,olor,sabor y textura característico al pan del día.
3.3	PAN FRANCES	UNIDAD	131040	SEGURIDAD: PGH vigente y envió trimestral de constancia de cumplimiento del Programa de Higiene y Saneamiento.

PAQUETE N° 4: LACTEOS Y DERIVADOS

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERISTICA TECNICAS
4.1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KG	720	Tipo fresca,negra de botija PRESENTACION: En bolsa de polietileno herméticamente cerrada, tamaño grande y uniforme, carente de sabor rancio, libre de manchas blanquecinas, olor y sabor característico, peso de c/u que oscile entre 8 y 10 g CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Procedencia o Registro sanitario.
4.2	JAMON INGLES	KG	312	PRESENTACION: Laminado c/u aprox 20 g envase sellado al vacío de 500 g CALIDAD: De primera, contenido de grasa menor al 1% SEGURIDAD: Marca reconocida, Procedencia, Fecha de envasado y Fecha de vencimiento impreso en el empaque.Certificado del análisis de riesgos y de puntos de control critico (HACCP) Registro Sanitario vigente y etiquetado según NTP - 209 - 038:2003

4.3	QUESO EDAM X 100 g. Aprox.	UNIDAD	2400	<p>PRODUCTO: Queso pasteurizado, semiduro de leche de vaca, laminado.</p> <p>PRESENTACION: Herméticamente sellado al vacío.</p> <p>Empaque de 90 a 100 g aprox. De color amarillento, textura firme y olor característico</p> <p>SEGURIDAD. Marca del producto, Procedencia, Reg. Sanitario vigente, Fecha de vencimiento, impreso en el empaque.</p> <p>Tiempo de vida útil 30 días.</p>
4.4	QUESO PASTEURIZADO	KG	1800	<p>PRODUCTO: Fresco pasteurizado de vaca</p> <p>PRESENTACION: Herméticamente sellado al vacío.</p> <p>Moldes por kg en peso neto. color blanco crema, olor y textura característico.</p> <p>SEGURIDAD. Marca del producto, Procedencia, Reg. Sanitario vigente, Fecha de envasado y Fecha de vencimiento, impreso en el empaque.</p> <p>Tiempo de vida útil max. 20 días.</p>
4.5	LECHE EVAPORADA DE SOYA de 390 g a 400 g	UNIDAD	1800	<p>TIPO: Bebida de Soya evaporada</p> <p>Producto elaborado de aislado proteico de soya.</p> <p>PRESENTACION: Latas de 390 g a 400 g, en empaque x 24 unidades</p> <p>SEGURIDAD. Marca del producto, Procedencia, Reg. Sanitario vigente, fecha de vencimiento, impreso en el empaque.</p> <p>Tiempo de vida útil mínimo 4 meses.</p>
4.6	LECHE ENTERA EN POLVO X 96 g	UNIDAD	42000	<p>LECHE ENTERA DESHIDRATADA EN POLVO</p> <p>PRESENTACION: En sobres de 96 g. c/u con rendimiento para 0.8 litro de leche.</p> <p>De color crema, Sabor y olor característico, lácteo.</p> <p>Contenido en sachet de polietileno laminado, herméticamente cerrado.</p> <p>SEGURIDAD. Marca del producto, Procedencia, Reg. Sanitario vigente, Fecha de vencimiento, impreso en el empaque.</p> <p>Tiempo de vida útil mínimo 10 meses</p>
4.7	LECHE EVAPORADA DESCREMADA de 390 g a 400 g	EMPAQUE X 48	72	<p>Leche evaporada descremada</p> <p>PRESENTACION: Lata de 390 g a 400 g en empaque x 48 unidades</p> <p>SEGURIDAD. Marca del producto, Procedencia, Reg. Sanitario vigente, Fecha de vencimiento, impreso en el empaque.</p> <p>Tiempo de vida útil: 6 meses</p>
4.8	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 390 g a 400 g. Aprox	EMPAQUE X 24	12	<p>LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA y/o LECHE ULTRAFILTRADA PARCIALMENTE DESCREMADA SIN LACTOSA</p> <p>PRESENTACION: Lata de 390 g a 400 g en empaque x 24 unidades</p> <p>SEGURIDAD. Marca del producto, Procedencia, Reg. Sanitario vigente, Fecha de</p>

[Handwritten signatures]

				vencimiento, impreso en el empaque. Tiempo de vida útil: 6 meses
4.9	MANTEQUILLA A GRANEL	KG	311.04	Tipo: Mantequilla con sal PRESENTACION: Empaques individuales de 180 gr. Herméticamente cerrado CALIDAD: De primera CARACTERISTICAS: color hueso marfil, aroma a nata fresca persistencia final moderada SEGURIDAD: Marca, Procedencia Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento, Impreso en el Empaque.
4.10	MANTEQUILLA SIN SAL X 1 KG APROX.	KG	25.92	Tipo: Mantequilla sin sal PRESENTACION: Empaques individuales de 180 g . Herméticamente cerrado CALIDAD: De primera CARACTERISTICAS: color hueso marfil, aroma a nata fresca persistencia final moderada SEGURIDAD: Marca, Procedencia Registro Sanitario vigente y fecha de vencimiento, Impreso en el Empaque.

PAQUETE N° 5: POLLOS Y DERIVADOS

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERISTICA TECNICAS
5.1	MILANESA DE POLLO	KG	1920	<p>TIPO: Filete de pollo empanizado y congelado 100% pechuga de pollo.</p> <p>PRESENTACION: pechuga de pollo congelado de aproximadamente 140 gr a 150 g cada uno, T°</p> <p>CALIDAD: extra.</p> <p>PROCESO</p> <p>-Filete de pollo sin piel sin hueso, empanizado y congelado.</p> <p>ENVASADO EN PESO NETO</p> <p>-primario: en bolsa bilaminada minimo contenido de 600 gr.</p> <p>-secundario: Rotulado con el número de lote y fecha de vencimiento.</p> <p>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.: En vehículos frigoríficos</p> <p>cerrados, en recipientes resistentes de fácil limpieza y buena condición de higiene. Jabas de plástico acanaladas de fácil limpieza.</p> <p>Control de temperatura al ingreso del producto congelado menor o igual - 18 °C.</p> <p>SEGURIDAD:</p> <p>Registro sanitaria vigente.</p> <p>VIDA ÚTIL: 12 meses a T° - 18 °C</p>

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

5.2	PECHUGA DE PAVITA	KG	1560	<p>TIPO: Pechuga de Pavita</p> <p>PRESENTACION:</p> <p>Chuleta de Pechuga de pavita Cortes de 170 g a 190 g c/u. Seleccionada libre de huesos cortos y rango de peso de 1.8 kg a 2.00 kg por bolsa.</p> <p>-Bolsa por unidad rotulado con el número del lote y fecha de vencimiento.</p> <p>-Bolsa de polietileno, con logo y sellada. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto.</p> <p>CALIDAD: De primera, superficie brillante, piel bien adherida al musculo color rosado, hematomas no mayores a 2 cm, libre de plumas y cañones, libre de hueso corto, sin presencia de coágulos de sangre.</p> <p>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.: En vehículos frigoríficos cerrados, en recipientes resistentes de fácil limpieza y buena condición de higiene. Jabas de plástico acanaladas de fácil limpieza.</p> <p>Control de temperatura al ingreso del producto de 0 a 4 °C. < 0 °C</p> <p>SEGURIDAD:</p> <p>Autorización sanitaria de establecimiento 00175-MINAGRI-SENASA-Lima-Callao.</p> <p>VIDA ÚTIL: 5 días a la fecha de internamiento.</p>
5.3	PAVO ENTERO CONGELADO	KG	350	<p>TIPO: Entero congelado.</p> <p>PRESENTACION:</p> <p>Pavo entero congelado de 10 a 12 kg. c/u.</p> <p>-Bolsa por unidad rotulado con el número del lote y fecha de vencimiento.</p> <p>-Bolsa de polietileno, con logo y sellada. Los materiales de envoltura deberán ser limpios e higiénicos y al retirarse no deberán dejar residuos sobre el producto.</p> <p>CALIDAD: De primera, superficie brillante, piel bien adherida al musculo color rosado, hematomas no mayores a 2 cm, libre de plumas y cañones, libre de hueso corto, sin presencia de coágulos de sangre.</p> <p>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.: En vehículos frigoríficos cerrados, en recipientes resistentes de fácil limpieza y buena condición de higiene. Jabas de plástico acanaladas de fácil limpieza.</p> <p>Control de temperatura al ingreso del producto congelado menor o igual - 12 °C.</p> <p>SEGURIDAD:</p> <p>Autorización sanitaria de establecimiento 00175-MINAGRI-SENASA-Lima-Callao.</p> <p>VIDA ÚTIL: 365 a la fecha de internamiento.</p>

PAQUETE N° 6: FRUTAS

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CARACTERISTICA TECNICAS
6.1	BLANQUILLO (AL PESO)	KG	4080	Tipo: Fresco PRESENTACION: Unidad, peso Aproximado 100-120 g. c/u en cajas de cartón con separación por nivel y protección individual. CALIDAD: De primera SEGURIDAD: Certificado de autorización de establecimiento vigente otorgado por SENASA.
6.2	COCONA (AL PESO)	KG	1488	TIPO: Natural PRESENTACION: por kilo en Jaba de plástico. CALIDAD: De primera, madurez adecuada sin magulladuras, tamaño mediano, textura firme. SEGURIDAD: Certificado de autorización de establecimiento vigente otorgado por SENASA.
6.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	1200	Tipo: Fresco color Verde PRESENTACION: Por kilo, envase jaba de plástico, con un peso aprox. cada uno de 180 a 200 g. CALIDAD: De primera libre de podredumbre, o deterioro, de consistencia firme, libre de pedunculo, en buen estado de madurez SEGURIDAD: Certificado de autorización de establecimiento vigente otorgado por SENASA.
6.4	MEMBRILLO (AL PESO)	KG	3500	Tipo: Fresco color amarillo PRESENTACION: Por kilo, envase jaba de plástico, con un peso aprox. cada uno de 2.20 a 2.50 g. CALIDAD: De primera sin magulladuras, textura firme en buen estado de madurez SEGURIDAD: Certificado de autorización de establecimiento vigente otorgado por SENASA.
6.5	PIÑA(AL PESO)	KG	8040	Tipo: Tumbesina PRESENTACION: Por kilo libre de Hojas en envase de jaba de plástico. cada uno con un peso aprox de 2.0 kg. CALIDAD: De primera seleccionada, fresco, sin manchas o partes blandas, textura y turgente. SEGURIDAD: Certificado de autorización de establecimiento vigente otorgado por SENASA.
6.6	PLÁTANO DE LA ISLA (AL PESO)	KG	5280	Tipo: Isla PRESENTACION: Por Unidad peso aproximado 200 g. c/u CALIDAD: De primera, olor característico. SEGURIDAD: Certificado de autorización de establecimiento vigente otorgado por SENASA.

Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación. En ese sentido, cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente, las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución homologados, son de uso obligatorio.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	<ul style="list-style-type: none">• Certificación de Prácticas de Higiene otorgada por la Autoridad de Salud o Habilitación Sanitaria y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (art. 77 de D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).....• Para las Empresas Distribuidoras, no fabricantes, se aceptará la presentación del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) o la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario emitidos por la SENASA y certificado de inspección higienico sanitario de almacen emitido por autoridad competente o por organismo acreditado ante INACAL• Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos, vigente y debidamente sustentado, con un periodo de antigüedad mínimo de dieciocho (18) meses a la fecha de la convocatoria.
	Importante
	<p>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</p>
	<u>Acreditación:</u>
	<ul style="list-style-type: none">• PAQUETE 1 (Especerías y Abarrotes) PAQUETE 6 (frutas), PAQUETE 2 (verduras y tubérculos): PAQUETE N° 4 (Lácteos y Derivados):- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA y/o Registro sanitario vigente requerida en especificación técnica, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias; según corresponda.

- Certificado de inspección de condiciones de higiene y capacidad de almacenamiento del postor, emitido por autoridad competente o por organismo acreditado ante INACAL.
- Copia simple Certificado de Buenas prácticas de almacenamiento.
- Certificado de buenas prácticas de manipulación.
- El personal deberá contar con su carnet de sanidad vigente como Manipulador de Alimentos (tanto para para trabajadores de producción y transportistas).
- **PAQUETE 3: (Pan)**
 - Copia simple de Resolución Directoral de la Validación Técnica del Plan HACCP emitido por el Ministerio de Salud (DIGESA) o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario emitido por un laboratorio acreditado por INACAL con la Norma R.M. N°1020-2010/MINSA.
 - Copia de Licencia de funcionamiento del establecimiento de parte de la Municipalidad de su dependencia.
 - Copia de Certificados de Saneamiento de los ambientes de Producción y/o Almacenes, los cuales se detallan a continuación:
 - Fumigación (Desinsectación y Desratizado) indicando las dimensiones de las áreas tratadas.
 - El personal deberá contar con su carnét de sanidad vigente como Manipulador de Alimentos (tanto para para trabajadores de producción y transportistas).
 - Certificado de Desinfección de vehículos de transporte utilizado para la distribución del producto objeto de la contratación y este debe haber sido remitido en los últimos seis (06) meses del año.
- **PAQUETE 5: (Pollos y Derivados)**
 - Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente del **proveedor**, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011- AG, y sus modificatorias.
 - Certificado de inspección de condiciones y capacidad de almacenamiento del postor, emitido por autoridad competente o por organismo acreditado ante INACAL.
 - Copia simple Certificado de Buenas prácticas de almacenamiento.
 - Certificado de buenas prácticas de manipulación.
 - El personal deberá contar con su carnet de sanidad vigente como Manipulador de Alimentos (tanto para para trabajadores de producción y transportistas).

Importante

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

[Handwritten signatures]

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

-El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a el valor estimado de la contratación **POR CADA ÍTEM PAQUETE** detallado en el cuadro siguiente; por la venta de bienes iguales o similares al objetivo de la convocatoria; durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computan desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se detalla los montos a acreditar:

PAQUETE N° 1	ESPECERIA Y ABARROTES	370,000.00 (trescientos setenta mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 2	VERDURAS Y TUBERCULOS FRESCOS	700,000.00 (Setecientos mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 3	PAN	300,000.00 (Trescientos mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 4	LACTEOS Y DERIVADOS	700,000.00 (Setecientos mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 5	POLLOS Y DERIVADOS	195,000.00 (Ciento noventa y cinco mil y 00/100 soles)
PAQUETE N° 6	FRUTAS	480,000. 00 (cuatrocientos ochenta mil con 00/100soles)

- Se consideran bienes similares a los siguientes ***Todo tipo de alimentos para consumo humano.***

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditara con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobante de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por la entidad del sistema financiero acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondiente 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 contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

Importante

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

Importante

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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA PACIENTES DEL HMA" para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

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

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

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

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

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

fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹²

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

¹² De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O

MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al

diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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.

¹³ 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).

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"


"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS
PARA PACIENTES DEL HMA**

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 ¹⁵		Si	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.

¹⁵ 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.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS
PARA PACIENTES DEL HMA**

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 ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

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 compra²⁰

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.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS
PARA PACIENTES DEL HMA**

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS
PARA PACIENTES DEL HMA**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS
PARA PACIENTES DEL HMA**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS
PARA PACIENTES DEL HMA

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

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

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

²³ 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.

Ch

SP

Jenf

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS
PARA PACIENTES DEL HMA

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS
PARA PACIENTES DEL HMA**

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁴ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA PACIENTES DEL HMA
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										

²⁶ 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.

²⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁸ 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 sustantiva 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".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ 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 de comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA
PACIENTES DEL HMA**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 03-2025-HMA-1-ADQUISICION DE ALIMENTOS SECOS Y OTROS PARA
PACIENTES DEL HMA**

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.

