

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

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



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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

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 (Item 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Item 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	Simple
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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



BASES INTEGRADAS

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

LICITACIÓN PÚBLICA N°

01-2023-HRL-CS

I CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

SUMINISTRO DE VIVERES SECOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

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



DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

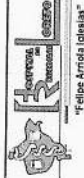




SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 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 manifestamente intencionados 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 éste o su apoderado. No se acepta el pago de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

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>

- 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

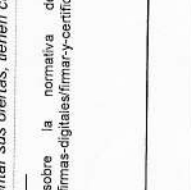
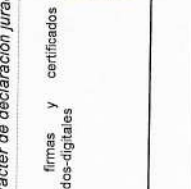
La calificación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en los numerales 75.1 y 75.2 del artículo 75 del Reglamento.

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:

- 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>).
- 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.
- Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.
- 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-encontran-autorizadas-a-emitr-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

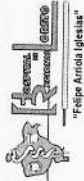
Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la Ley y su Reglamento, así como por las disposiciones legales vigentes.



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



"Felipe Arriola Iglesias"

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Hospital Regional de Loreto "Felipe Santiago Arriola Iglesias"
RUC N° : 20408453489
Domicilio legal : Av. 28 de Julio S/N – Punchana – Maynas – Loreto
Teléfono : 065-252737/anexo 209
Correo electrónico : logisticainformacionhrl@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de SUMINISTRO DE VIVEROS SECOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

SUB ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION TECNICA	CANTIDAD ANUAL (*)
1	ACEITE DE OLIVA X 1 LITRO (#)	Unidad	TIPO: Aceite de oliva PRESENTACION: Por litro Características: 50% aceite de oliva extra virgen y 50% aceite de oliva refinado.	96.00
2	ACETUNA NEGRA A GRANEL	Kilo	TIPO: Producto fresco PRESENTACION: Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Adecuado estado de madurez, color característico fresco, olor característico y de primera calidad.	144.00
3	AJI PANCA (AL PESO)	Kilo	TIPO: El aji panca seco es el fruto maduro, seco y picante del capsicum. PRESENTACION: Por kilo Características: los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores. Estar de extensas de manchas oscura internas.	36.00
4	ALGARROBINA x 600 ml (#)	Unidad	TIPO: Especial para repostería PRESENTACION: botella de 600 ml Características: Producto procedente de la extracción acuosa de la pulpa de algarroba mediante un proceso de hervido y concentración, color marrón oscuro brillante, viscoso de sabor dulce. Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente	48.00
5	ANIS ENTERO (AL PESO)	Kilo	TIPO: Grano seco aromático a granel PRESENTACION: Por kilo Características: En perfecto estado sin cuerpos extraños	48.00
6	ATUN EN GRATED EN ACEITE VEGETAL X 170G (#)	Unidad	TIPO: grated en aceite natural o en aceite de oliva. PRESENTACION: Por unidad Característica: latas herméticamente cerradas sin abolladuras, con abre fácil de	180.00



"Felipe Arriola Iglesias"

7	CAFÉ INSTANTANEO X 180 G (#)	Unidad	TIPO: Grano aromático en polvo PRESENTACION: Lata x 180 gr Características: Lata en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico. PRESENTACION: Cajita x 2 pastillas x 26 estuches, 49 GR Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	96.00
8	CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	TIPO: producto procesado PRESENTACION: Cajita x 2 pastillas x 26 estuches, 49 GR Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	996.00
9	CALDO CONCENTRADO DE GALLINA X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	TIPO: producto procesado PRESENTACION: Cajita x 2 pastillas x 26 estuches, 49 GR Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	996.00
10	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO Y MARISCOS EN POLVO X 7 G (#)	Unidad	TIPO: producto procesado PRESENTACION: 26 SOBRES DE 7 GR CADA UNO Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	996.00
11	CANELA CHINA A GRANEL	Kilo	TIPO: polvo PRESENTACION: Por Kilo Característica: Embolsado de olor y sabor característicos agradable.	12.00
12	CANELA ENTERA	Kilo	TIPO: Tallo seco (Ramas) PRESENTACION: Kilo Características: de color rojo amarillento y de olor y sabor muy aromático y agradable	48.00
13	CEBADA	Kilo	TIPO: Grano natural PRESENTACION: por Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: Granos sanos, debe estar libre de polvillo, libre de insectos, no deben presentar mohos, y de primera calidad.	192.00
14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	Kilo	TIPO: Fresca de primera calidad PRESENTACION: Por kilo en jabas de plástico limpias y adecuadas Características: Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes, cabezas de 200 g aprox. Limpias sin magulladura s, secas en buen estado de madurez en sacos limpios color rozado	204.00
15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilo	TIPO: Fresca de primera calidad arequipueta PRESENTACION: Por kilo en jabas de plástico limpias y adecuadas Características: Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes, cabezas de 250 g aprox. Limpias sin magulladura s, secas en buen	1,800.00





"Felipe Arriola Iglesias"

			estado de madurez en sacos limpios color rozado	
16	CHAMPINONES EN CONSERVA X 425G (#)	Unidad	TIPO: Producto procesado a base natural. PRESENTACION: En lata de 425g. Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	576.00
17	CHANCACA (AL PESO)	Kilo	TIPO: Producto procesado a base de Cafia de Azúcar. PRESENTACION: Por Unidad. Característica: Color pardo, olor suave, apariencia compacta, fresca y de calidad.	156.00
18	CHUÑO A GRANEL	Kilo	TIPO: harina en polvo PRESENTACION: Kilo CALIDAD: De primera Características: No deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentos en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio, ácido o fungoso.	492.00
19	CLAVO DE OLOR	Kilo	TIPO: hierba aromática PRESENTACION: Kilo Características: calidad de primera con olor característico.	48.00
20	COCOA EN POLVO X 160 GR (#)	Unidad	TIPO: Cacao en polvo enriquecida PRESENTACION: Sobre x 160 Gr. Características: Sobres en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	96.00
21	COMINO ENTERO	Kilo	TIPO: Condimento entero. PRESENTACION: por Kilo Características: CALIDAD: De primera Seguridad: En perfecto estado, de olor característico (no hongos, grumos sin olor añejo).	36.00
22	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR (#)	Unidad	TIPO: Producto Procesado PRESENTACION: En lata de 820 g. Características: Lata en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	720.00
23	ESENCIA DE VAINILLA X 30 ml (#)	Unidad	TIPO: Producto procesado. PRESENTACION: Frasco x 30 ml SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y composición química.	192.00
24	FARIÑA DE YUCA	Kilo	TIPO: Harina de yuca. PRESENTACION: Por Kilo Características: Producto elaborado a partir de yuca, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molienda. Olor y sabor característicos.	144.00
25	FIDEO CABELLO DE ANGEL X 500 G (#)	Unidad	TIPO: Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso PRESENTACION: Paquetes x 500 gr. Características: Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	1,920.00
26	FIDEO ESPAGETTI X 500 G (#)	Unidad	TIPO: Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso PRESENTACION: Paquetes x 500 gr. Características: Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de	960.00



"Felipe Arriola Iglesias"

			de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.	
27	FIDEO TORNILLO X 250 G (#)	Unidad	TIPO: Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso PRESENTACION: Paquetes x 250 gr. Características: Bolsa en perfecto estado, registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo un año de vigencia	768.00
28	FLAN INSTANTANEO X 200 g	Unidad	TIPO: Base en polvo para la elaboración de flan casero PRESENTACION: Unidad (sobre) Características: Al procesar en caliente nos aporta excelente cremosidad, rendimiento, textura suave, color y un delicioso tono lácteo.	720.00
29	FRUOL UCAYALINO	Kilo	TIPO: Legumbres secas (granos tipo menestra) PRESENTACION: Por Kilo Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Color amarillento fresco, sin golpes, ni maltratados, sin presencia ni picaduras de gorgojos y de primera calidad.	480.00
30	GALETA DE SODA X 48 G APROX. X 6 (#)	Unidad	TIPO: Derivado del Cereal PRESENTACION: Unidad por 48g Características: Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	480.00
31	GALETA VAINILLA X 37 G APROX. X 6 (#)	Unidad	TIPO: Derivado del Cereal PRESENTACION: Unidad por 37g. Características: Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	480.00
32	GELATINA X 250 GR (#)	Unidad	TIPO: Producto azucarado. PRESENTACION: Sobre de 250 gr. Características: Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico.	1500.00
33	GLUTAMATO MONOSODICO (#)	Kilo	TIPO: Producto procesado a base caña de azúcar PRESENTACION: Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: Producto sellado, color blanco, sin partículas extrañas y de primera calidad.	24.00
34	GUINDON	Kilo	TIPO: Ciruela deshidratada dentro del grupo de los frutos secos PRESENTACION: kilo Características: Organolépticas y microbiológicas óptimas	60.00
35	KETCHUP X 1 KG (#)	Unidad	TIPO: Salsa de tomate PRESENTACION: Unidad por 1 kg Características: Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas pieles y semillas, al que se le añade sal, vinagre, azúcares, almidón, estabilizantes y conservadores.	504.00



36	LAUREL AL PESO	Kilo	Características: Hojas secas, aromatizante y condimento natural. TIPO: Leche Azucarada PRESENTACIÓN: Unidad por 393 g. Característica: Con registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente, de reconocida marca de prestigio. TIPO: Leche de soja evaporada PRESENTACIÓN: Unidad. 395 Ml. En lata Característica: Color crema claro, olor característico agradable, sin lactosa, 0% colesterol, vitaminas y minerales. TIPO: Leche evaporada completa enriquecida PRESENTACIÓN: Unidad. por 400 g. Característica: Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	12.00
37	LECHE CONDENSADA X 393 G APROX (#)	Unidad	Características: Unidad por 393 g. Característica: Con registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente, de reconocida marca de prestigio. TIPO: Leche de soja evaporada PRESENTACIÓN: Unidad. 395 Ml. En lata Característica: Color crema claro, olor característico agradable, sin lactosa, 0% colesterol, vitaminas y minerales. TIPO: Leche evaporada completa enriquecida PRESENTACIÓN: Unidad. por 400 g. Característica: Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	240.00
38	LECHE DE SOYA X 395 ML (#)	Unidad	Características: Unidad. 395 Ml. En lata Característica: Color crema claro, olor característico agradable, sin lactosa, 0% colesterol, vitaminas y minerales. TIPO: Leche evaporada completa enriquecida PRESENTACIÓN: Unidad. por 400 g. Característica: Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	120.00
39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 G APROX (#)	Unidad	Características: Unidad. por 400 g. Característica: Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	756.00
40	LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 G APROX (#)	Unidad	Características: Unidad. por 390 g. Característica: Composición química contenido de grasa no menor al 7.8% y sólidos totales de 25.9%, la bolsa no debe dejar pasar la luz al interior, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	20,016.00
41	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G APROX (#)	Unidad	Características: Unidad. X 400 g, en lata. Característica: Fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.	360.00
42	MANDIOCA (TAPIOCA)	KILO	TIPO: La tapioca es una harina (almidón) hecha de yuca, que viene presentada como en gránulos o pequeñas bolitas. PRESENTACIÓN: por Kilo Características: Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. Deshidrata de sabor neutro. TIPO: Mani natural PRESENTACIÓN: kilo Características: kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: seco, limpio, tamaño regular y de primera calidad. TIPO: Manjar blanco PRESENTACIÓN: kilo Características: Producto lácteo obtenido mediante calor, presión y agregado de azúcares. El producto resultante es de consistencia pastoso con color a caramelo TIPO: Mantequilla con Sal PRESENTACIÓN: 400 g. Característica: Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	240.00
43	MANI ENTERO	Kilo	Características: kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: seco, limpio, tamaño regular y de primera calidad. TIPO: Manjar blanco PRESENTACIÓN: kilo Características: Producto lácteo obtenido mediante calor, presión y agregado de azúcares. El producto resultante es de consistencia pastoso con color a caramelo TIPO: Mantequilla con Sal PRESENTACIÓN: 400 g. Característica: Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	192.00
44	MANJAR BLANCO X 1 KILO (#)	Unidad	Características: kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: seco, limpio, tamaño regular y de primera calidad. TIPO: Manjar blanco PRESENTACIÓN: kilo Características: Producto lácteo obtenido mediante calor, presión y agregado de azúcares. El producto resultante es de consistencia pastoso con color a caramelo TIPO: Mantequilla con Sal PRESENTACIÓN: 400 g. Característica: Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	96.00
45	MANTEQUILLA CON SAL X 400 g (#)	Unidad	Características: kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: seco, limpio, tamaño regular y de primera calidad. TIPO: Manjar blanco PRESENTACIÓN: kilo Características: Producto lácteo obtenido mediante calor, presión y agregado de azúcares. El producto resultante es de consistencia pastoso con color a caramelo TIPO: Mantequilla con Sal PRESENTACIÓN: 400 g. Característica: Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	1,236.00
46	MAYONESA X 950 g.	Unidad	Características: kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: seco, limpio, tamaño regular y de primera calidad. TIPO: Manjar blanco PRESENTACIÓN: kilo Características: Producto lácteo obtenido mediante calor, presión y agregado de azúcares. El producto resultante es de consistencia pastoso con color a caramelo TIPO: Mantequilla con Sal PRESENTACIÓN: 400 g. Característica: Paquete en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química.	96.00



47	MAZAMORRA MORADA INSTANTANEA 250 g (#)	Unidad	PRESENTACIÓN: Sobre de 950 g. Características: Producto emulsionado compuesto de almidón, sal, ácido ascórbico, aceite, yema de huevo, etc. TIPO: Saborizante para postre PRESENTACIÓN: Unidad por 250 g. Características: Producto derivado del sabor del maíz morado añadido de almidón y azúcar. TIPO: aderezo en base a pasta de soya PRESENTACIÓN: Botella de 350 ml. Características: Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento: mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	960.00
48	MENSI X 350 ML (#)	Unidad	Características: Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento: mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	96.00
49	MERMELADA X 310 gr (#)	Unidad	TIPO: Conserva dulce de fruta cocida en frasco. PRESENTACIÓN: Envase de vidrio, frasco. Características: Producto de consistencia pastosa, gelatinosa obtenido por cocción y concentración de fresas, con adición de edulcorantes. TIPO: Condimento envasado de apariencia pastosa PRESENTACIÓN: Por Kilo Características: Producto elaborado a partir de la semilla natural y procesado para consumo	396.00
50	MOSTAZA X 1 KILO (#)	Unidad	Características: Producto elaborado a partir de la semilla natural y procesado para consumo	96.00
51	OREGANO ENTERO SECO A GRANUL	Kilo	TIPO: Verdura seca para dar sabor PRESENTACIÓN: Por Kilo Características: Hojas secas, olor característico, sin picaduras y de primera calidad. TIPO: Condimento PRESENTACIÓN: Por Kilo CALIDAD: De primera Seguridad: Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia. TIPO: Producto a base de harina de trigo PRESENTACIÓN: Unidades resistentes a la manipulación, transporte y almacenaje Características: Sin bromato, fresco, con peso de 80 gr.	60.00
52	PALILLO MOLIDO A GRANUL	Kilo	Características: Sin bromato, fresco, con peso de 80 gr.	36.00
53	PAN BIZCOCHO	Unidad	Características: Sin bromato, fresco, con peso de 80 gr.	39,500.00
54	PAN INTEGRAL	Unidad	Características: Sin bromato, fresco, con peso de 100 gr.	8,640.00
55	PAN TIPO HAMBURGUESA	Unidad	Características: Sin bromato, fresco, con peso de 100 gr.	150,000.00
56	PASA NEGRA DESHIDRATADA SIN PEPA	Kilo	Características: Sin bromato, fresco, con peso de 100 gr.	60.00
57	PIMENTON EN POLVO A GRANUL	Kilo	Características: Sin bromato, fresco, con peso de 100 gr.	48.00





"Felipe Amola Iglesias"

58	PIMIENTA NEGRA ENTERA	Kilo	36.00	Característica: Bolsa en perfecto estado, Registro microbiológico, físico y químico, composición química. TIPO: Condimento molido de primera calidad. PRESENTACIÓN: Por Kilo Características: Bolsa en perfecto estado, Registro microbiológico, físico y químico, composición química.
59	PISCO x 750 ml (#)	Unidad	60.00	TIPO: licor blanco especial. PRESENTACIÓN: Botella de 750 ml Características: Registro sanitario vigente, para distintas preparaciones.
60	POLVO DE HORNEAR X 20 G (#)	Unidad	48.00	TIPO: producto procesado en base a almidón de maíz. PRESENTACIÓN: En sobre resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.
61	QUESO FRESCO DE VACA	Kilo	936.00	TIPO: Producto procesado de primera calidad PRESENTACIÓN: Por Kilo Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Color homogéneo, blanco sin huecos, olor suave, apariencia fresca y marca de prestigio.
62	QUESO FUNDIDO X 300 G (#)	Unidad	600.00	TIPO: Producto procesado en base de leche PRESENTACIÓN: Lata 300 g. Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico.
63	SALCHICHA DE POLLO EN CONSERVA X 250 g. (#)	Unidad	1,200.00	TIPO: Producto procesado de Carne de pollo PRESENTACIÓN: Por 250 g. Características de enlatado óptimo Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia
64	SALCHICHA SECA TIPO CABANOSI (#)	Kilo	144.00	TIPO: Producto procesado de Carne de cerdo, carne de res y grasa de cerdo. Es un embutido PRESENTACIÓN: Por 250 g. Características de empaquetado óptimo Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia
65	SALSA DE OSTION X 750 ML (#)	Unidad	96.00	TIPO: Producto procesado PRESENTACIÓN: Frasco Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.
66	SALSA DE TAUSSI X 226 g (#)	Unidad	96.00	TIPO: Producto Procesado Presentación: En botella. Características: procedencia china registro sanitario vigente, fecha de vencimiento de 01 año de vigencia y marca registrada.
67	SALSA DE TOMATE X 450 GR (#)	Unidad	996.00	TIPO: Salsa de Tomate SEGURIDAD: Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento: mínimo 01 año de vigencia.



"Felipe Amola Iglesias"

68	SEMOLA A GRANEL	Kilo	396.00	Características: Salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates aji, cilantro, cebolla, vinagre, limón y sal, fritura de ajo, albahaca, sal, aceite y varias especias. Lata en buen estado sin oxidar ni magulladura TIPO: Producto derivado de cereales por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: granulado, sin presencia de gorgojo ni insectos, fresco y de primera calidad
69	SILLAO X 1 LT (#)	Unidad	540.00	TIPO: Elaboración a base de soya PRESENTACIÓN: Botella por 1 litro Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.
70	TE A GRANEL	Kilo	48.00	TIPO: Infusión de hojas en polvo PRESENTACIÓN: Por Kilo Características: Color homogéneo, olor característico, y de primera calidad.
71	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES (#)	Unidad	60.00	TIPO: Procesado de hojas y saborizantes PRESENTACIÓN: En caja x 100 unidades Características: Caja de 100 sobres de bolsitas de té canela y clavo de olor. Olor característico.
72	TE FILTRANTE (X 100 SOBRES) (#)	Unidad	60.00	TIPO: Procesado de hojas y saborizantes PRESENTACIÓN: En caja x 100 unidades Características: Caja de 100 sobres de bolsitas de té. Olor característico.
73	TRIGO ENTERO	Kilo	300.00	TIPO: Producto a Granel Seguridad: Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje Características: color homogéneo, olor característico, y de primera calidad
74	VINAGRE BLANCO X 1 LT (#)	Unidad	492.00	TIPO: Bebida fermentada hasta la presencia de ácido producido de la uva con 5% de acidez PRESENTACIÓN: Botella por 1 Litro Seguridad: Botella sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la fabricación o presentación, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.
75	YOGURT X 1 LT (#)	Unidad	900.00	TIPO: Elaborada a base de leche de vaca PRESENTACIÓN: Frasco x 1 litro Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento: Mínimo 01 año de vigencia.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 2 el 21-03-2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

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 ALAZADA** de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **Trescientos sesenta y cinco (365) días calendario** o cuando se alcance el monto total del contrato referido, lo que ocurra primero, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

La atención del suministro se hará en entregas o prestaciones parciales, equivalente a periodos **mensuales**. El consumo mensual de cada uno de los productos, equivale a la doceava parte de la cantidad requerida anual.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Las cantidades mensuales que se muestran a continuación **son las entregas mensuales que se efectuarán según cronograma**:

PRODUCTO	UNIDAD	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
ACEITE DE OLIVA X 1 LITRO (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ACEITUNA NEGRA A GRANEL	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
AJÍ PANCA (AL PESO)	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
ALGARROBINA x 600 ml (#)	Unidad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ANÍS ENTERO (AL PESO)	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ATÚN EN GRATÉ EN ACEITE VEGETAL X 170G (#)	Unidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
CAFÉ INSTANTÁNEO X 180 G (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8



"Felipe Arriola Iglesias"

CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CALDO CONCENTRADO DE GALLINA X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CALDO CONCENTRADO DE PESCADO Y MARISCOS EN POLVO X 7 g (#)	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
CANELA CHINA A GRANEL	Kilo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
CANELA ENTERA	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
CEBADA	Kilo	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
CEBOLLA BLANCA (AL PESEO)	Kilo	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
CEBOLLA ROJA (AL PESEO)	Kilo	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
CHAMPINONES EN CONSERVA X 425G (#	Unidad	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
CHANCACA (AL PESO)	Kilo	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
CHUÑO A GRANEL	Kilo	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41
CLAVO DE OLO	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
COCO EN POLVO X 160 GR (#	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
COMINO ENTERO	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR (#	Unidad	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
ESENCIA DE VANILLA X 30 ml (#	Unidad	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
FARIÑA DE YUCA	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
FIDEO CABELLO DE ANGEL X 500 G (#	Unidad	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
FIDEO ESPAGETTI X 500 G (#	Unidad	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
FIDEO TORNILLO X 250 G (#	Unidad	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64
FLAN INSTANTANEO X 200 g	Unidad	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
FRUJOL UCAYALINO	Kilo	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
GALLETAS DE SODA X 48 G APPROX X 6 (#	Unidad	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
GALLETAS VANILLA X 37 G APPROX X 6 (#	Unidad	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
GELATINA X 250 GR (#	Unidad	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125





"Felipe Arriola Iglesias"

GLUTAMATO MONOSODICO (#)	Kilo	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
GUINDON	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
KETCHUP X 1 KG (#)	Unidad	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42
LAUREL AL PESO	Kilo	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
LECHE CONDENSADA X 393 G APROX (#)	Unidad	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
LECHE DE SOYA X 395 ML (#)	Unidad	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 G APROX (#)	Unidad	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63
LECHE EVAPORADA ENTERA X 390 G APROX (#)	Unidad	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668	1668
LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G APROX (#)	Unidad	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
MANDIOCA (TAPIOCA)	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
MANI ENTERO	Kilo	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
MANJAR BLANCO X 1 KILO (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MANTEQUILLA CON SAL X 400 g (#)	Unidad	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103	103
MAYONESA X 950 g (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MAZAMORRA MORADA INSTANTANEA 250 g (#)	Unidad	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
MENSI X 350 ML (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
MERMELEDA X 310 gr (#)	Unidad	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
MOSTAZA X 1 KILO (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PALILLO MOLIDO A GRANEL	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PAN BIZCOCHO	Unidad	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300	3300
PAN INTEGRAL	Unidad	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720	720
PAN TIPO HAMBURGUESA	Unidad	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500	12500
PASA NEGRA DESHIDRATADA SIN PAPA	Kilo	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
PIMIENTON EN POLVO A GRANEL	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4



"Felipe Arriola Iglesias"

PIMIENTA NEGRA ENTERA	Kilo	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
PISCO X 750 ml (#)	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
POLVO DE HORNEAR X 20 G (#)	Unidad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
QUESO FRESCO DE VACA	Kilo	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78
QUESO FUNDIDO X 300 g (#)	Unidad	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
SALCHICHA DE POLLO EN CONSERVA X 250 g (#)	Unidad	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
SALCHICHA SECA TIPO CABAÑOSI (#)	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
SALSA DE OSTION X 750 ML (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
SALSA DE TAUSI X 226 g (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
SALSA DE TOMATE X 450 GR (#)	Unidad	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
SEMOLA A GRANEL	Kilo	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
SILLAO X 1 LT (#)	Unidad	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
TE A GRANEL	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES (#)	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TE FILTRANTE (X 100 SOBRES) (#)	Unidad	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
TRIGO ENTERO	Kilo	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
VINAGRE BLANCO X 1 LT (#)	Unidad	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41
YOGURT X 1 LT (#)	Unidad	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en:

- o Oficina de Tesorería de la Entidad, o
- o Mediante depósito en la Cta. Cte. N° 0521-024631 de la institución financiera Banco de la Nación.

Portando el comprobante de pago, deberá recabar un ejemplar de las bases en la Oficina de Logística de la Entidad.



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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 308-2022-EF, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Ley N° 31638 de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 27037 - Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía.
- Directivas del OSCE.
- Código civil.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.

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/>





"Felipe Ariola Iglesias"

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).

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:

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo fijado en el anexo anexo servirá también para acreditar este factor.



"Felipe Ariola Iglesias"

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 y correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁷.

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.

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° 076-2009-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 referendados 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 Haya⁸.
- 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

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 Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

⁸ Según lo previsto en la Ley N° 009-2016/DN.



El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes de la Entidad (Unidad de Trámite Documentario), sito en Av. 28 de Julio S/N - Punchana (Iquitos), en el horario de 08:00 a 15:00 horas.

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 se obliga a pagar la contraprestación al contratista en **SOLES**, en **PAGOS PERIÓDICOS**, correspondiente a cada ejecución mensual de la prestación, 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del ALMACEN CENTRAL.
- Informe del funcionario responsable emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Copia del Contrato suscrito.
- Copia de la orden de compra.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

Dicha documentación se debe presentar en: Mesa de partes de la entidad (tramite documentario), sito en Av. 28 de Julio S/N- PUNCHANA(Iquitos).



CAPITULO 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



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"



REQUERIMIENTO

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- DENOMINACIÓN DEL REQUERIMIENTO:**
SUMINISTRO DE VIVERES SECOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO
- ÁREA USUARIA:**
Servicio De Nutrición Y Dietética del Hospital Regional De Loreto "FELIPE SANTIAGO ARRIOLA IGLESIAS"
- FINALIDAD PÚBLICA:**
Adquirir productos alimentarios, debidamente garantizados en su origen y comercialización; de acuerdo a las normas legales vigentes, adquisición que contribuya al mejoramiento y sostenimiento de la salud en beneficio de los pacientes y Hospitalizaciones y trabajadores que cumplen labores asistenciales del Hospital Regional de Loreto.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Suministrar viveres secos para la alimentación de los pacientes y trabajadores que se encuentran de servicio en el Hospital Regional de Loreto "FELIPE SANTIAGO ARRIOLA IGLESIAS".

5. ACTIVIDAD POI

ACT00087400213 - Disponibilidad de alimentos con calidad nacional para la población.

6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CANTIDAD ANUAL (*)
1	ACEITE DE OLIVA x 1 LITRO (#)	Unidad	TIPO: Aceite de Oliva PRESENTACIÓN: Por litro Características: 50% aceite de oliva extra virgen y 50% aceite de oliva refinado. TIPO: Producto fresco.	96.00
2	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	Kilo	PRESENTACIÓN: Kilo rasquete a la manguilación. Características: Adecuado estado de madurez, con cáscara gruesa, firme, por características y de primera calidad. TIPO: El el panudo seco es el tipo maza, seco y fresco de capscum.	144.00
3	AJÍ PANGA (AL PESO)	Kilo	PRESENTACIÓN: Por kilo. Características: Ají fresco, de tipo panga, libre de semillas, libre de insectos, fragmentos de insectos, excremento de roedores. Estar en extensas de primera calidad. TIPO: Tipo ají panga.	30.00
4	ALCANTARILLA x 100	Unidad	PRESENTACIÓN: Producto procedente de la extracción manual de la pupa de algarraba mediante un proceso de lavado y selección.	48.00



5	ANIS ENTERO (AL PESO)	Kilo	42.00	TIPO: Grano seco acanalado a granel PRESENTACION: Por kilo Características: En perfecto estado sin cuerpos extraños
6	ATUN EN GRATEDO EN ACEITE VEGETAL X 170G (#)	Unidad	180.00	TIPO: Gratin en aceite natural o en aceite de oliva PRESENTACION: Por unidad Características: Pasta herméticamente cerrada sin abolladuras, con aire fácil
7	CAFÉ INSTANTANEO X 18G (#)	Unidad	96.00	TIPO: Grano aromático en polvo PRESENTACION: Lado x 180 gr Características: Lata en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico
8	CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	999.00	TIPO: Producto procesado en estuches de 49 gr PRESENTACION: Caja x 2 pastillas x 25 Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenamiento Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química
9	CALDO CONCENTRADO DE OALLUNA X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	999.00	TIPO: Producto procesado en estuches de 49 gr PRESENTACION: Caja x 2 pastillas x 25 Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenamiento Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia
10	CALDO CONCENTRADO DE PESCADO Y MARISCOS EN POLVO X 7 G (#)	Unidad	999.00	TIPO: Producto procesado en sobres de 7 gr cada uno PRESENTACION: 25 SOBRES DE 7 GR CADA UNO Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenamiento Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia
11	CANELA CHINA A GRANEL	Kilo	12.00	TIPO: polvo PRESENTACION: Por kilo Características: Empleado de olor y sabor característicos agradables
12	CANELA ENTERA	Kilo	48.00	TIPO: Talo seco (Ramitas) PRESENTACION: Kilo Características: de color rojo amarillento y de olor y sabor muy agradable y agradable
13	CEBADA	Kilo	192.00	TIPO: Grano natural PRESENTACION: por kilo Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenamiento Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia
14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	Kilo	204.00	TIPO: Fresa de primera calidad PRESENTACION: Por kilo en jutas de plástico limpias y adecuadas Características: Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes, cabezas de 200 g aprox. Limpia sin magulladura s, secas en buen estado de madurez en sacos limpios color rosado

REGISTRO DE PRODUCTOS SCSOS



15	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	Kilo	1380.00	TIPO: Fresa de primera calidad arequipa PRESENTACION: Por kilo en jutas de plástico limpias y adecuadas Características: Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes, cabezas de 250 g aprox. Limpia sin magulladura s, secas en buen estado de madurez en sacos limpios color rosado
16	CHAMPIONES EN CONSERVA X 425G (#)	Unidad	578.00	TIPO: Producto procesado a base natural PRESENTACION: En lata de 425g Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico, composición química
17	CHANDACA (AL PESO)	Kilo	156.00	TIPO: Producto procesado a base de Caca de Azúcar PRESENTACION: Por Unidad Características: Color pardo, olor suave, apariencia compacta, fresca y de calidad
18	CHUÑO A GRANEL	Kilo	402.00	TIPO: Harina en polvo PRESENTACION: Kilo CALIDAD: De primera Características: No deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentos en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio, abso o fungoso
19	CLAVO DE OLOO	Kilo	48.00	TIPO: Harina aromática PRESENTACION: Kilo Características: Calidad de primera con olor característico
20	COCOA EN POLVO X 100 GR (#)	Unidad	96.00	TIPO: Cacao en polvo enriquecido PRESENTACION: Sobres x 100 gr Características: Sobres en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia
21	COMINO ENTERO	Kilo	36.00	TIPO: Condimento entero PRESENTACION: por kilo Características: CALIDAD De primera Seguridad En perfecto estado, de olor característico (no hongos, gomas sin olor añejo)
22	CONSERVA DE CUPAZO EN ALMIBAR X 820 GR (#)	Unidad	720.00	TIPO: Producto procesado PRESENTACION: En lata de 820 g Características: Lata en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico
23	ESENCIA DE VANILLA X 30 ml (#)	Unidad	192.00	TIPO: Producto procesado PRESENTACION: Frasco x 30 ml SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y composición química
24	FARFÁ DE YUCA	Kilo	144.00	TIPO: Harina de yuca PRESENTACION: Por kilo Características: Producto elaborado a partir de yuca, obtenido mediante un proceso de secado o deshidratado y molenda. Olor y sabor característicos
25	FIBRO CABELLO DE ANGEL X 500 G (#)	Unidad	1,020.00	TIPO: Pasta de semilla de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso PRESENTACION: Paquetes x 500 g Características: Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, Mínimo 01 año de vigencia
26		Unidad	660.00	TIPO: Pasta de semilla de trigo duro, seca con



“Felipe Ariola Iglesias”
HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

MINISTERIO DE DEFENSA



“Felipe Ariola Iglesias”
HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

27	FIDEO ESPAGUETTI X 500 G (#)	Unidad	768.00	<p>menos del 14% de contenido acuoso</p> <p>PRESENTACION: Paquetes x 500 gr.</p> <p>Características: Bolsa en perfecto estado. Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia.</p> <p>TIPO: Pasta de sémola de trigo duro, seca con menos del 14% de contenido acuoso</p> <p>PRESENTACION: Paquetes x 250 gr.</p> <p>Características: Bolsa en perfecto estado. Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Mínimo un año de vigencia.</p> <p>TIPO: Base en polvo para la elaboración de flan casero</p> <p>PRESENTACION: Unidad (redondo)</p> <p>Características: Al procesar en caliente los aporta consistente cremoso, no se desmenuza, textura suave, color y un delicioso sabor dulce.</p>
28	FLAN INSTANTANEO X 200 g	Unidad	720.00	<p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>Características: Resistente a la manipulación, transportes y almacenamiento. Color amarillento fucsia, sin polvos, ni manipulados, sin presiones ni plásticos.</p> <p>TIPO: Leguminosas azúcares (tipo merengue)</p> <p>PRESENTACION: Unidad por 45g</p> <p>Características: Paquetes en perfecto estado. Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia. análisis microbiológico, físico y químico, composición química.</p>
29	FRUJOL UGAYALINO	Kilo	450.00	<p>PRESENTACION: Unidad por 27g</p> <p>Características: Paquetes en perfecto estado. Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia. análisis microbiológico, físico y químico, composición química.</p>
30	GALETA DE SODA X 45 G APROX. X 8 (#)	Unidad	480.00	<p>PRESENTACION: Unidad por 27g</p> <p>Características: Paquetes en perfecto estado. Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia. análisis microbiológico, físico y químico, composición química.</p>
31	GALETA VANILLA X 37 G APROX. X 8 (#)	Unidad	450.00	<p>PRESENTACION: Sobre de 250 gr.</p> <p>Características: Bolsa en perfecto estado. Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia. análisis microbiológico, físico y químico.</p>
32	GELATINA X 250 GR (#)	Unidad	1500.00	<p>PRESENTACION: Kilo</p> <p>Características: Resistente a la manipulación, transportes y almacenamiento. Producto sólido color blanco sin partículas extrañas y de primera calidad.</p> <p>TIPO: Gelatina desmenuzada dentro del grupo de los edulcorantes.</p>
33	GLUTAMATO MONOSODICO (#)	Kilo	24.00	<p>PRESENTACION: Kilo</p> <p>Características: Resistente a la manipulación, transportes y almacenamiento. Producto sólido color blanco sin partículas extrañas y de primera calidad.</p>
34	GUNDOON	Kilo	60.00	<p>PRESENTACION: Unidad por 1 kg</p> <p>Características: Producto formulado a partir del tomate en cualquier de sus formas, pimientos, pimientos y salsas, al que se le añade sal y vinagre, azúcares, almidón, estabilizantes y conservadores.</p>
35	KETCHUP X 1 KG (#)	Unidad	504.00	<p>PRESENTACION: Unidad por 250 g</p> <p>Características: Producto derivado del sabor del huevo, etc.</p>
36	LAUREL AL PESO	Kilo	12.00	<p>PRESENTACION: Unidad por 250 g</p> <p>Características: Producto derivado del sabor del condimento natural.</p>

REGLAMENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS



“Felipe Ariola Iglesias”
HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

MINISTERIO DE DEFENSA



“Felipe Ariola Iglesias”
HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

37	LECHE CONDENSADA X 383 G APROX. (#)	Unidad	240.00	<p>TIPO: Leche Zafra</p> <p>PRESENTACION: Unidad por 383 g</p> <p>Características: Con registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente, de primera calidad.</p>
38	LECHE DE SOYA X 356 ML. (#)	Unidad	120.00	<p>TIPO: Leche de Soya</p> <p>PRESENTACION: Unidad por 356 ml.</p> <p>Características: Con registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente, de primera calidad.</p>
39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 G APROX. (#)	Unidad	750.00	<p>TIPO: Leche evaporada completa enriquecida</p> <p>PRESENTACION: Unidad por 400 g</p> <p>Características: Fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia. Registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.</p>
40	LECHE EVAPORADA ENTERA X 380 G APROX. (#)	Unidad	20.016.00	<p>TIPO: Leche evaporada completa enriquecida</p> <p>PRESENTACION: Unidad por 380 g</p> <p>Características: Composición química: contenido de grasa no menor al 8% y sólidos totales de 25.9%. La bolsa no debe dejar pasar la luz al interior, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia. Registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.</p>
41	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 G APROX. (#)	Unidad	360.00	<p>TIPO: Leche evaporada sin lactosa</p> <p>PRESENTACION: Unidad X 400 g, en lata</p> <p>Características: Fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia. Registro sanitario microbiológico, químico y físico vigente.</p>
42	MALIBON (TAPACA)	KILO	240.00	<p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>Características: Estar sellado, dentro del envase los productos que hagan que no sean aptos para el consumo. Estar perfectamente sellado de plásticos que abran al aspecto general del producto. Desahogado de sabor neutro.</p>
43	MANI ENTERO	Kilo	102.00	<p>TIPO: Mani natural</p> <p>PRESENTACION: kilo</p> <p>Características: resistente a la manipulación, transportes y almacenamiento.</p>
44	MANJAR BLANCO X 1 KILLO (#)	Unidad	96.00	<p>TIPO: Manjar blanco</p> <p>PRESENTACION: Unidad</p> <p>Características: Producto líquido obtenido mediante cocción de leche y azúcar. El producto resultante es de consistencia pastoso con color a caramelo.</p>
45	MANTEQUILLA CON SAL X 400 g (#)	Unidad	1.236.00	<p>TIPO: Mantequilla con Sal</p> <p>PRESENTACION: 400 g</p> <p>Características: Paquetes en perfecto estado. Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia. análisis microbiológico, físico y químico, composición química.</p>
46	MAYONESA X 356 g (#)	Unidad	96.00	<p>TIPO: Adhese para postre</p> <p>PRESENTACION: Sobre de 500 g</p> <p>Características: Producto emulsionado compuesto de almidón, sal, ácido ascórbico, aceite, yema de huevo, etc.</p>
47	MAZAMORRA MCFADA INSTANTANEA	Unidad	960.00	<p>TIPO: Sabonizante para postre</p> <p>PRESENTACION: Unidad por 250 g</p> <p>Características: Producto derivado del sabor del</p>

REGLAMENTO DE PRODUCTOS SECOS





48	250 g (#)	Unidad	maíz mojado aliado de arroz y arroz TIPO: adorno en base a pasta de soja PRESENTACIÓN: Botella de 350 ml Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	95.00
49	MIRIELADA X 310 gr (#)	Unidad	TIPO: Conserva dulce de fruta cocida PRESENTACIÓN: Envase de vidrio frasco Características: Producto de consistencia pastosa, gelatinosa obtenido por cocción y concentración de frutas con acción de edulcorantes	395.00
50	MOSTAZA X 1 KILO (#)	Unidad	TIPO: Condimento envasado de apariencia pastosa PRESENTACIÓN: Por kilo Características: Producto elaborado a partir de la semilla natural y procesado para consumo	52.00
51	ORIGANO ENTERO SECO A GRANEL	Kilo	TIPO: Verdura seca para dar sabor PRESENTACIÓN: Por kilo Características: Hojas secas, olor característico, sin picaduras y de primera calidad	80.00
52	PALILLO MOLIDO A GRANEL	Kilo	TIPO: Condimento PRESENTACIÓN: Por kilo CALIDAD: De primera Seguridad: Bolsa en perfecto estado, Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	38.00
53	PAN BIZCOCHO	Unidad	TIPO: Producto a base de harina de trigo PRESENTACIÓN: Unidades Características: Unidades resistentes a la manipulación, transporte y almacenamiento	39,500.00
54	PAN INTEGRAL	Unidad	TIPO: Producto a base de harina de trigo PRESENTACIÓN: Unidades Características: Unidades resistentes a la manipulación, transporte y almacenamiento	8,540.00
55	PAN TIPO HAMBURGUESA	Unidad	TIPO: Producto a base de harina de trigo PRESENTACIÓN: Unidades Características: Sin broma, fresco, con peso de 120 gr	150,000.00
56	PASA NEGRA DESHIDRATADA SIN PEPA	Kilo	TIPO: Producto seco PRESENTACIÓN: Por kilo Características: Producto resistente a la manipulación, transporte y almacenamiento	60.00
57	PIRENTON EN POLVO A GRANEL	Kilo	TIPO: Condimento molido de primera calidad PRESENTACIÓN: Por kilo Características: Bolsa en perfecto estado, Registro microbiológico, físico y químico, composición química	45.00
58	PIMENTA NEGRA ENTERA	Kilo	TIPO: Condimento molido de primera calidad PRESENTACIÓN: Por kilo Características: Bolsa en perfecto estado, Registro microbiológico, físico y químico, composición química	36.00
59	PISCO X 750 ml (#)	Unidad	TIPO: licor blanco especial PRESENTACIÓN: Botella de 750 ml Características: Registro sanitario vigente, para edulcorantes preparaciones	60.00
60	POLVO DE	Unidad	TIPO: producto procesado en base a harina de	48.00

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS



61	QUESO FRESCO DE VACA	Kilo	maíz PRESENTACIÓN: En sobre resistente a la manipulación, transporte y almacenamiento Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	505.00
62	QUESO FUNDIDO X 300 G (#)	Unidad	TIPO: Producto procesado en base de leche PRESENTACIÓN: Lata 300g Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia, análisis microbiológico, físico y químico	600.00
63	SALCHICHA DE FOLLE EN CONSERVA X 250 g (#)	Unidad	TIPO: Producto procesado de carne de pollo PRESENTACIÓN: Por 250 g Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	1,200.00
64	SALCHICHA SECA TIPO CABAÑOSI (#)	Kilo	TIPO: Producto procesado de carne de cerdo, carne de res y pata de cerdo. Es un embotido en paquete al vacío PRESENTACIÓN: Por 250 g Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	144.00
65	SALSA DE CUSTION X 750 ML (#)	Unidad	TIPO: Producto procesado PRESENTACIÓN: Frasco Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	96.00
66	SALSA DE TAUSSI X 225 g (#)	Unidad	TIPO: Producto procesado PRESENTACIÓN: En balsa Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	96.00
67	SALSA DE TOMATE X 450 GR (#)	Unidad	TIPO: Producto procesado de tomates PRESENTACIÓN: Bolsa por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenamiento Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	995.00
68	SENCILLA A GRANEL	Kilo	TIPO: Producto derivado de cereales PRESENTACIÓN: Bolsa por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenamiento Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	308.00
69	SILLAO X 1 LT (#)	Unidad	TIPO: Elaboración a base de soja PRESENTACIÓN: Botella por 1 litro Características: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, mínimo 01 año de vigencia	540.00
70	TE A GRANEL	Kilo	TIPO: Infusión de hojas en polvo PRESENTACIÓN: Por kilo Características: Color homogéneo, olor característico y de primera calidad	48.00
71	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X 100 SOBRES (#)	Unidad	TIPO: Producto de hojas y saborizantes PRESENTACIÓN: En caja x 100 unidades Características: Caja de 100 sobres de bolsitas de te canela y clavo de olor. Olor característico	60.00





"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"



72	TE FILTRANTE (X 100 SOBRES) (#)	Unidad	TIPO: Procesado de hojas y subproductos PRESENTACION: En caja x 100 unidades Características: Caja de 100 sobres de bolsitas de 1 gr. Color característico.	60.00
73	TRIGO ENTERO	Kilo	TIPO: Producto a Granel PRESENTACION: Kilo Seguridad: Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenamiento Características: color homogéneo, olor característico y sin puntos calientes	300.00
74	VINAGRE BLANCO X 1 LT (#)	Unidad	TIPO: Botella Plástica de 1 litro PRESENTACION: Botella de 1 litro Seguridad: Botella sin presencia de precipitados o sustancias extrañas a la botella o presentación Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia.	492.00
75	YOGURT X 1 LT (#)	Unidad	TIPO: Elaborado a base de leche de vaca PRESENTACION: Frasco x 1 litro Seguridad: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento. Mínimo 01 año de vigencia.	950.00

(*) El consumo mensual de cada uno de los productos. Equivale a la décima parte de la Cantidad Requerida Anual.

(#) Durante la ejecución contractual, el producto debe contar con Registro Sanitario vigente, verificable en el rolado correspondiente.

6.2. EMBALAJE Y ROTULADO

Los víveres serán protegidos en forma adecuada para su transporte desde el almacén del contratista hasta su punto de entrega sin que puedan sufrir averías.

Los bienes deberán estar debidamente protegidos/empaquetados a fin de resguardar su calidad, integridad y características /propiedades, durante su transporte y manipuleo hasta el lugar de entrega.

Los productos deben entregarse en jabs o contenedores para mejor conservación en el transporte.

6.3. TRANSPORTE

El transporte de la contratación de los VÍVERES SECOS PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO será bajo responsabilidad del contratista.

6.4. PERIODO DE CADUCIDAD Y GARANTIA COMERCIAL

Los bienes deberán tener vigencia o periodo de caducidad mínima de seis (6) meses, computado a partir de la recepción conforme de cada entrega/ejecución parcial en el lugar establecido (NO a partir de su fecha de fabricación). El contratista podrá entregar bienes con un periodo de caducidad menor a lo señalado siempre y cuando asuma el compromiso (previo a la suscripción del contrato respectivo) de cargo y/o reposición por un periodo adicional (y como mínimo) de la diferencia restante hasta alcanzar el plazo establecido de seis (6) meses, para lo cual deberá efectuar el canje/reposición en un plazo máximo de

REQUISITOS DE PRODUCTOS SECOS



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"



dos (2) días calendario (computados a partir del día siguiente de formulado/notificado el requerimiento de canje) y sin costo alguno para la Entidad.

Así también, los bienes deberán tener un periodo de garantía comercial (contra cualquier deterioración o vicios ocultos de fabricación o haya sufrido alteración de sus características físicas/químicas sin causa atribuible a la Entidad antes de su fecha de expiración) mínimo de seis (6) meses, computado a partir del día siguiente de su recepción conforme de cada entrega/ejecución parcial en el (los) lugar (es) establecido (s), garantía que deberá asumirla directamente el Contratista (y NO el fabricante en caso de no serlo el contratista).

6.5. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

6.5.1. LUGAR: Los productos deberán ser entregados en el Almacén Central del HOSPITAL REGIONAL DE LORETO, sito en Av. 28 de Julio, SIN - Pucallpa - Loreto, en el horario de 07:30 a 08:30 horas de lunes a viernes.



6.5.2. PERIODO DEL SUMINISTRO Y PLAZO DE ENTREGA: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o cuando se alcance el monto total del contrato referido lo que ocurra primero, computados desde el día siguiente de suscripción del contrato respectivo, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

La atención del suministro se hará en entregas o prestaciones parciales, equivalente a periodos mensuales. El consumo mensual de cada uno de los productos, equivale a la décima parte de la cantidad requerida anual.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Las cantidades mensuales que se muestran a continuación son las entregas mensuales que se efectuarán según cronograma.

PRODUCTO	Unidad	May 1	May 2	May 3	May 4	May 5	May 6	May 7	May 8	May 9	May 10	May 11	May 12
ALUETE DE OLIVAZA (100g) (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ADICIONA DE CEMENTO (#)	Kilo	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
ADICIONA DE CEMENTO (#)	Kilo	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
ALGARROBINA (100g) (#)	Unidad	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ALGARROBINA (100g) (#)	Kilo	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
ALGARROBINA (100g) (#)	Unidad	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
ALGARROBINA (100g) (#)	Unidad	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8

REQUISITOS DE PRODUCTOS SECOS



CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 2 PASTILLAS (#)	Unidad	23	35	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250	260	270	280	290	300	310	320	330	340	350	360	370	380	390	400	410	420	430	440	450	460	470	480	490	500	510	520	530	540	550	560	570	580	590	600	610	620	630	640	650	660	670	680	690	700	710	720	730	740	750	760	770	780	790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960	970	980	990	1000	1010	1020	1030	1040	1050	1060	1070	1080	1090	1100	1110	1120	1130	1140	1150	1160	1170	1180	1190	1200	1210	1220	1230	1240	1250	1260	1270	1280	1290	1300	1310	1320	1330	1340	1350	1360	1370	1380	1390	1400	1410	1420	1430	1440	1450	1460	1470	1480	1490	1500	1510	1520	1530	1540	1550	1560	1570	1580	1590	1600	1610	1620	1630	1640	1650	1660	1670	1680	1690	1700	1710	1720	1730	1740	1750	1760	1770	1780	1790	1800	1810	1820	1830	1840	1850	1860	1870	1880	1890	1900	1910	1920	1930	1940	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2010	2020	2030	2040	2050	2060	2070	2080	2090	2100	2110	2120	2130	2140	2150	2160	2170	2180	2190	2200	2210	2220	2230	2240	2250	2260	2270	2280	2290	2300	2310	2320	2330	2340	2350	2360	2370	2380	2390	2400	2410	2420	2430	2440	2450	2460	2470	2480	2490	2500	2510	2520	2530	2540	2550	2560	2570	2580	2590	2600	2610	2620	2630	2640	2650	2660	2670	2680	2690	2700	2710	2720	2730	2740	2750	2760	2770	2780	2790	2800	2810	2820	2830	2840	2850	2860	2870	2880	2890	2900	2910	2920	2930	2940	2950	2960	2970	2980	2990	3000	3010	3020	3030	3040	3050	3060	3070	3080	3090	3100	3110	3120	3130	3140	3150	3160	3170	3180	3190	3200	3210	3220	3230	3240	3250	3260	3270	3280	3290	3300	3310	3320	3330	3340	3350	3360	3370	3380	3390	3400	3410	3420	3430	3440	3450	3460	3470	3480	3490	3500	3510	3520	3530	3540	3550	3560	3570	3580	3590	3600	3610	3620	3630	3640	3650	3660	3670	3680	3690	3700	3710	3720	3730	3740	3750	3760	3770	3780	3790	3800	3810	3820	3830	3840	3850	3860	3870	3880	3890	3900	3910	3920	3930	3940	3950	3960	3970	3980	3990	4000	4010	4020	4030	4040	4050	4060	4070	4080	4090	4100	4110	4120	4130	4140	4150	4160	4170	4180	4190	4200	4210	4220	4230	4240	4250	4260	4270	4280	4290	4300	4310	4320	4330	4340	4350	4360	4370	4380	4390	4400	4410	4420	4430	4440	4450	4460	4470	4480	4490	4500	4510	4520	4530	4540	4550	4560	4570	4580	4590	4600	4610	4620	4630	4640	4650	4660	4670	4680	4690	4700	4710	4720	4730	4740	4750	4760	4770	4780	4790	4800	4810	4820	4830	4840	4850	4860	4870	4880	4890	4900	4910	4920	4930	4940	4950	4960	4970	4980	4990	5000	5010	5020	5030	5040	5050	5060	5070	5080	5090	5100	5110	5120	5130	5140	5150	5160	5170	5180	5190	5200	5210	5220	5230	5240	5250	5260	5270	5280	5290	5300	5310	5320	5330	5340	5350	5360	5370	5380	5390	5400	5410	5420	5430	5440	5450	5460	5470	5480	5490	5500	5510	5520	5530	5540	5550	5560	5570	5580	5590	5600	5610	5620	5630	5640	5650	5660	5670	5680	5690	5700	5710	5720	5730	5740	5750	5760	5770	5780	5790	5800	5810	5820	5830	5840	5850	5860	5870	5880	5890	5900	5910	5920	5930	5940	5950	5960	5970	5980	5990	6000	6010	6020	6030	6040	6050	6060	6070	6080	6090	6100	6110	6120	6130	6140	6150	6160	6170	6180	6190	6200	6210	6220	6230	6240	6250	6260	6270	6280	6290	6300	6310	6320	6330	6340	6350	6360	6370	6380	6390	6400	6410	6420	6430	6440	6450	6460	6470	6480	6490	6500	6510	6520	6530	6540	6550	6560	6570	6580	6590	6600	6610	6620	6630	6640	6650	6660	6670	6680	6690	6700	6710	6720	6730	6740	6750	6760	6770	6780	6790	6800	6810	6820	6830	6840	6850	6860	6870	6880	6890	6900	6910	6920	6930	6940	6950	6960	6970	6980	6990	7000	7010	7020	7030	7040	7050	7060	7070	7080	7090	7100	7110	7120	7130	7140	7150	7160	7170	7180	7190	7200	7210	7220	7230	7240	7250	7260	7270	7280	7290	7300	7310	7320	7330	7340	7350	7360	7370	7380	7390	7400	7410	7420	7430	7440	7450	7460	7470	7480	7490	7500	7510	7520	7530	7540	7550	7560	7570	7580	7590	7600	7610	7620	7630	7640	7650	7660	7670	7680	7690	7700	7710	7720	7730	7740	7750	7760	7770	7780	7790	7800	7810	7820	7830	7840	7850	7860	7870	7880	7890	7900	7910	7920	7930	7940	7950	7960	7970	7980	7990	8000	8010	8020	8030	8040	8050	8060	8070	8080	8090	8100	8110	8120	8130	8140	8150	8160	8170	8180	8190	8200	8210	8220	8230	8240	8250	8260	8270	8280	8290	8300	8310	8320	8330	8340	8350	8360	8370	8380	8390	8400	8410	8420	8430	8440	8450	8460	8470	8480	8490	8500	8510	8520	8530	8540	8550	8560	8570	8580	8590	8600	8610	8620	8630	8640	8650	8660	8670	8680	8690	8700	8710	8720	8730	8740	8750	8760	8770	8780	8790	8800	8810	8820	8830	8840	8850	8860	8870	8880	8890	8900	8910	8920	8930	8940	8950	8960	8970	8980	8990	9000	9010	9020	9030	9040	9050	9060	9070	9080	9090	9100	9110	9120	9130	9140	9150	9160	9170	9180	9190	9200	9210	9220	9230	9240	9250	9260	9270	9280	9290	9300	9310	9320	9330	9340	9350	9360	9370	9380	9390	9400	9410	9420	9430	9440	9450	9460	9470	9480	9490	9500	9510	9520	9530	9540	9550	9560	9570	9580	9590	9600	9610	9620	9630	9640	9650	9660	9670	9680	9690	9700	9710	9720	9730	9740	9750	9760	9770	9780	9790	9800	9810	9820	9830	9840	9850	9860	9870	9880	9890	9900	9910	9920	9930	9940	9950	9960	9970	9980	9990	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323
--	--------	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



8.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

La entidad está obligada a revisar las condiciones de los bienes y verificar las características de ellos, para posteriormente emitir el acta de recepción de Bienes.

8.2 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

8.2.1. ÁREAS QUE COORDINAN CON EL PROVEEDOR:

Oficina de Logística, Coordinación y el Servicio de Nutrición y Dietética

8.2.2. ÁREAS RESPONSABLES DE LA SUPERVISIÓN O MEDIDAS DE CONTROL:

Oficina de Logística, Coordinación y el Servicio de Nutrición y Dietética

8.3 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

8.3.1. ÁREA QUE RECEPCIONA Y BRINDA LA CONFORMIDAD: La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 169° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por el Almacén Central de la Oficina Logística y la conformidad será otorgada por el Servicio de Nutrición y Dietética, en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el servicio de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o solicitud 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 cumple a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA sanciones 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 manifestadamente 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.

8.3.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Las pruebas para la conformidad serán por la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética por la calidad de bienes, considerando en el cumplimiento la siguiente:

Calidad

Los bienes corresponden a las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada y se encuentran en adecuado estado de conservación. Para llevar a cabo tal verificación el contratista deberá considerar en cada suministro el periodo de vencimiento que lo hace apto para el consumo cual deberá estar vigente a la fecha de entrega de los bienes.

RECORRIDO DE PRODUCTOS ASES



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



8.4. FORMA DE PAGO

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el contratista en SOLES en PAGOS PERIÓDICOS, correspondiente a cada ejecución mensual de la prestación, luego de la recepción formal y completa de la documentación de Contrataciones, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

- Recepción del ALMACÉN CENTRAL
- Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA emitiendo la conformidad de la prestación efectuada
- Copia del Contrato suscrito
- Copia de la orden de compra
- Comprobante de pago
- Guía de remisión

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes de la entidad (tramite documental), sito en Av. 28 de julio S/N- PUNCHANA (líquidos).

8.5. PENALIDADES POR MORA

La penalidad se calculará siguiendo el procedimiento establecido en el Reglamento de la Ley de Contrataciones y sobre la base del monto vigente del contrato, aplicando la fórmula establecida en el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, hasta por un máximo equivalente al diez (10%) del monto contractual. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Mora} = 0.10 \times \text{monto contrato} \times \text{plazo vigente en días}$$

Donde:

Para plazos mayores a sesenta (60) días, $P = 0.25$

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo decididamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso, y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo fehaciente, 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.

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.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



8.6 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La conformidad del servicio 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 un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.



REQUISITOS DE PRODUCTOS SECOS



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A CAPACIDAD LEGAL	
HABILITACIÓN	
Requisitos	<ul style="list-style-type: none">- Licencia de funcionamiento emitida por la respectiva Municipalidad, donde se detalle la actividad objeto de la convocatoria- Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos emitida por la respectiva municipalidad- Constancia de actividad vigente, emitida por la DIREPRO, correspondiente a la actividad objeto de la convocatoria
Importante	<p>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DIN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, 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> <p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia simple de Licencia de funcionamiento emitida por la Municipalidad respectiva, donde se detalle el rubro a la cual pertenece, y que este de acuerdo a la actividad objeto de la convocatoria respectiva municipalidad- Copia simple de la Constancia de Actividad emitida por la DIREPRO <p>Importante</p> <p>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.</p>
B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
Requisitos:	<p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 600, 000.00 (Seiscientos mil con 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: venta/suministros de productos alimenticios para el consumo de personas, en general.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u ordenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación, o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documentalmente y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación.</p>



REQUISITOS DE PRODUCTOS SECOS

NO SE ACOGE SE ACLARA que la Municipalidad Provincial de Maynas y las Municipalidades Distritales ubicadas en el Departamento de Loreto, Provincia de Maynas emiten dicho documento solicitado en las bases administrativas





"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

INFORMACIÓN GENERAL

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 la parte o las respectivas cantidades de pago canceladas.

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 fehaciente el porcentaje de las obligaciones que se asume 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 20.03.2012, la calificación se otorga 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 o a una sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustantiva 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, ordenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio publicado por la Superintendencia de Bancos, 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 considerará 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".

UNION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REGIONAL DE LORETO
"FELIPE ARRIOLA IGLESIAS"
EJECUTIVO GENERAL
NOMBRE: [Firma]
C.E.P. N° 10111
Inscripción N° 10111

REGISTRADO DE PROVISIONES 11204



**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 Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).	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: $P_i = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ Oi= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi= Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP= Puntaje máximo del precio
	100 puntos

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 [.....], identificada con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], Asiento N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO*

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



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁰

"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 ACCESORIAS¹¹.

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:

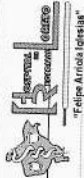
- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA PRESENTADA] N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse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

¹⁰ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.





"Felipe Arriola Iglesias"

- "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 ORGANICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGANICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15)



"Felipe Arriola Iglesias"

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 cumple cabalmente 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 manifestadamente no cumplen 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 al 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 al 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 alcanzarse 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

Solo 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 CONTROVERSIAS¹¹

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento.

Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 224 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un

¹¹ 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 001 000 soles (S/ 5 000 000).



"Felipe Arriola Iglesias"

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 coniendo 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 Digitales¹².



Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.udecpi.gov.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° 001-2023-HRL-CS
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 :			
MYPE ¹³ :			
Correo electrónico :			
	Teléfono(s) :		
	Sí		No

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 compra¹⁴.

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

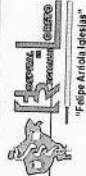
Importante

La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.

¹³ 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 entidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.6 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁴ 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° 001-2023-HRL-CS

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) :	SÍ	NO
MYPE ¹⁵			
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	TELÉFONO(S) :	SÍ	NO
MYPE ¹⁶			
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	TELÉFONO(S) :	SÍ	NO
MYPE ¹⁷			
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

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. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁶ Ibidem.

¹⁷ Ibidem.



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 compra¹⁸

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.

¹⁸ 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° 001-2023-HRL-CS
Presente.-

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

- No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- 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.
- 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.
- 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.
- Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- 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° 001-2023-HRL-CS
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° 001-2023-HRL-CS
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° 001-2023-HRL-CS
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] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²¹

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.
²¹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.





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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
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

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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



ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS

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 Amazonia, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²² se encuentra ubicada en la Amazonia 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 Amazonia (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 Amazonia; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonia.²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

Quando 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.

²² En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la inversión en la Amazonia" 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 ingresos categorizadas en la Amazonia. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²³ 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° 001-2023-HRL-CS
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / CONTRATO O CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	FECHA DEL CONTRATO O CP N°	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1									
2									
3									
4									

²⁴ 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.

²⁵ 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.

²⁶ 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 las transmitida por reorganización societaria, debiendo la sucursal poder acreditar como suya la experiencia de la matriz. Al respecto, según la Orden N° 216-2017/DIN, Considerando que la sociedad matriz y la sucursal son personas jurídicas que comprenden tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar, según lo previsto en la Orden N° 010-2017/DIN, "... en una operación de fusión, la experiencia de la sociedad matriz se transfiere al bloque patrimonial consistente en una línea de negocio común a la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la sociedad absorbida, correspondiendo la experiencia a la sociedad resultante. De esta manera, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad antes descrita, en los mismos procesos de selección en los que participó.

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ 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 N°	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO N°	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE N°	TIPO DE CAMBIO VENTA	MONTO FACTURADO ACUMULADO N°
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° 001-2023-HRL-CS
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relacion-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 ELECTRONICOS DE
COMUNICACION**

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-HRL-CS

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.

